

Le vin d'honneur et buffet repas en livraison :

**35.00 € HT/ pers TVA +10 %
À partir de 50 personnes**

Ce tarif Comprend :

**Les glaçons
Les serviettes cocktails
Les lunchs sales ci-dessous 12 /pers
Le buffet, fromage
Hors dessert
Hors Boissons
Hors service, hors vaisselle**

Pain surprise :

Pain

Épinard tzatziki saumon, poulet curry, légumes grillés au basilic, chèvre et fruits sec,
Dés de saumon sur fromage frais et aneth

Assortiment de Canapés et lunchs salés:

Canapés lunch

Macaron sablé au foie gras, mini caroline au saumon, samossa à la tomate, chèvre et menthe
Mousse d'anchois, tapenade, roquefort, œufs de lump, saumon, mousse de canard, fromage curry menthe,
Jambon cru, fromage au noix, mousse d'avocat, jambon de volaille

Canapés en cuillère

Purée de panais préparation magret de canard enrobé au miel et confiture de clémentine,
Purée de patate douce noix de Saint-Jacques ,
Carpaccio de Saint-Jacques
Carpaccio de Bœuf et parmesan

Assortiment de tortilla

Roulés de fromage frais et saumon, roulés de chèvre et légumes, jambon serrano, poulet

Assortiment de verrine

-Ananas, poivron rouge, tofu, lentilles verte et lait de coco
-Boulgour, petits pois, asperges, tomates confites et menthe
-Fèves de soja, quinoa, tofu et framboise
- Gambas à la mangue

Assortiment de tapenade maison :

toasts de pain grillé à tartiner :

Tapenade de courgette
Tapenade de carotte
Tapenade d'asperges verte
Tapenade de cèpes



Buffet principal

Assortiment de charcuterie :

Rosette
Jambon de paris
Jambon serrano
mortadelle

Assortiment de terrine :

Terrine de saumon
Terrine de saint jacques

Assortiment de légumes marinés et tartare:

Poivrons, aubergines marinés
Tartare de tomate
Tartare de courgette

Assortiment de viande rôti :

Bœuf, veau et porc

Assortiment de salade :

Salade de quinoa , boulgour et cramberies
Salade de perles marinés aux crevettes
Salade de penne aux pesto et au basilic

fromage

Assortiment de fromage A O C



Les tarifs:

Les lunches sucrées :

6,00 € ht pour l'ensemble des convives 4 pièces par personnes
Mini tartelette aux fruits,
mini éclair, macaron aux fruits,
Différent lunch au chocolats et fruits
5€50 Gâteau aux fruits et /ou chocolat

Les Cocktails :

Punch et sangria 5,50 € ht le litre (commande de 5 litres minimum)

Les Boissons :

Formules soft apéritif 1,50 € ht par personne
Formules vin 9,50€ ht la bouteille Vin région Occitanie
Location de machine à bière : 25€ ht la location puis 95€ ht le fut de 30 litres percuter
(120bières par fût)

Le Menu cocktails et buffet (hors dessert):

35 € ht par personnes
Enfant de moins de 12 ans 20€ ht

Forfait kilométrique pour livraison :

DE 0 à 19 Km 50 € TTC, 20 à 50 Km 120.00 € TTC, 51 à 80 Km 160.00 € TTC,
81 à 120 Km 180.00 TTC
Au-delà voir condition.

location de matériel :

Voir condition traiteur

Dégradation de matériel :

Casse du matériel voir condition de location

Tva :

Service, alcool, matériel et frais de déplacement à 20 %
La nourriture 5,5 % à emporter ou 10 % en livraison

Conseil traiteur :

Soda, jus de fruit : 1,5 litres pour 5 personnes
Vin a table : 1 bouteille pour 5 personnes
Champagne : 1 bouteille pour 6 personnes
Alcool fort : 1 bouteille pour 20 personnes
Alcool apéritif : 1 bouteille pour 6 personnes
Cocktails : 5 litres pour 25 personnes



Service de livraison

Le traiteur des halles livrera à l'heure indiquée à la commande
Et sur le site indiqué sur la commande.

Gestion de l'événement :

A réception des produits chez le client, ils doivent être consommés conservé entre 0°C et 4°C et être consommés dans les 6 heures suivant la livraison

Si le stockage du froids n'est pas possible, les produits doivent être consommés dans les 2 heures suivant leur livraison et gardés à une température inférieure à 20°C.

- Le traiteur des halles décline toute responsabilité dans le cas où ils ne seraient pas consommés selon ses recommandations...

Confirmation de réservation :

- La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis établi par Le traiteur des halles, signé, avec apposition de la mention « bon pour accord », accompagné d'un acompte de 50% du montant TTC de la prestation qui donnera lieu à une « facture d'acompte » ou bon de commande de la part d'organisme en accord avec le traiteur des halles.

Condition :

-La non confirmation de réservation des 3 points indiquer entraînera l'annulation du traiteur.

-Le traiteur des halles ne compte aucun droit de bouchon.

-Toute annulation faite à plus de 30 jours de la date de la prestation entraînera le non remboursement de l'acompte versé.

- Toute annulation faite à moins de 30 jours de la date du repas entraînera la facturation de la commande.

Garantie de prix :

- Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour trois mois à compter de la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques (+/- 3%), les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Garantie de couverts :

- Le nombre exact de couverts devra impérativement être confirmé SEPT jours avant la date de la manifestation. Ce nombre constituera la base minimale de facturation. Au-delà de cette date, tout couvert en plus, sera facturé avec une majoration de 10%.

Tva :

La tva appliquée est de 10 % en livraison et de 5,5 % à emporter

