

Catalogue Services Traiteur



Catalogue Buffets

Printemps / Été - 2019



Nos Buffets :

Buffet Assis
Mange-Debout

Sommaire

Buffets

Buffet Assis..... p 3 à 6

Abbesses

Tertre

Monge

Mange-Deboutp 7 à 13

Les Halles

Reuilly Diderot

Alexandre Dumas

Malesherbes

Saint Sulpice

Hoche

CGV & Bon de Commande

CGVp 14

Bon de Commande.....p 15

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 19 € HT à 28,50 € HT



Abbesses

Entrées

Salade de taboulé de Boulghour aux petits légumes croquants, raisins secs et noix de cajou
Salade Fraîcheur de Radis au fromage blanc et fines herbes
Charcuterie assortie

Plat

Filets de poulet cuisinés aux épices douces façon Tikka

Fromages & Pain

Fromages de France Frais et Affinés
Pain de Campagne Bio

Desserts

Salade de fruits frais de saison
Flan Pâtissier

Tarif par personne : 19 € HT soit 20,90 € TTC



Tertre

Entrées

Salade de Penne aux petits légumes méditerranéens
Ratatouille à la Provençale
Falafels & Houmous

Plats

Pavés de Saumon rôti à l'Aneth
Rumsteck rôti et Moutarde au Moût de raisins

Fromages & Pain

Fromages de France Frais et Affinés
Pain de Campagne Bio

Desserts

Tarte italienne Citron meringué
Eclair au chocolat

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



Monge

Entrées

Salade de Farfalle au saumon fumé au bois de hêtre
Salade de poivrons multicolores à la Crétoise
Tian de légumes du soleil

Plats

Dos de Cabillaud en croûte d'amandes
Pavé de veau à la sauce aux poivres

Fromages & Pain

Fromages de France Frais et Affinés
Pain de Campagne Bio

Desserts

Charlotte aux fruits rouges
Tarte Crumble poires chocolat

Tarif par personne : 28,50 € HT soit 31,35€ 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 20 € HT à 35 € HT



Mange-Debout Les Halles

Pièces Salées Froides

Timbaline de farfalle au Saumon fumé au bois de Hêtre, huile d'olive et Aneth
Toastinette de Tahiné au citron, pétale de tomate confite, graines de courge et pignons de pin
Club Toaste de Filet de flétan fumé, chou chinois et cream cheese au curry
Fajitas de poulet et poivron grillés, guacamole, épices mexicains et coriandre fraîche
Pain Bretzel de Rillettes de Thon, Crudité à l'Aneth
Pain Bretzel Pastrami, Oignons rouges et Cornichon Aigre Douce

Pain

Pain de Campagne Bio Tranché

Desserts

Timbaline de Salade de Fruits de Saison et/ou
Maxi Cookie double chocolat

* Plateau de Fromages frais et affinés en Option

Tarif par personne : 20 € HT soit 22 TTC



Mange-Debout Reuilly Diderot

Pièces Salées Froides

Timbaline de Fraîcheur de Radis au Fromage blanc et fines herbes

Tartelette Pissaladière à la Provençale

Wrap de Julienne de crudités (carotte orange et jaune, chou chinois), tomate, mayonnaise légère au curry, œuf dur bio

Focaccia de Mortadelle, beurre demi-sel et éclat de pistache torréfiée

Pita de viande snackée à la grecque (filet de poulet, origan, citron confit, crème de féta à la menthe, oignon rouge)

Pita houmos de pois chiche et légumes croquants

Pain Bretzel de poulet , crudités de Légumes du moment et Sauce Caesar

Pain

Pain de Campagne Bio Tranché

Desserts

Tartelette feuilletée abricot et/ou

Eclair au Café

* Plateau de Fromages frais et affinés en Option

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



Mange-Debout Alexandre Dumas

Pièces Salées Froides

Timbaline de Boulghour, crudités en brunoise, raisin sec et noix de Cajou
Timbaline de Salade Grecque aux Poivrons multicolores
Focaccia de Caviar de champignons à la truffe blanche d'été, poêlée de champignons
Wrap Houmous de pois-chiche, avocat, pousse d'épinard, menthe, oignon rouge
Brochette de Saumon d'Ecosse, chapelure de baies roses
Pain Bretzel Thon, Salade et Noisettes Concassées

Pain

Pain de Campagne Bio Tranché

Desserts

Tartelette crumble pomme myrtille et/ou
Flan Individuel

* Fromages et Pains en Option

Tarif par personne : 23 € HT soit 25,30 TTC



Mange-Debout Malesherbes

Pièces Salées Froides

Bodéga de Salade verte : fèves, haricots verts, pousse d'épinard, oignon cébette, pecorino au poivre

Toastinette de Gambas sautées épices cajun, guacamole, poivrons grillés

Burger de Picanha de bœuf cheddar, romaine, sauce teyriaki

Wrap de Pastrami, oignons rouges confits, moutarde au miel, romaine, cheddar, cornichon molossol

Brochette de Filet de poulet au satay et cacahuètes grillées

Pain Bretzel de Saumon fumé, Crudité et Sauce au Yaourt

Pain Bretzel Sauce Tartare, Pointes d'Asperges vertes, Copeaux de Parmesan et Mesclun

Pain

Pain de Campagne Bio Tranché

Desserts

Éclair au Chocolat et/ou

Tartelette citron meringuée

* Fromages et Pains en Option

Tarif par personne : 28 € HT soit 30,80 TTC



Mange-Debout Saint Sulpice

Pièces Salées Froides

Bodéga de Caponata d'aubergine, ricotta aux amandes grillées, picholine

Burger comme un bagnat (thon, romaine, tomate, œuf bio, olive kalamata)

Focaccia de Jambon Italien à la truffe, beurre balsamique à la truffe

Lingot sablé de poivron rouge grillé, cream cheese au piment d'espelette, pesto de roquette

Cook œuf: Brouillade d'œufs fermiers Bio aux asperges vertes et copeaux de pécorino au poivre

Borchette de Picanha de bœuf cajun, chapelure d'origan et piment d'espelette

Pain

Pain de Campagne Bio Tranché

Desserts

Tartelette framboises et/ou

Tartelette Chocolat

* Fromages et Pains en Option

Tarif par personne : 30 € HT soit 33 TTC



Mange-Debout Hoche

Pièces Salées Froides

Bodéga de Salade Niçoise (haricots verts, fèves, tomate, œuf dur, thon, anchois, olive, cébette, basilic)

Bodéga de Batonnets de légumes, mayonnaise légère au piment d'espelette

Sardinillas de Cabillaud basse température, comme un aioli, légumes en biseaux

Toastinette de Saumon fumé, crème légère au raifort, zestes de citron vert

Focaccia de Mortadelle, beurre demi-sel et éclat de pistache torréfiée

Pain

Pain de Campagne Bio Tranché

Desserts – 5 Pièces Cocktails par personne

Petit Chou garni au caramel au beurre salé et noix de pécan

Opéra revisité

Quenelle citron meringuée

Bille chocolat au miel d'Acacia, tuile grué de cacao

Abricot Bergeron rôti, sésame doré, crémeux pistache

* Fromages et Pains en Option

Tarif par personne : 35 € HT soit 38,50 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

À 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