

EDITO

*Très cher(e)s futur(e)s marie(e)s,
Afin de répondre à votre demande, voici donc mes proposition pour votre événement.*

*Ceux ne sont que des exemples aménageables à souhait.
Le but étant de vous faire une proposition sur mesure car c'est la marque de fabrique de
MONTENDRE TRAITEUR.*

*Nous avons pris soin de faire des propositions végétariennes qui peuvent être aussi végétaliennes à
la demande.*

Un devis sera fait sur mesure pour la location de la vaisselle, des verres et du nappage.

*Je reste donc à votre disposition pour vous faire la meilleure des propositions.
Quoique vous décidiez pour le choix de votre traiteur, je vous souhaite d'excellents préparatifs.*

Christophe Boulle

INFORMATION SUR LE CLIENT ET LE LIEU

Devis et tarifs valable pour un minimum de 70 adultes

Date:

Lieu de réception et téléphone:

Nom:

Adresse:

Téléphone:

Messagerie:

Nombre d'adultes et d'enfants au cocktail:

Nombre d'adultes au repas:

Nombre d'enfants au repas:

Nombre de prestataire:

Nombre d'adultes sur prestation du lendemain:

SOMMAIRE

1	Boissons	p 4
2	Formules cocktail	p 5 à 9
3	Menus repas	p 10 à 13
4	Options desserts	p 14
5	Menus enfants	p 15
6	Tout en buffet	p 16
7	Menu végétarien	p 17 à 18
8	Tout en dinatoire	p 19 à 20
9	Buffet de nuit et repas prestataire	p 21
10	Buffet du lendemain	p 22
11	Brunch du lendemain	p 23
12	Option de service et prestations incluses	p 24 à 26
13	Conditions générales	p 27 à 29
14	Vos choix et acceptation du contrat	p 30

BOISSONS:

BOISSONS ALCOOLISEES 4€/pers

Punch des iles ou pétillante

Soupe pétillante

Sangria rouge ou blanche

Cocktail californien (rose, pamplemousse, jus d'orange)

Cocktail charentais (cognac, sirop d'orange, Schweppes)

Cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes)

Mojito

Pineaujito

CHAMPAGNE THOMAS HATTE

Brut classique 24€/bte

Prestige 28€/bte

BOISSONS NON ALCOOLISÉES 2€/pers

Coca zéro, jus de fruits, eau plate, eau pétillante, thé à la pêche, bar à sirops, virgin mojito, orangeade, citronnades, concombre/menthe

GESTION DE VOS BOISSONS 3€/pers

FORMULES COCKTAIL

- **Formule 10 amuse-bouche** **15€**
- **Formule 10 amuse-bouche + 2 animations** **20€**
- **Formule 10 amuse-bouche + 3 animations** **25€**
- **Formule 10 amuse-bouche + 4 animations** **29€**

NOS CHOIX POUR LA PARTIE COCKTAIL

AMUSE-BOUCHE VEGETARIENS (voir page 18 pour plus de choix)

Wraps de légumes à la provençale, crème de chèvre au poivron confit
Sable parmesan farci au fromage frais de chèvre estragon et grosse graine de moutarde
Cannelé à la crème au zeste de citron échalote au basilic
Mille-feuille de brunoise de légumes au fromage du Poitou sur pain de mie aux noix

AMUSE-BOUCHE POISSONS

Petits choux : mousse de saumon au citron confit et aneth
Petits choux à l'encre de seiche : mousse saumon fumé crème ciboulette
Wraps : roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg
Mini club de la mer pain algues et tomates
Maki maison

AMUSE-BOUCHE VEGETARIENS CHAUD(voir page 18 pour plus de choix)

Samossa de petits légumes aux épices
Pizza (poivron, oignon, fromage)
Quiche 4 fromages

AMUSE-BOUCHES POISSONS CHAUD

Accras de morue

AMUSE-BOUCHE VIANDES

Petits choux: mousse poulet tartare
Wraps: fromages aux épices, jambon vendéen, jeune pousse d'épinard et oignons frits
Wraps: roulé mexicain (viande aux épices et guacaamole)
Navette rilette et chorizo
Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture
Banderilles espagnoles (omelette poivron, oignon, chorizo et olives noires kalamata)

AMUSE-BOUCHES VIANDES CHAUD

Mini hot-dog
Mini samossas
Quiche lorraine (lardon et champignons)
Le savoyard (pain blanc, reblochon, charcuterie le tout toaster au four)

VERRINES VEGETARIENNES *(voir page 18 pour plus de choix)*

Boulghour libanais (persil, coriandre, menthe, tomate citron, boulghour)
Mousse d'avocat et compotée de tomates fraîches
Perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate
Tartare de tomate à la mangue et crème balsamique blanche

VERRINES POISSONS

Lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette
Crustacés « cappuccino »
Dorade marinée huile de pépin de courge et jus de yuzu
Petites noix de saint jacques à la petite purée de légumes et pesto
Ragoût d'écrevisses à la crème de homard
Moules et pétoncles au coulis de safran

VERRINES VIANDES

Confiture d'oignons et mousse de gésiers
Petite ratatouille, guacamole et des d'andouille poêlée
Purée de fruits à l'émulsion de bloc de foie gras et émincé de jambon cru

GASPACHO

Tomate basilic huile d'olive
Carottes cumin huile de pépin de courge
Pastèque huile de sésame
Concombre et cheese cream

CHOIX DES ANIMATIONS

ANIMATION « DECOUPE »

Jambon Serrano et copeaux de parmesan

Foie gras mi- cuit entier et toast de pain grillé, confiture d'oignons et confit de figues

Saumon gravlax aux herbes et agrumes servi sur toast grillé et pipette de jus de citron

ANIMATION «PLANCHA»

Pétoncles en persillade

Crevettes à la thaï

Anneaux d'encornet au paprika fumé

Sot l'y laisse au soja et au miel

Canard au miel

Burger (steak échalote, crème de fromage, cornichon, tomate, salade)

ANIMATION ŒUF

**Œufs brouillés basse température fini au mascarpone avec œufs de truite
(Ou caviar local avec 3.60€ en supplément)**

NOS OPTIONS SUPPLEMENTAIRES COCKTAIL

GRIGNOTAGE

2€/pers

- **Bocaux provençaux (tapenade, anchoïade, caviar d'aubergine, houmous, rilette de maquereaux au vin blanc)**
- **Arbre de légumes (carottes, tomates cerise, céleri, radis.....)**
- **Quartier de melons à la menthe ciselée**
- **Chips de légumes frits**

«BUFFET SUSHI»

5€/ 4pieces

NIGUIRI, maki, California ro

«BUFFET D'HUITRES»

6€/pers

3 Huitres n°3/pers sur présentation « Barque », citron, vinaigre d'échalotes

PAIN SURPRISE (50 parts)

45€

- Terre et /ou mer

NOS MENUS

Menu Fougère

45€

Mise en bouche: (supplément de 6€) :

Pickles de légumes du jardin en mimosa

ou Saumon "Gravlax" Mariné à l'aneth sur pressé de chou-fleur au vinaigre de Xérès

ou Gaspacho tomate et pastèque à l'huile de pépin de courge et ses mouillettes à l'ail

XXXXX

Couscous de légumes

ou Dos de cabillaud sauce au Noilly Prat sur écrasé de pomme de terre et céleri

ou filet mignon de porc crème de cèpes, gratin Dauphinois

ou Parmentier de bœuf confit destructure et son jus au vieux pineau, flan de butternut à l'inclusion creme

XXXXX

Assiette de 3 fromages affinés et salade de jeunes pousses

ou plateau de 4 fromages affinés et salade de jeunes pousses (supplément de 2€)

XXXXX

Deux entremets aux choix:

(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier, etc.....)

CAFE ET THE

Buffet de café et de thé accompagné d'une douceur

1.5€/pers

Menu Genêt

50€

Mise en bouche: (supplément de 6€) :

Marquise de lentilles corail

ou Ceviche de poisson du marché

ou Tartine fine tiède au grenier médocain sur compotée d'oignons confits

XXXXX

"Risi bisi" risotto aux petits pois et boules de carotte glacées

ou Filet de dorade crème de courgette au fromage frais sur taglioni à l'encre de seiche et de légumes

ou rectangle de magret de canard jus framboisine , carottes et betteraves confite au miel

ou Pavé de bœuf maturé et sa bordelaise

XXXXX

Assiette de 3 fromages affinés et salade de jeunes pousses

ou plateau de 4 fromages affinés et salade de jeunes pousses (supplément de 2€)

XXXXX

Deux entremets aux choix:

(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier, etc.....)

CAFE ET THE

Buffet de café et de thé accompagné d'une douceur

1.5€/pers

Menu Angélique sauvage

55€

Mise en bouche: (supplément de 6€) :

Œuf parfait à la cancoillotte dentelle de fromage et croûtons frits

ou Gambas flambée sur timbale de légumes à la provençale façon « mini ratatouille »

ou Marbré de foie de volaille et foie gras de canard sauce gribiche

XXXXX

Pappardelle à la truffade de champignons et râpé de truffe d'été

ou Filet de bar de ligne sur mousseline de carotte au curry

ou Suprême de volaille farcie aux pommes caramélisées et braisé au pineau vieux

sur gratin aux 2 "Patates" cremeuse

ou Trio de canard (manchon confit, salmis de haut de haut de cuisse, filet grille) , tatin de légumes

XXXXX

Assiette de 3 fromages affinés et salade de jeunes pousses

ou plateau de 4 fromages affinés et salade de jeunes pousses (supplément de 2€)

XXXXX

Deux entremets aux choix:

(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier, etc.....)

CAFE ET THE

Buffet de café et de thé accompagné d'une douceur

1.5€/pers

Menu Rose trémière

60€

Mise en bouche: (supplément de 6€) :

**Velouté de pomme de terre et poireau à l'huile de truffe et ses brisures
ou Brochette de Saint Jacques beurre blanc à la vanille sur julienne de légumes
ou Mousse de fromage blanc au citron carpaccio de st jacques et saumon fumé**

XXXXX

**Avocat en gelée de concombre sur son coulis de petit pois à la menthe
ou saint jacques blanches aux algues dans sa nage de crème de petit pois, huile de paprika et chorizo
ibérique séché**

**ou filet de st pierre crème de cognac et son finger de polenta aux
ou Tournedos de filet de bœuf jus au thym et miel de lavande ,pomme Anna
ou Médailles de filet mignon de veau aux morilles, pavé de pomme de terre rôti au safran**

XXXXX

**Assiette de 3 fromages affinés et salade de jeunes pousses
ou plateau de 4 fromages affinés et salade de jeunes pousses (supplément de 2€)**

XXXXX

Deux entremets aux choix:

(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, fraisier, framboisier, etc.....)

CAFE ET THE

Buffet de café et de thé accompagné d'une douceur

1.5€/pers

NOS OPTIONS DESSERTS:

Pyramide de macarons (3 pers)

+ 3€/pers en remplacement du dessert ou 6€/pers en supplément du dessert

Wedding cake

+ 4 €/pers en remplacement du dessert ou 7.5€/pers en supplément du dessert

Pièce montée

+ 4.5€/pers en remplacement du dessert ou 9€/pers en supplément du dessert

Assortiment de mignardises

(Croustillant chocolat, tartelette framboise amandine, tartelette citron meringué, verrine panna cota et sa brunoise de pomme mangue kiwi, verrine de sa compote d'ananas et sa mousse passion)

+ 4.5€/pers en remplacement du dessert

Mur de donuts

assortiment de divers parfums (1/pers)

3.5€/pers en supplément du dessert

MENUS ENFANTS

Menu Bambin

**Club sandwich jambon/ fromage
Fondant au chocolat et ses bonbons**

14€/enfant

Menu des drôles

**Assiette composée (charcuterie crudités)
Pilon de poulet ou aiguillette de poulet crème et purée maison
Fondant au chocolat et ses bonbons**

17€/enfant

Menu pitchoune

**Assortiment de club sandwich
Chips**

20€/enfant

Roule jambon et fromage
Feuilleté saucisse
Tomate cerise
Mini croque
Cup cake
Fondant au chocolat

«TOUT EN BUFFET» 45 €/pers

Les buffets d'entrées (5 choix):

Salade pomme de terre au confit de poule, gésiers, saucisse fume, oignons à la moutarde de Meaux

Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, mais nain, feta, mozzarella, basilic, oeuf, vinaigrette balsamique)

Saumon sur le ventre farci et nappé de sauce blanche au pineau

Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique)

Terrine campagne foie gras au cognac

Terrine du pêcheur à l'aïoli

Salade baltique (pâte à l'encre de seiche, fenouil, courgette, poisson fume et poisson frais, citron et huile d'olive)

Salade hawaïenne (pâte, poulet, ananas, mais et vinaigrette teriaki)

Salade grecque (concombre, tomate, oignons rouge, feta, olives noires, herbes et huile d'olive)

Salade de melon à la menthe

Salade de boulgour iranien (menthe, persil, tomate, citron)

Présentation des différentes régions de France : Jambon de Bayonne,

Les buffets de plats (2choix):

Lasagne de poisson à la bisque de homard

Gigot de volaille farcie cuit basse température et son jus chorizo piquillos

Noix de jambon braisé au miel

gratin de volaille au bleu de bresse et petits légumes

rôti d'échine de porc confite et sa crème de tomate

Encornets farcis en sauce tomate et olives (froid ou chaud)

Tajine poulet et agneau aux pruneaux, olives et raisins caramélisés (chaud)

Épaule d'agneau farcie aux pruneaux oignons et aux herbes (froid ou chaud)

Assortiment de 3 viandes froides (bœuf mignonette, poulet façon basquaise, porc moutarde au miel) (froid)

Curry d'agneau aux pruneaux et raisin

Sauté de bœuf à la bordelaise et aux cèpes

Colombo de poulet coco

Les buffets de dessert (2choix):

Tarte de fruits de saison

Fromage blanc au cognac au coulis de mangue

Salade de fruits exotiques à la liqueur de de litchies

Tarte aux pommes crumble

Riz au lait et coulis caramel beurre salé

Far breton ou flan nature

Panacotta et poêlée de fruits exotiques au rum et vanille

Buffet de fromages (3 sortes)

COCKTAIL ET MENU VEGETARIEN

75 €/pers

PARTIE COCKTAIL

Tartinades sur blinis et toast grillés (ou chaudes):

Crème de noix de cajou et cacahouète, crème de courgettes amandes, houmous, crème à l'artichaut à la menthe, olivade, poivron-fromage frais, caviar aubergine, caviar carotte courgette, tzatziki

Gaspacho:

Concombre céleri huile de pistache, espuma courgette cumin huile sésame, gaspacho basilic huile d'olive.

Amuse bouches salées:

Tortilla et guacamole, sablé amandes chèvre oignons, wraps aubergine ricotta tomates séchées, tomates cerises glacées au balsamique façon pomme d'amour, muffin carotte cumin, wraps de légumes et crème ciboulette, moelleux citron aneth crème échalotes et piquillos, moelleux légumes verts

Verrines:

Panacotta au poivron, panacotta chou-fleur et betterave

Brochettes froides:

Tomate mozza, melon pastèque fêta,

Brochettes chaudes:

Brochette de légumes marinés (coco curry citron confit gingembre), brochette de champignons clous marinés aux herbes

LE REPAS

ENTREE BUFFET

(supplément de 10€/pers)

Le buffet d'entrées est constitué de 6 choix parmi la liste suivante:

**Quinoa feta concombre pastèque et coriandre,
Boulghour courgette pesto pistache et fêta,
Pommes de terre bleu noix,
Farfalle tomates séchées mozzarella courgettes crues olives et basilic,
Salade grecque/crétoise, pickles de légumes,
Chou rouge pois chiche raisins secs sauce cacahuète,
Chou chinois carotte menthe coriandre et amande,
Lentilles vertes betterave chèvre aneth
Chou à l'ananas, oignons rouges et aux noisettes
Poivrons et oignons rouge cuits, mais nain, soja, oignon frit, vinaigrette d'avocat
Terrines :Courgettes, lentilles corail, « légumes du Soleil »,
Flan épinard et fromage frais.
Pomme de terre, pois cassés à la menthe**

ENTREES aux choix

**Eclair mousse de tzatziki, lamelles et allumettes de légumes croquants au citron confit.
Déclinaison de tomates : bavarois de tomate au romarin, tartare de tomates multicolores aux pistaches, gaspacho.
Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre frais au piment d'Espelette.
Salades composée (suprême d'orange et de pamplemousse, tartare de légumes provençaux, muffin aux olives et tomates confites et sa compote de tomate basilic rouge).
Un taboulé de chou-fleur et sa soupe froide de petit pois à la menthe.
Boulghour et quinoa aux légumes et pois chiche et salade de wakame à la vinaigrette d'agrumes.**

PLATS au choix

**Légumes oubliés à la Thaï et sur crémeux de polenta*
Risotto aux asperges vertes, champignons et zeste au citron et tuile carotte des sables*
Curry de légumes et son riz basmati
Lasagne végétarienne et ses salades colorées
Mini ratatouille niçoise sur son coulis tomate et d'olives noires confites*
Tagliatelles de légumes avec des chips d'échalotes autour de caviar d'aubergine*
Comptée de carotte et de betterave bio sur son quinoa à la crème de moutarde au miel et zeste de citron vert***

DESSERTS:

Assortiment de 4 mignardises (verrine pana cotta, tartelette citron vert meringuée, tartelette caramel beurre salée/ganache chocolat et pralin grain, mini choux crème mousseline)

Buffet de café, de thé et sa sucrerie

TOUT EN DINATOIRE 90 €/pers

Les salées

Arbre de légumes et ses sauces froides

Bocaux de tartinade (rilette de thon aux agrumes, tapenade vert et noire, mousse de betterave à la chèvre,

Assortiment de wraps (viande de bœuf séché/ épinard/crème ciboulette, jambon de volaille/fromage frais à la tomate confite, saumon fume/coriandre/oignon frit, crème de poivron/carotte/soja/radis)

Petit pain (rillettes de canard/chorizo viande, crème de crevettes/saumon fumé)

Assortiment de gaspacho (tomate /concombre/ basilic, carotte/ mie de pain/ huile de sésame, courgette/Cream cheese/huile de pistache)

Les verrines

Lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette

Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron

Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto

Cibiche de poisson marinée aux aromates de la mer et jus de citron vert

Buffet «Découpe»

Jambon serrano et bille de melon

Foie gras mi- cuit entier et toast de pain grillé, confiture d'oignons et confit de figues

Saumon marine aux herbes et agrumes servi sur toast grillé et pipette de jus de citron

saumon fumé maison

Buffet d'huitres

Huitres n°3 sur présentation «Barque», citron, vinaigre d'échalotes

Buffet «Plancha»

Pétoncle persillade

Crevette thaïe

Anneaux d'encornet safrané

Foie gras poêlé et ses des pommes poêlées et flambées au cognac

Mini brochette d'aiguillette de poulet citron basilic

Mini brochette d'araignée de porc à l'orientale

Mini brochette de canard sauce japonaise

Buffet de fromages affinés et ses petits pains

Saint nectaire fermier

Tome grise de Savoie

Brie de Nangis

Bleu de Bresse

Tomme de brebis

Sainte maure

Fromages de chèvre parfumés frais de chez Dany

Et confitures

Buffet de desserts

Fontaine de chocolat accompagnée de ses fruits frais et ses petits gâteaux

BUFFET DU NUIT:

Pyramide de macarons= 1€ pièce

Pyramide de cannelés= 1€ pièce

Corbeille de fruits 40 pièces=65€

Candy bar 15 kg= 250€

Plateau de fromages 25g/personne=3€

Plateau de charcutier 25g/personne=3€

REPAS PRESTATAIRE:

Le chef vous proposera les choix du moment

MENU AVEC PLAT CHAUD

25€

PLATEAU REPAS FROID

18

BUFFET DU LENDEMAIN

**Sans vaisselle et sans services
Le buffet sera laissé la veille**

3 ENTREES+1 PLAT+1 DESSERT

18€

4 ENTREES+2PLATS+2 DESSERTS

22€

Possibilité d'avoir des plats chauds, livrés en container de maintien au chaud, avec un supplément de livraison

CHOIX DU BUFFET:

Nos salades:

Crudités

Taboulé à la menthe

Salade riz au thon

Salade baltique (pate à l'encre de seiche, saumon fume et cuit, fenouil, brunoise de courgette, vinaigrette de citron et huile d'olive, basilic)

Salade de l'est (pomme de terre, saucisse fumée, lardons, oignons frit, vinaigrette à la moutarde au miel, cornichon)

Salade de melon et concombre à la menthe et vinaigrette soja miel

Salade « la vrai niçoise » (pomme de terre, oignon rouge, poivron, olive noire, haricot vert, filet d'anchois mariné, œuf)

Salade piémontaise à la mortadelle pistache

Nos viandeset poissons :

Pilon de poulet à la tomate provençale

Roti de porc à la moutarde au miel

Roti de bœuf poivre et sel

Poisson blanc tartare

Nos desserts :

Fondant chocolat

Salade de fruits exotiques

Tarte crumble pomme

BRUNCH DU LENDEMAIN

Avec service et vaisselle compris (+ frais de déplacement)

31€

Sans service et vaisselle compris

24€

Café, thé, chocolat

Jus de fruit

Eau plate et pétillante

Confiture beurre

Pain, mini viennoiserie, muffin

Salade de tagliatelles aux légumes confits

Assortiment de charcuterie

Pilon de poulet façon basquaise

Assortiment de fromages

Salade fruits exotiques

OPTION VAISSELLE BUFFET DU LENDEMAIN:

- **Assiette (2), couvert (3), verre (1), Nappe coton (150x200), serviette : 6€/pers**
- **Service : 480€**

- **Sur une base de 100 pers sur 6 heures de service (départ et retour à la cuisine compris)**

OPTIONS DE SERVICE

Le forfait eau plate et eau pétillante (diner) qui est 3€/pers (sinon à la charge du client)

le forfait pain individuel qui est à 2€/pers

service premium (1 maitre d'hôtel puis un 1 serveur pour 20 pers) :+15%

Rangement de la salle le dimanche matin (8h- 10h) ou le dimanche apm 15h (débarassage des verres, des nappes) :7€ par convive

Débarassage des poubelles et verres du site : 100€

Mise en place la veille : 350€

PRESTATIONS INCLUSES

Personnel

Le maître d'hôtel sera votre interlocuteur unique et le garant du bon déroulement de la soirée. Nos équipes de salle sont vêtues d'uniformes contemporains composés d'une chemise blanche, pantalon noir (ou jupe) et tablier logoté.

La prestation de service est calculée sur la base d'un maitre d'hôtel ou un chef de rang pour 25 convives. Nous assurons la prestation de service de 18h30 jusqu'à une heure du matin..

Il y a possibilité de choisir le service premium (voir « prestation sur mesure»)

La mise en place du cocktail et du dîner est réalisée le samedi après-midi (Possibilité de réaliser la mise en place la veille: tarif sur demande).

La prestation cuisine est calculée sur la base d'un chef de cuisine ou un cuisinier pour 50 convives de 18h jusqu'à minuit.

L'heure supplémentaire pour tout le personnel présent sur place est de 45.00 € TTC par heure. Toute heure entamée est due.

En fonction de la configuration des lieux de votre réception, nous pourrions rajouter dans l'effectif un manutentionnaire et/ou un officier afin d'assurer la logistique nécessaire qui sera facturé en supplément après validation des deux parties.

Si le cocktail de la cérémonie ne se déroule pas dans le même lieu que le repas et en fonction de la distance, un supplément de personnel pourra être facturé. De même, le nombre de personnes invité au cocktail est largement supérieur à celui du dîner, un supplément de personnel pourra être facturé.

Equipement cuisine

La cuisine devra être suffisamment aménagée, équipée et de bonne taille afin de réaliser la prestation dans de bonnes conditions. Je me réserve le droit d'une facturation supplémentaire dans le cas contraire (à me préciser lors de notre entretien) après validation des deux parties.

Art de la table

Nos tarifs incluent un art de la table sobre et de qualité : nappage et serviettes en coton blanc, verrerie, assiettes en porcelaine blanche, couverts en inox. Afin de personnaliser votre table, nous pouvons vous proposer en supplément une sélection d'art de la table qui donnera un effet raffiné et gastronomique à votre réception.

Frais de déplacement

Dans le cas d'une prestation nécessitant des frais de péage (autoroute, pont, bac), une participation aux frais sera demandée.

Au-delà d'une zone de 40 kms, des frais kilométriques pourront être appliqués, sur une base de 3€ du kilomètre après validation des deux parties.

Cas particulier : Si la distance entre notre laboratoire et le lieu de votre réception nécessite une mise en place la veille ou un hébergement après la réception, il conviendra de prévoir des frais d'hébergement et de restauration pour notre personnel de service.

L'hygiène et la sécurité alimentaire

Le service traiteur s'est adjoint les services d'un cabinet spécialisé dans le domaine de la prévention, des contrôles de l'hygiène et de la sécurité alimentaire (société bioval).

La société montendre traiteur possède un numéro d'agrément délivré par la DDPP.

Le nappage des buffets

Nous prenons en charge le nappage des buffets.

D'un style résolument contemporain, nos buffets sont nappés en juponnage élastique noir. Les présentations sont sobres, élégantes et épurées.

Les boissons

Le service des boissons convenues sera fait à discrétion pendant l'apéritif.

Nous ne prenons aucun droit de bouchon sur les vins et les champagnes.

Le vin et l'eau minérale ne sont pas compris dans la prestation mais peuvent être fournis en supplément.

Ensuite, nous vous proposons de mettre à disposition un bar de nuit composé de boissons non alcoolisées et/ou alcoolisées, tarif à définir en fonction du nombre de personnes et des quantités souhaitées. Cette prestation supplémentaire inclut la mise à disposition de verres en verre ou de gobelets en plastique selon votre convenance.

Le pain

Le pain est compris dans la prestation.

Le nettoyage

Nos équipes se chargent du rangement et du nettoyage des cuisines avec les moyens mis à disposition sur place. Dans la mesure où le lieu de réception met à la disposition du traiteur des containers pour la gestion des déchets, nous ne prenons aucun frais. Dans le cas contraire nous nous chargeons du rapatriement des déchets alimentaires, moyennant une participation à hauteur de 90 € TTC par « tranche » de 50 convives.

Afin que vous puissiez vérifier la consommation les boissons que vous avez fournies, nous vous laissons l'intégralité des bouteilles à notre départ (sauf indications contraire de votre part).

Confirmation et nombre de couverts

La confirmation du nombre de couverts pour l'ensemble des prestations, que cela soit pour le cocktail, le diner et le brunch devra nous être communiqué 10 jours avant la réception

Le nombre de couverts commandés sera le nombre de couverts facturés.

Les tarifs annoncés dans notre site ont été calculés sur la base d'une réception de 70 adultes minimum. En cas d'un nombre en dessous de ce palier, Montendre traiteur se réserve le droit de modifier ces tarifs.

Montendre traiteur se réserve de majorer le prix dans le cas où le nombre de convives serait inférieur au nombre de convives sur le contrat initial, selon le barème suivant :

- **+5% pour un nombre d'adulte en moins de 10 à 20 pers**
- **+15% pour un nombre d'adulte en moins de 21 à 30 pers**
- **+25% pour un nombre d'adulte au-delà de 26 pers**

A notre départ

Nous laissons à notre départ les verres, les nappes et le buffet de café et de thé (ils seront à remettre dans les caisses de transports sales et ramener le lundi suivant à mon laboratoire).

Si vous avez commandé un buffet du lendemain, il vous sera laissé à notre départ le samedi soir.

Retour du matériel laissé à notre départ et paiement du solde

Le retour du matériel laissé sur place (nappe, verre et buffet de café et de thé) s'effectuera le lundi suivant l'événement et vous réglerez aussi le dernier versement qui soldera le contrat.

Nous pouvons aussi venir récupérer sur le lieu de votre mariage l'ensemble des choses laissées à notre départ et récupérer le dernier versement correspondant au solde final, cette prestation fera l'objet d'une facturation de 350€ déplacement compris.

PRESTATIONS SUR MESURE

Afin de personnaliser votre réception, et d'après nos expériences passées, nous avons sélectionné les options suivantes :

Service premium :

Pour un service premium c'est-à-dire 1 maitre d'hôtel et un serveur pour 20 personnes, il faut ajouter 250€ fixe et 180€ par tranche de 50 convives.

Art de la table

Afin d'embellir votre table, nous vous proposons une grande sélection de vaisselle : verres, assiettes, couverts. Tarif sur demande

Décoration florale de la table

Nous pouvons vous proposer une décoration florale de table selon la thématique de votre soirée.

Photophores et chandeliers - Tarif sur demande

L'intensité lumineuse est primordiale pour la réussite de votre soirée. De légères touches lumineuses dans la salle permettront de créer une ambiance chaleureuse.

Mobilier - Tarif sur demande

Nous pouvons également vous proposer un large choix de mobilier adapté à vos envies, à votre thème et à votre lieu de réception. Nous avons sélectionné des tables, chaises, mange-debout de style et forme adaptés à votre mariage.

Nos tarifs n'incluent pas :

- **La fourniture des tables, des chaises et des buffets.**
- **L'office traiteur.**
- **La décoration de table, la décoration ou l'embellissement de la salle.**
- **L'impression de menu**

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 : application des conditions générales

Les présentes conditions générales s'appliquent aux prestations fournies par la société montendre traiteur et au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande. Ainsi, le Client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales au moment de la passation de la commande et les accepter sans réserve.

Article 2 : commandes

Afin de confirmer la réservation de nos services, le devis doit être retourné et signé par courrier et un acompte de 30% du montant total de la manifestation doit être versé. Le traiteur se réserve le droit de refuser ou annuler toute commande notamment en cas d'insolvabilité du client ou dans l'hypothèse d'un défaut de paiement ou dans le cadre d'un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

Article 3 : modification de La commande

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit à la société montendre traiteur par mail. Faute d'acceptation écrite de la société montendre traiteur dans les trois jours avant la réception, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le Client.

Article 4 : tarifs et conditions de paiement

Les tarifs sont établis sur la base d'une réservation du cocktail apéritif et du dîner. Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Ils sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation du coût des matières premières, énergie et taxes mais aussi en cas de modifications des éléments quantifiables (personnel et nombre d'invités).

Les devis seront adressés TTC au taux en vigueur (actuellement 10% pour les prestations traiteur avec service, le matériel et les boissons non alcoolisées. 5.5% pour les produits emportés ou livrés gratuitement et 20 % pour la livraison et les boissons alcoolisées).

Nos prix sont établis sur la base du taux de TVA en vigueur à la date de la remise de l'offre. Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera donc répercutée sur ces prix.

Sauf accord particulier, les règlements seront effectués ainsi : acompte de 30% du montant total de la manifestation à la signature du devis, puis, 35% supplémentaires 1 mois avant la prestation. Le solde de 35% sera réglé à réception de la facture, le lundi qui suit la manifestation.

Le paiement s'effectue par chèque ou virement bancaire.

Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable, par dérogation à l'article 1153 du Code civil, au paiement d'intérêts de retard fixés à 3 fois le taux d'intérêt légal. Le taux d'intérêt de ces pénalités de retard est de 3.79 % par an. Les intérêts courent du jour de l'échéance jusqu'au paiement.

Article 6 : exécution de la prestation

Le prestataire s'engage à mener à bien la prestation précisée à l'article 2, conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier.

A cet effet, il constituera l'équipe et fournira le matériel nécessaire à la réalisation de la manifestation.

Il sollicitera du client tous les éléments indispensables à la bonne réalisation de l'événement.

Le client est informé que le décompte des heures supplémentaires lui sera présenté pour signature au terme de la réception. Si celui-ci n'était pas signé, le décompte de montendre traiteur ferait foi pour la facturation des éventuelles heures supplémentaires de service.

Article 7 : calendrier et délais

Lors de la signature du devis, le nombre approximatif de convives devra être stipulé.

Le nombre définitif devra être confirmé par mail au plus tard dix jours avant la Prestation.

La facturation se fera en fonction de ce nombre définitif communiqué dix jours avant la manifestation et ne pourra être modifiée si le nombre d'invités diminuait.

Article 8 : confirmation et nombre de couverts

La confirmation du nombre de couverts pour l'ensemble des prestations, que ce soit pour le cocktail, le dîner et le brunch devra nous être communiqué 10 jours avant la réception.

Le nombre de couverts commandé sera le nombre de couverts facturé.

Les tarifs annoncés dans notre site ont été calculé sur la base d'une réception de 75 adultes minimum. En cas d'un nombre en dessous de ce palier, montendre traiteur se réserve le droit de modifier ces tarifs.

Montendre traiteur se réserve de majorer le prix dans le cas où le nombre de convives serait inférieur au nombre de convives sur le contrat initial, selon le barème suivant :

- **+5% pour un nombre d'adulte en moins de 10 à 20 pers**
- **+15% pour un nombre d'adulte en moins de 21 à 30 pers**
- **+25% pour un nombre d'adulte au-delà de 26 pers**

Article 10 : annulation

En cas d'annulation complète de la part du client dans un délai supérieur à 8 mois avant la manifestation, le prestataire se réserve le droit de conserver 10 % du montant du devis en frais de dossier.

En cas d'annulation complète dans les 8 mois précédant la manifestation, le prestataire se réserve le droit de conserver la totalité des arrhes versées (30 % du montant du devis).

Si l'annulation intervient une semaine avant la date de la manifestation, le traiteur sera en droit d'exiger le règlement total de la prestation.

Article 11 : responsabilité – assurance

Le traiteur ne peut être tenu pour responsable des dommages de toute nature, tant matériels qu'immatériels ou corporels, qui pourraient résulter d'un mauvais fonctionnement des lieux de réception choisis ou d'une mauvaise utilisation des produits vendus.

Aucune marchandise ne sera reprise ou échangée. Toute erreur ou retard ne pourra être imputé au traiteur dans le cas où les informations fournies s'avéraient incomplètes ou erronées.

Le Client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même et ses convives pourraient causer au cours de la réalisation de la manifestation. A cet effet, le client a souscrit auprès d'une compagnie spécialisée une assurance couvrant l'ensemble des risques susceptibles de survenir au cours de la préparation, de la réalisation de sa manifestation et à la suite de celle-ci.

Article 12 : force majeure

La société montendre traiteur sera dégagée de toute obligation lors de la survenance de cas de force majeure tels que : les grèves, l'incendie, l'inondation, les barrages routiers, la rupture d'approvisionnement EDF-GDF, la rupture d'approvisionnement pour une cause non imputable à la société, accident grave du chef de la production culinaire, pandémie. Dans de telles circonstances, la société montendre traiteur préviendra le client par écrit, notamment par courrier électronique, dans les 24 heures de la date de survenance des événements, le contrat liant la société et le client étant alors suspendu de plein droit sans indemnité, à compter de la date de survenance de l'événement.

Article 13 : facturation pour dégradation

En cas de dégradation (nappes, vaisselles, couverts, décoration....), la société montendre traiteur se réserve le droit de facturer une somme forfaitaire.

L'ensemble du matériel (nappes, vaisselles, couverts, décoration....) de la société montendre traiteur doit être rendu dans les 48 heures suivant la manifestation.

Article 14 : attribution de juridiction

De convention expresse, toutes contestations qui pourraient s'élever entre les parties sur l'interprétation et l'exécution des présentes seront soumises aux juridictions compétentes du ressort du tribunal de saintes.

Article 15 : vos choix et acceptation du contrat par signature

DÉSIGNATION	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE TTC	PRIX TTC
BOISSONS ALCOOLISEES (FORFAIT 4€/PERS)			
BOISSONS NON ALCOOLISEES (FORFAIT 2€/PERS)			
GESTION DE VOS BOISSONS: 2€			
FORMULE 10 AMUSE-BOUCHE 15€			
FORMULE 10 AMUSE-BOUCHE + 2 ANIMATIONS 20€			
FORMULE 10 AMUSE-BOUCHE +3ANIMATIONS 25€			
FORMULE 10 AMUSE-BOUCHE + 4 ANIMATIONS 29€			
GRIGNOTAGE 2€			
PAIN SURPRISE 45€ (50 PARTS)			
BUFFET SUSHI 5€			
ANIMATION «BUFFET D'HUÎTRES» 6€			
ANIMATION ŒUF 5€/			
LES MISES EN BOUCHES 6€/PERS			
MENU FOUGÈRE			
MENU GENET			
MENU ANGELIQUE SAUVAGE			
MENU ROSE TREMEIRE			
NOS OPTIONS DESSERTS			

NOS MENUS ENFANTS			
TOUT EN BUFFET 60€ PERS			
COCKTAIL ET MENU VEGETARIEN 75 €PERS			
TOUT EN DINATOIRE 90 €PERS			
REPAS PRESTATAIRE			
BUFFET DU NUIT			
BUFFET DU LENDEMAIN			
BRUNCH DU LENDEMAIN			
OPTION VAISSELLE BUFFET DU LENDEMAIN			
OPTION DE SERVICE			
FORFAIT VAISSELLE			
TOTAL TTC			
ACOMPTE 30% DU TTC			

Accord du client:

À signer et à dater en précisant les coordonnées postales et téléphoniques accompagnées du chèque de 30% du premier d'acompte de la somme totale estimée à ce jour ainsi que la mention «BON POUR ACCORD»

Montant de l'acompte:

Fait à :

Le :

Signature client :