

Catalogue Services Traiteur

Catalogue Cocktail

Printemps / Été - 2019

Nos Cocktails :

Cocktails Classiques

Cocktails Prestiges

Sommaire

Cocktails

Cocktails Classiques p 04 à 08

Cocktail Hôtel de Ville 8 Pièces
Cocktail Centre Pompidou 12 Pièces
Cocktail Le Louvre 18 Pièces
Cocktail Hôtel Matignon 22 Pièces
Cocktail Jardin des Plantes 6 Pièces Sucrées

Déjeuners Cocktails p 09 à 13

Cocktail Sacré Cœur 8 Pièces
Cocktail Champs de Mars 12 Pièces
Cocktail Tour Eiffel 18 Pièces
Cocktail Opéra 22 Pièces
Cocktail Moulin Rouge 6 Pièces Sucrées

Condition de Vente

CGVp 14

Bon de Commande.....p 15

Cocktail

Présentation

Pièces cocktail dressées sur plateaux traiteurs jetables en imitation ardoise
Nos pièces sont prêtes à être consommées

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 7,50 € HT à 37,40 € HT



Cocktail Classique Hôtel de Ville

8 Pièces (6 salées et 2 sucrées) par personne

Pièces Salées

Blinis de Rillettes de Thon au Jeunes Pousses d'Alfafa
Wrap de Poulet, Salade et Noisettes Concassées
Campagne de Saumon fumé, Crudités et Sauce au Yaourt
Galette à l'épinard, chou blanc à l'aigre doux
Brochette tous légumes
Cœur d'artichaut à la noisette, dentelle de parmesan AOP

Pièces Sucrées

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

Tarif par personne : 11,20 € HT soit 12,32 € TTC



Cocktail Classique Centre Pompidou

12 Pièces (8 salées et 4 sucrées) par personne

Pièces Salées

Brochette de Poulet marinée
Blinis de Rillettes de Thon au Jeunes Pousses d'Alfafa
Wrap de Poulet, Salade et Noisettes Concassées
Campagne de Saumon fumé, Crudités et Sauce au Yaourt
Galette à l'épinard, chou blanc à l'aigre doux
Pain muesli, coussin de kalamanzi et lieu fumé
Brochette tous légumes
Cœur d'artichaut à la noisette, dentelle de parmesan AOP

Pièces Sucrées

Mini Tropicane
Petit Chou garni au caramel au beurre salé et noix de pécan
Opéra revisité
Quenelle citron meringuée

Tarif par personne : 16 € HT soit 17,60 € TTC



Cocktail Classique Le Louvre

18 Pièces (13 salées et 5 sucrées) par personne

Pièces Salées

Brochette de Poulet marinée
Blinis d'Ecrevisse aux Rillettes de Saumon
Blinis de Rillettes de Thon au Jeunes Pousses d'Alfafa
Wrap de Poulet, Salade et Noisettes Concassées
Campagne de Saumon fumé, Crudités et Sauce au Yaourt
Galette à l'épinard, chou blanc à l'aigre doux
Pain muesli, coussin de kalamanzi et lieu fumé
Brochette tous légumes
Cœur d'artichaut à la noisette, dentelle de parmesan AOP
Rouleau d'omelette à la prune du Japon et wakamé et sésame doré
Savarin piquillos sur sablé au parmesan, chutney d'oignons rouges, olive taggiasche AOP
Mini pissaladière à la Provençale
Pita houmos de pois chiche et légumes croquants

Pièces Sucrées

Mini Tropicane
Petit Chou garni au caramel au beurre salé et noix de pécan
Opéra revisité
Surprise Chocolat Blanc et Framboise
Quenelle citron meringuée

Tarif par personne : 25 € HT soit 27,50 € TTC



Cocktail Classique Hôtel Matignon

22 Pièces (16 salées et 6 sucrées) par personne

Pièces Salées

Brochette de Poulet marinée
Blinis d'Ecrevisse aux Rillettes de Saumon
Blinis de Rillettes de Thon au Jeunes Pousses d'Alfafa
Wrap de Poulet, Salade et Noisettes Concassées
Campagne de Saumon fumé, Crudités et Sauce au Yaourt
Galette à l'épinard, chou blanc à l'aigre doux
Pain muesli, coussin de kalamanzi et lieu fumé
Brochette tous légumes
Cœur d'artichaut à la noisette, dentelle de parmesan AOP
Paëlla valencienne au Riz Bomba
Rouleau d'omelette à la prune du Japon et wakamé et sésame doré
Ossau Iraty, coussinet de cerise noire et pain d'épices
Tomate grappa, tapenade d'olives noires AOP, radis, pousse de petits pois
Savarin piquillos sur sablé au parmesan, chutney d'oignons rouges, olive taggiasche AOP
Mini pissaladière à la Provençale
Pita houmos de pois chiche et légumes croquants

Pièces Sucrées

Mini Tropicane
Chou praliné en coque de chocolat et éclats de noisettes
Petit Chou garni au caramel au beurre salé et noix de pécan
Opéra revisité
Surprise Chocolat Blanc et Framboise
Quenelle citron meringuée

Tarif par personne : 30,50 € HT soit 33,55 € TTC



Cocktail Classique Jardin des Plantes

6 Pièces Sucrées par personne

6 Pièces Sucrées

Mini Paris Brest
Petit Chou garni au caramel au beurre salé et noix de pécan
Opéra revisité
Surprise Chocolat au Lait et myrtille
Cannelés
Cake Gourmand

Tarif par personne : 7,50 € HT soit 8,25 € TTC



Cocktail Prestige Sacré Cœur

8 Pièces (6 salées et 2 sucrées) par personne

Pièces Salées

Dôme de Saumon à la Pomme Acidulée
Brochette de Bresaola au Thym et Bille de Courgette rôtie
Buns au Foie Gras et Abricot confit
Nougat de chèvre aux fruits secs
Aiguillette de canard à l'orange et coriandre
Avocat crevette tout simplement

Pièces Sucrées

Mini Paris Brest
Abricot Bergeron rôti, sésame doré, crémeux pistache

Tarif par personne : 13,60 € HT soit 14,96 € TTC



Cocktail Prestige Champs de Mars

12 Pièces (8 salées et 4 sucrées) par personne

Pièces Salées

Dôme de Saumon à la Pomme Acidulée
Brochette de Bresaola au Thym et Bille de Courgette rôtie
Buns au Foie Gras et Abricot confit
Finger de Pain Noir Nordique Rillettes de Sardine et Cédrat
Nougat de chèvre aux fruits secs
Aiguillette de canard à l'orange et coriandre
Avocat crevette tout simplement
Lasagne de légumes de saison, noisette croquante

Pièces Sucrées

Mini Paris Brest
Assortiment de Macarons : Pistache, caramel au beurre salé, chocolat, Framboise
Crispy noix de coco, crémeux de passion, confit de citron bio
Abricot Bergeron rôti, sésame doré, crémeux pistache

Tarif par personne : 20,40 € HT soit 22,44 € TTC



Cocktail Prestige Tour Eiffel

18 Pièces (13 salées et 5 sucrées) par personne

Pièces Salées

Dôme de Saumon à la Pomme Acidulée
Mille-Feuille à la Bresaola et au Mascarpone
Brochette de Bresaola au Thym et Bille de Courgette rôtie
Buns au Foie Gras et Abricot confit
Finger de Pain Noir Nordique Rillettes de Sardine et Cédrat
Pain Bretzel Sauce Tartare, Pointes d'Asperges vertes, Copeaux de Parmesan et Mesclun
Sablé parmesan fromage fouetté, tomate aux fines herbes, olive provençale
Nougat de chèvre aux fruits secs
Aiguillette de canard à l'orange et coriandre
Avocat crevette tout simplement
Lasagne de légumes de saison, noisette croquante
Notre vision du thon niçois à l'olive de Kalamata
Passion de gambas au riz vénéré

Pièces Sucrées

Mini Paris Brest
Assortiment de Macarons : Pistache, caramel au beurre salé, chocolat, Framboise
Pina Colada coco torréfiée
Crispy noix de coco, crèmeux de passion, confit de citron bio
Abricot Bergeron rôti, sésame doré, crèmeux pistache

Tarif par personne : 30,60€ HT soit 33,66 € TTC



Cocktail Prestige Opéra

22 Pièces (16 salées et 6 sucrées) par personne

Pièces Salées

Dôme de Saumon à la Pomme Acidulée
Blinis de Crabe au Tarama d'Oeufs de Saumon
Brochette de Bresaola au Thym et Bille de Courgette rôtie
Buns au Foie Gras et Abricot confit
Finger de Pain Noir Nordique Rillettes de Sardine et Cédrat
Pain Bretzel à la New-Yorkaise – Pastrami, Oignons rouges et Cornichon Aigre Douce
Pain Bretzel Sauce Tartare, Pointes d'Asperges vertes, Copeaux de Parmesan et Mesclun
Sablé parmesan fromage fouetté, tomate aux fines herbes, olive provençale
Nougat de chèvre aux fruits secs
Saumon gravlax, aneth et semoule de citron confit
Aiguillette de canard à l'orange et coriandre
Pomme Granny Smith, haddock au gingembre et crémeux de citron jaune
Avocat crevette tout simplement
Lasagne de légumes de saison, noisette croquante
Notre vision du thon niçois à l'olive de Kalamata
Passion de gambas au riz vénéré

Pièces Sucrées

Mini Paris Brest
Assortiment de Macarons : Pistache, caramel au beurre salé, chocolat, Framboise
Pina Colada coco torréfiée
Croustillant chocolat cacahuète, crème infusée aux graines de café
Crispy noix de coco, crémeux de passion, confit de citron bio
Abricot Bergeron rôti, sésame doré, crémeux pistache

Tarif par personne : 37,40 € HT soit 41,14 € TTC



Cocktail Prestige Moulin Rouge

6 Pièces Sucrées par personne

6 Pièces Sucrées

Quenelle citron meringuée
Tartelette passion, crousti de fruits
Millefeuille nougatine et ganache caramel
Bille chocolat au miel d'Acacia, tuile gruée de cacao
Abricot Bergeron rôti, sésame doré, crémeux pistache
Chou mojito fraise des bois

Tarif par personne : 10,50 € HT soit 11,55 € 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