

Catalogue Services Traiteur

Catalogue Buffets

Automne / Hiver 2018 - 2019

Nos Buffets :

Buffet Assis
Mange-Debout

Sommaire

Buffets

Buffet Assis..... p 3 à 7

Exelmans
Murat
Chardon Lagache
Molitor

Mange-Deboutp 8 à 14

Place Denfert-Rochereau
Place Maurice Chevalier
Place de la Contrescarpe
Place de Marché Sainte-Catherine
Place Saint Georges
Place des Vosges

CGV & Bon de Commande

CGVp 15

Bon de Commande.....p 16

Buffet Froid Assis

Présentation

Ces buffets Prestige sont parfaits pour un moment de convivialité, en famille ou au milieu d'une journée de travail.

Tous nos produits sont présentés dans de grands plats jetables.

Conditions de Commandes

Heure Limite de Commande : 72h00

Jours d'Ouverture : Uniquement en semaine. Pour le week-end, merci de nous contacter

Minimum de Commande : 20 personnes

Tarification : de 18 € HT à 24 € HT



Exelmans

Entrées

Salade de Graines de Nature aux Cranberries
(Quinoa, boulghour, graines de courge, pâtes risoni, cranberries, tomates et poivrons frais au vinaigre d'estragon)
Salade de Perles marines aux Œufs de Truite
Assortiment de charcuterie

Plat

Filet de Poulet à l'Estragon cuit à basse température

Fromages & Pain

Fromages de France Frais et Affinés
Pain de Campagne

Desserts

Flan Individuel
Salade de Fruits de saison

Tarif par personne : 18 € HT soit 19,80 € TTC



Murat

Entrées

Salade de Lentilles au Curcuma et au Poivre de Sarama
(Saveurs fruitées et Arômes boisés)
Fleurette de Chou Fleur et Brocolis

Plats

Pavé de Saumon à l'Osielle
Filet de Poulet rôti mariné au Citron et au Thym
Riz aux Amandes et Pleurotes poêlées

Fromages & Pain

Fromages de France Frais et Affinés
Pain Aveyronnais Tranché

Desserts

Salade de Fruits de Saison
Clafoutis aux Cerises

Tarif par personne : 20 € HT soit 22 € TTC



Chardon-Lagache

Entrées

Salade Caesar aux Gésiers de Canard Confits
Rillettes de Saumon à la façon du chef

Plats

Faux filet en croûte de Moutarde à l'ancienne
Dos de Cabillaud rôti à l'Origan et Huile d'Olive Bio
Poêlée de Légumes d'Antan
(Rutabaga, Crosnes, Potiron, Fenouil et Pois Gourmands)

Fromages & Pain

Fromages de France Frais et Affinés
Pain Aveyronnais Tranché

Desserts

Salade de Fruits de Saison
Ivoire Mangue Passion

Tarif par personne : 22 € HT soit 24,20€ TTC



Molitor

Entrées

Salade de Fenouil à l'Huile d'Olive Bio et au Poivre de Timut
(aussi appelé Poivre Pamplemousse)
Millefeuille de Saumon fumé et Mascarpone

Plats

Filet de Bar (issu d'une filière certifié aquaculture responsable) à l'Huile de Noisettes Bio et au Poivre de Timut
(aussi appelé Poivre Pamplemousse)
Pavé de Veau assaisonné au Poivre de Malabar
(Ancêtre de tous les poivres avec ses notes sucrées et torréfiées)
Poêlée de Légumes de Saison glacés*
(*brillant et gourmand)

Fromages & Pain

Fromages de France Frais et Affinés
Pain Aveyronnais Tranché

Desserts

Salade de Fruits de Saison
Feuillantine Chocolat et Noisettes

Tarif par personne : 24 € HT soit 26,40€ TTC



Buffet Mange-Debout

Présentation

Les "Mange debout" sont pensés et portionnés pour être mangés debout.
5 pièces froides (taille lunch) + fromage + 1 dessert / personne.
Ils sont parfaits pour un moment de convivialité au milieu d'une journée de travail.

Conditions de Commandes

Heure Limite de Commande : 72h00

Jours d'Ouverture : Uniquement en semaine. Pour le week-end, merci de nous contacter

Minimum de Commande : 20 personnes

Tarification : de 17 € HT à 29 € HT



Place Denfert-Rochereau

Pièces Salées Froides

Timbaline de Quinoas blancs et rouges, Boulghours, Graines de Courges et Cranberries à l'Estragon
Mini Cake à la Féta, Tomate et Menthe
Toastinette de Tomates séchées, Tahiné et Basilic
Wrap de Poulet et Poivrons grillés, Avocat, Épices Mexicaines et Coriandre fraîche
Pain Bretzel de Rillettes de Thon et Crudités à l'Aneth

Desserts

Tartelette Feuilletée Abricot

* Fromages et Pains en Option

Tarif par personne : 17 € HT soit 18,70 TTC



Place Maurice Chevalier

Pièces Salées Froides

Timbaline de Champignons de Paris crus à la Cerveille de Canut
(Faisselle aux Herbes et Échalotes)

Toastinette de Boeuf (Rumsteak), Artichaut Long Confit et Sauce Tartare

Pain Polaire de Flétan fumé, Houmous de Pois chiches, Avocat à l'Huile de Sésame, Sésame doré et Roquette

Wrap Végétarien à la Betterave, Carotte, Iceberg (salade), Pesto de Carotte, Faisselle et Ciboulette

Pain Bretzel à la New-yorkaise

(Pastrami, Oignons rouges et Cornichon aigre douce)

Desserts

Tartelette Feuilletée Pomme

* Fromages et Pains en Option

Tarif par personne : 20,50 € HT soit 22,55 TTC



Place de la Contrescarpe

Pièces Salées Froides

Timbaline de Salade de Concombre aux Poires, Crème de Gorgonzola et Noix
Toastinette de Gambas sautées aux épices Cajuns et Guacamole
Tarte fine aux Gorgonzola, Noix, Champignons et Figue
Brochette de Poulet mariné au Citron, Gingembre, Miel, Coriandre et Tomate cerise
Pain Bretzel Curdités et Bresaola

Desserts

Éclair Café ou Chocolat

* Fromages et Pains en Option

Tarif par personne : 21,50 € HT soit 23,65TTC



Place du Marché Sainte-Catherine

Pièces Salées Froides

Timbaline de Fine Semoule aux Agrumes, Fenouil, Menthe, Aneth et Jus d'Agrume à la Badiane

Focaccia de Caviar de Champignons à la Truffe blanche d'été et Poêlée de Champignons

Wrap de Cécina de Boeuf, Coleslaw de Chou rouge, Betterave crue et Cream Cheese

Roll Thai (Asian noddles, râpé de courgettes, menthe fraîche, coriandre, citron vert, sauce soja)

Pain Bretzel de Saumon fumé, Crudité et Sauce au Yaourt

Desserts

Tartelette Citron Meringuée

* Fromages et Pains en Option

Tarif par personne : 22,50 € HT soit 24,75 TTC



Place Saint Georges

Pièces Salées Froides

Sardinillas de Filet de Loup, Fine Semoule aux Agrumes, Fenouil et Jus d'Agrumes à la Badiane
CheeseBread de Tome de Brebis, Beurre et Gelée de Cerises Noires
Petit Sandwich au Pressé de Canard aux Pleurotes, Pistache et Confit d'oignon
Foccacia de Filet de Volaille, Pesto, Tomates confites et Roquette
Pissaladière à la Provençale

Desserts

Tartelette aux Framboises

* Fromages et Pains en Option

Tarif par personne : 26 € HT soit 28,60 TTC



Place des Vosges

Pièces Salées Froides

Timbaline de Waldorf (Salade Iceberg, céleri branche, pomme, noix, raisins, yaourt brassé)
Sardinillas de Gambas poêlées, Boulgour façon Paella, Jus de Crustacés Safrané et Roquette
CheeseBread de Manchego et Confit de Coing
Focaccia de Jambon blanc Italien à la Truffe et Beurre Balsamique à la Truffe
Roll de Saumon fumé Label Rouge, Rouget juste snacké, Coriandre fraîche et Marmelade d'Echalotes

Desserts

Panacotta Chocolat Noir, et Coulis de Poire

* Fromages et Pains en Option

Tarif par personne : 29 € HT soit 31,90 TTC



Conditions générales de vente

Toute commande confirmée implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions générales de vente:

Confirmation, Modification et Annulation de Commandes

Toute confirmation, modification ou annulation de commande doit être envoyée par courriel ou par télécopie du lundi au vendredi de 9h30 à 18h00. Toute commande ne sera effective qu'à réception du bon de commande dûment complété et qu'après versement de l'acompte éventuellement demandé.

Les confirmations, modifications ou annulations de commande doivent intervenir :

la veille avant 15h00 pour les plateaux repas et les petits déjeuners (le vendredi avant 15h00 pour les livraisons prévues le lundi suivant)
72 h à l'avance pour les cocktails et buffets ; le service commercial étant fermé les week-ends et jours fériés.

Toute commande annulée après les délais ci-dessus sera facturée intégralement.

Cependant, Paris Traiteurs se réserve le droit d'accepter, sous conditions, des modifications intervenant hors délais. Des frais techniques et administratifs peuvent être notamment facturés en dédommagement du temps passé sur le dossier commercial et des dépenses éventuellement engagées.

Tarifs et Règlement

Paris Traiteurs se réserve le droit d'augmenter les prix indiqués au devis en cas d'augmentation des cours des produits.

La TVA applicable pour les prestations avec service est de 10% sur la totalité de la prestation hors boissons alcoolisées. Le taux applicable pour les prestations sans service est de 20% hors alimentaire et boissons non alcoolisées.

Les livraisons et reprises de matériel sont facturées selon notre tarif de transport. Le prix total de la prestation pourra être amené à varier en fonction de l'amplitude horaire de livraison, de l'accès au site et de reprise éventuelle des poubelles.

Les conditions de règlement doivent être honorées par le client. Le non paiement des sommes dues dans le délai fixé entraînera une mise en demeure. Tout règlement par chèque prévu à la livraison doit se faire dans son intégralité, à défaut Paris Traiteurs se réserve le droit de vous refuser la marchandise. Pour tout professionnel, en sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement (Art. 441-6, I al. 12 du code de commerce et D. 441-5 ibidem)

Exécution de la Prestation

Les produits livrés par Paris Traiteurs ne doivent pas être consommés au-delà de la date de livraison et ne doivent en aucun être congelés, afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur. En cas de livraison de marchandises sans prestation de service, Paris Traiteurs ne peut être tenu responsable d'une mauvaise conservation ou d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, réchauffage...). Les produits frais doivent être conservés dans un endroit propre, frais (entre 2°C et 4°C) et sec.

En cas d'impératif d'approvisionnement de marchandise ou de cas de force majeure, Paris Traiteurs se réserve le droit de modifier la composition des menus.

De même, toute rupture de stocks pourra entraîner un changement d'appellation ou de référence.

En cas de location, le client est responsable du matériel dès la mise à disposition de celui-ci. Tout article manquant, détérioré, ou cassé pendant la prestation est à la charge du client et sera facturé au tarif en vigueur.

Les délais de livraison prévus dans le devis ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu ne dépassant pas 2h00 ne donnent pas droit au client d'annuler ou de refuser la commande et de réclamer des dommages et intérêts. La responsabilité de Paris Traiteurs ne pourra être engagée en cas d'inexécution de ses obligations dues à des éléments extérieurs tels que grèves, intempérie, manifestation ou blocage sur voie publique...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Réclamation

Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables. Toute réclamation non signalée lors de la livraison des marchandises, sera considérée comme nulle et non avenue. Tout litige relatif à la présente vente sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Nanterre

Bon de Commande

A nous retourner par mail - commercial@paris-traiteurs.com ou par fax au 01 71 11 33 25

Nom et Prénom du Client Mail + Téléphone	
Lieu de Réception	
Date de Réception	
Horaire de Livraison (créneaux de 1 heure)	
Autres Informations du lieu de livraison	
Adresse de facturation	
Autre Informations facturation (N°CDE – PO ...)	
Gamme :	
Menu, Prix HT et Quantité :	
Date de Réception	
Horaire de Livraison (créneaux de 1 heure)	
Autres Informations du lieu de livraison	
Adresse de facturation	
Autre Informations facturation (N°CDE – PO ...)	

Aucune commande ne pourra être prise en compte sans ce bon de commande retourné dûment rempli
Le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales de vente de la société Paris Traiteurs

DATE, CACHET ET SIGNATURE