

Votre mariage en toute liberté



5/5 Réceptions

Traiteur & Créateur d'Événements

Catalogue des réceptions de mariage 2012



Une réception à votre image !

Traiteur depuis 1990, nous vous proposons d'organiser votre réception de mariage, clé en main.

La cuisine est une passion, éveiller vos papilles un challenge ! Avoir le sens de la mise en scène, oser les alliances inédites, séduire un public gustatif toujours plus vaste... chaque jour nous mettons notre savoir-faire et notre expérience en jeu pour votre plus grand plaisir.

Equipés d'un laboratoire de cuisine de 400 m² et entourés à l'année, d'une équipe de professionnels, nous saurons vous réaliser la réception qui vous ressemble !

Tous nos mets sont préparés dans notre laboratoire, nous travaillons de façon artisanale, ce qui nous permet d'élaborer le menu de vos envies. Tout est mis en place pour que votre réception soit parfaite !

*Laissez vagabonder vos idées, confiez nous vos envies,
nous trouverons les services les mieux adaptés
pour les réaliser !*





Nos Formules

Un point déterminant dans le choix de votre formule est l'organisation dans le temps et dans l'espace de votre réception.

Notre atout une expérience de 20 ans, à vous faire partager. Une conseillère privilégiée vous sera dédiée et vous suivra lors de tous les préparatifs de votre mariage jusqu'au GRAND JOUR!

En fonction de votre heure d'arrivée sur le site, nous pouvons vous proposer plusieurs types de prestations ; des formules avec un apéritif et un repas tradition, un apéritif long et un menu court, un apéritif long et un dîner court... un large choix au gré de vos envies.

Nous comprenons le vin d'honneur dans toutes nos formules mais il peut être dissocié si vous le souhaitez, ou rajouté pour les invités qui ne participeront qu'à l'apéritif.

Nos formules inclus : le service, la logistique, le matériel de remise en température, un camion réfrigéré sur site, la mise de table, les couverts, les glaçons, le nappage, les serviettes, la vaisselle et la verrerie.



EXCLUSIVITE 2011:

Cette année 5/5 Réceptions Events fête ses 20 ans !

A cette occasion, nous sommes ravis de vous **OFFRIR *** pour votre apéritif :

UNE RONDE PROVENCALE:

- Tapenade dans son bocal
- Riste d'aubergine
- Caviar de poivrons
- Crudités
- Petits röstis grillés

**Offre valable pour tout contrat signé avant le 31/12/11*

Nos Tarifs

Les Formules :

Tendresse : 49.00 € ttc

Apéritif et menu tendance

Emotion : 54.00 € ttc

Apéritif gourmet et menu tradition

Passion : 59.00 € ttc

Apéritif long et menu gourmet

Sensation : 64.00 € ttc

Apéritif prolongé et menu court

Tentation : 65.00 € ttc

Apéritif étoffé et menu court



Gourmandise : 70.00 € ttc

Apéritif et menu classique

Frénésie : 47.00 € ttc

Apéritif court et buffet froid tradition

Fantaisie : 54.00 € ttc

Apéritif court et buffet froid & chaud

Formule Tendresse

Apéritif et menu tendance



Le Vin d'honneur : (6 pièces)

- Feuilleté à la tapenade,
- Roulade à la saucisse,
- Buschetta au fromage de chèvre et au chorizo et tomate confite,
- Canapés gourmands,
- Fougasse aux grattelons et aux olives,
- Pizza
- Pissaladière
- Chips, olives, Crackers

Menu à composer au gré de vos envies

Mise-en-bouches :

Sorbet tomate basilic, feuilleté de sésame, mesclun

Ou

Spirale de saumon à la crème ciboulette, verrine guacamole

Ou

Cabocheon de chèvre tiède au miel, effeuillé de mesclun

&

Viandes :

Fricassée d'agneau à la Provençale, petit concassé de tomates fraîches et salpicon d'olives noires

Ou

Petit bocal de confit de bœuf, oignons grelots, sauce aux cèpes

Ou

Cuisse de cannette confite, petit jus et réduction de citron confit

&

Moelleux de courgettes, aumônière forestière, tomate confite

&

Fromage :

Ronde de fromage au plateau

&

Dessert :

Le Duo Gourmand

Entremet pistache fruits rouges et verrine panacotta mangue

Café est ses meringuettes

Pain de campagne



Formule Emotion

Apéritif gourmet et menu tradition

Votre Vin d'honneur :

*Assortiment de 10 pièces à composer
à partir de notre carte amuse-bouches*

Menu à composer au gré de vos envies

Entrées :

Banderille de gambas sur son sentier
de verdurette, tonnelet de légumes croquants au coulis d'agrumes

Ou

Cannelloni de saumon, verrine de velouté d'asperges,
torsadette feuilletée sur son lit de mesclun

Ou

Duo de foie gras ; raviole tiède dans son bouillon de jus de canard,
médaillon de foie gras mi-cuit effeuillé de salade verte

&

Viandes

Gigotin de pintadeau farci et copeaux de champignons, nuage de sauce velours

Ou

Roti de porc en robe de parme, petit jus au romarin

Ou

Gigot d'agneau en croûte d'herbes de Provence, jus de thym

&

Tatin de légumes confits, paillasson de fèves et pois gourmands

&

Fromage :

Ronde de fromage au plateau, pain aux olives

&

Dessert :

Le café Gourmand :

panacotta en verrine, fondant poire caramel, moelleux trois chocolats, café

Pain de campagne

Formule Passion :

Apéritif long et menu gourmet

Votre Vin d'honneur :

Assortiment de 10 pièces à choisir
&
Atelier plancha de la mer



Menu à composer au gré de vos envies :

Entrées :

Terrine de rougets sur son nuage de piperade,
muffin aux tomates séchées et poivrons doux, tourbillon de mesclun,
Ou

Assiette Provençale : crespou, buschetta aux tomates confites,
poivrons marinés, sentier de verdurette
Ou

Eventail de canard confit, chutney mangue et sa mignonnette de foie gras
&

Viandes

Cuisse de canard farcie, sauce veloutée aux cèpes,
Ou

Carré d'agneau appellation « Comte de Provence » en croûte d'herbes,
petit jus émulsionné à la tapenade
Ou

Brochette de veau et chorizo, coulis d'agrumes
&

Ecrasé de pomme de terre et pois gourmand, tomate à la Provençale

Fromage :

Ronde de fromages au plateau, pain aux olives
Ou

Assiette bergère avec son Pélardon des Cévennes et son pain aux noix
&

Dessert :

Pièce montée 3 choux

Café, meringuettes,
Pain de campagne



Formule Sensation

Apéritif prolongé et menu court

Votre Vin d'honneur :

Assortiment de 12 pièces au choix

&

Atelier foie gras

Animation plancha de la mer

Menu à composer au gré de vos envies :

Mise-en-bouches

Banderilles de noix de St Jacques et son rosti de boudin noir

Ou

Filet de rouget sur sa buschetta de tapenade noire

Ou

Cabochon de foie gras, bâtonnet de pain d'épices, confiture d'oignon

&

Viandes :

Souris d'agneau confite, petit jus infusé au thym

Ou

Mignon de veau sauce aux morilles

Ou

Filet mignon de porc au romarin

&

Clafoutis de poireaux, timbale d'épeautre aux noisettes, copeaux de tomates séchées

&

Fromages

Croustillant de fromage de chèvre au miel sur son sentier de verdurette

&

Dessert

Duo gourmand :

entremet framboisine, verrine au trois chocolats,

Café et ses meringuettes

Pain de campagne

Formule Tentation

Apéritif étoffé et menu court

Le Vin d'honneur :

Assortiment de 12 pièces au choix

Menu à composer au gré de vos envies



Mise-en-bouches

Banderille de scampis dans son tourbillon
de légumes croquants, sauce thaï

Ou

Bonbon tiède de foie gras et confiture de figue

Ou

Pépité de noix de St Jacques au bacon

&

Trou sorbet melon et muscat de Provence

&

Viandes

Pavé d'autruche sauce fine aux baies rouges

Ou

Filet de bœuf façon Wellington en brioche Parisienne

Ou

Pavé d'agneau et coulis de tapenade

&

Cannelloni d'aubergine, tomate parmesan, baluchon forestier

&

Fromages

Ronde de fromages au plateau, pain aux noix

&

Dessert

Le buffet de desserts :

pièce montée, macarons, framboisine, tarte aux fruits, fondant poire caramel,
gâteau chocolat, tarte citron meringuée, brochette de fruits, verrines

Café et ses meringuettes,
Pain de campagne



Formule Gourmandise

Apéritif long et menu classique

Votre Vin d'honneur :

Assortiment de 14 pièces au choix

Menu à composer au gré de vos envies

Entrées :

Symphonie marine :

Tatin de noix de st Jacques, brochettes de scampis, fine roquette, huile vierge

Ou

Opéra de foie gras, raviole de confiture d'oignon

Ou

Marbré de chèvre frais à la tapenade, paillason de légumes confits

&

Poissons chauds :

Moelleux de noix de St Jacques et sa crème à l'ail

Ou

Brochette de gambas sauce thaï, paillason de légumes

&

Trou glacé

&

Viandes

Suprême de pintade brasé en cassonade, coulis d'espelette

Ou

Brochette de filet de veau rôti sur son nuage de sauce velours aux morilles

Ou

Carré d'agneau au jus de cuisson à l'infusion de romarin

&

Fond d'artichaut gratiné, moelleux Provençal, bâtonnet de polenta aux légumes

&

Fromages

Ronde de fromages au plateau, pain aux noix

&

Dessert

Pièce montée (3 c) et pyramide de fruits frais tranchés

Café et ses meringuettes,

Pain de campagne

Formule Frénésie

Apéritif court et buffet froid tradition



Votre Vin d'honneur :

Assortiment de 6 pièces au choix
Chips, olives, crackers

Buffet froid

Terrine de foie gras aux figues et confiture d'oignon

Farandole de verrines provençales

Marbré de chèvre à la tapenade

Hure de saumon mariné

Barigoule d'artichauts

Salade Romaine au jambon cru

Rillettes de saumon aux deux citrons

Salade de sarrasin aux crevettes et germes de soja

Mosaïque de melon et de pastèque

Cake aux poivrons et au chorizo

Anchoïade et son panier de crudités

⌘

Gigot d'agneau aux herbes de Provence

Rôti de volaille aux épices

Tarte aux légumes

⌘

Ronde de fromages au plateau et pain aux noix

⌘

Gâteau des mariés (entremet)

⌘

Café et son petit chocolat

Pain boule



Formule Fantaisie

Apéritif court et buffet froid & froid tradition

Votre Vin d'honneur :

Assortiment de 8 pièces au choix

Buffet froid & chaud tradition

Terrine de foie gras aux figues et confiture d'oignon

Carpaccio de tomate au basilic et huile d'olive

Assortiment de muffins salés

Farandole de verrines provençales

Panaché jambon et rosette, terrine

Supions à la provençale

Tarte aux légumes confits

Terrine de chèvre à la tapenade et poivrons

Salade romaine

Saumon parisienne

Tortillas aux légumes

&

Plat chaud au buffet :

Émincé de canard à la sauvageonne

riz sauvage, tomate confite

&

Ronde de fromages au plateau et pain aux noix

&

Pièce montée 3 choux

Pyramide de fruits frais tranchés

Café

Pain



Nos Cartes des petits fours salés pour recomposer ou compléter votre apéritif

La gamme des amuses bouches froids :

Les cornettos du Potager (espumade de légumes : courgettes, betteraves, carottes..)

Les cuillères chinoises garnies : Noix de Saint Jacques sur paillason de légumes croquants.

Les carrelets de saumon mariné à l'aneth.

Les muffins au mascarpone.

Les bruchettas provençales aux tomates confites, basilic et olives concassées

Les pains surprises garnis charcutier

Les canapés assortis gamme élégance

Les röstis gourmets : foie gras sur pomme caramélisée, saumon et ciboulette, crevettes et mousseline de courgette au basilic, copeaux de magret et abricot.

Les piquets sur cône : jambon cru et melon, crespéou, tomate et mozzarella, copeaux de magret à l'orange.

Les Wraps saumon, aubergine.

Les petits éclairs de la mer garnis : saumon, mousseline de crevettes et pesto, thon à l'escabèche, rilette de dorade aux olives noires.

Les spirales feuilletées de tapenade.

Les soupes glacées velours d'asperges, carottes et cumin, courgettes et basilic.

Les macarons salés (betterave, chèvre, carotte, tapenade...).

Les minis cubs aux légumes

La gamme des amuses bouches chauds :

Rosti d'andouillette façon tatin

Pruneau au bacon

Bouchée à la brandade

Vol au vent aux escargots

Tarteline à la confiture d'oignons

Beignet de crevettes

Samossas chèvre-miel, volaille et épices.

Boudin noir sur coussinet de poire rôtie

Pruneau au bacon

Croustine de volaille aux épices

Bonbon de filet de caille

Rösti chèvre bacon

Tarteline légumes confits

Le Vin d'Honneur seul

Apéritif Tendresse : 5.00 € ttc

Assortiment de 6 pièces « tendance »

Apéritif Emotion : 9.50 € ttc

Assortiment de 10 pièces aux choix

Apéritif Passion : 12.50 € ttc

Assortiment de 10 pièces aux choix & 1 atelier plancha de la mer

Apéritif Sensation : 14.00 € ttc

Assortiment de 12 pièces & 2 ateliers foie gras et plancha de la mer

Apéritif Tentation : 10.00 € ttc

Assortiment de 12 pièces aux choix

Apéritif Gourmandise : 13.00 € ttc

Assortiment de 14 pièces au choix

Apéritif Frénésie : 6.00 € ttc

Assortiment de 6 pièces au choix

Apéritif Fantaisie : 8.50 € ttc

Assortiment de 8 pièces au choix



Les Ateliers Animations cocktail :



La Plancha de la mer

Filet de rouget, brochettes de thon aux épices, scampis, espadon aux épices, saumon ...

Par personne 90 grammes

Prix unitaire ttc: 4.00 €

L'atelier Saumon :

Saumon fumé, rillettes de saumon, saumon grillé aux baies roses

Par personne 90 grammes

Prix unitaire ttc: 4.00 €

La palette Saveur d'ailleurs :

Nems, samossa, beignet de crevettes, croustillant de légumes, carrelot de porc au caramel, carrelot de canard à l'orange, makis, sushis

Par personne assortiment de 5 pièces

Prix unitaire ttc: 6.00 €



Les saveurs mexicaines :

Les bouchées poulet et chorizo, empanadas au thon, beignets au fromage, bouchée façon chili con carne

Par personne assortiment de 5 pièces

Prix unitaire ttc: 4.00 € ttc

La dégustation de foie gras :

Le foie gras mi-cuit façon torchon - la terrine de foie gras aux figues

Les profiteroles tièdes de foie gras,

Pains gourmands: aux céréales, aux figues, aux abricots, pain d'épices...

Par personne 60 grammes

Prix unitaire ttc: 4.60 €



La dégustation de foie gras « chaud et froid » :

Le foie gras mi-cuit façon torchon - la terrine de foie gras aux figues

- copeaux de foie gras poêlé, pains gourmands: aux céréales, aux figues, aux abricots, pain d'épices... Par personne 60 grammes

Prix unitaire ttc: 5.00 €

Les Jambons :

Jambon blanc à l'os cuit à l'étouffée et jambon cru

Par personne 90 grammes

Prix unitaire ttc: 3.30 €

Vous arrivez tôt sur votre lieu de réception ?

Pas d'inquiétude, nous vous proposons une pause gourmande afin de rafraîchir et faire patienter vos Invités!

La Carte des Gourmandises



Le kiosque à glaces :

Assortiment de sorbets et glaces pendant 2 heures
(Minimum 80 personne)
Prix unitaire ttc : 2.10 €

Les mignardises sucrées pour la soirée :

Les trois pièces assorties
(mousse de fruits, panacotta, craquant trois chocolats, fondant poire...)
Prix unitaire ttc : 3.90 €



La pièce montée :

Le chou vanille caramélisé et décor nougatine
Prix unitaire ttc : 1.30 €

Le coffret en nougatine de Macarons ou cône :

Le macaron (assortiment) et le coffret
Prix unitaire ttc : 1.40 €

La présentation en pyramide de coupes pour votre Champagne

A vous de verser le champagne devant vos invités!
Prix unitaire ttc : 83.00 €



La fondue au chocolat

Accompagnée de brochette de fruits frais
Prix unitaire ttc : 4.00 €

L'entracte glacé :

L'estival : Sorbet melon et muscat
Le colonel : citron vert et vodka
Le provençal : sorbet poire et alcool de poire
Prix unitaire ttc : 3.50 €

La carte des Boissons :



Notre spécialité :

Pour un apéritif frais découvrez notre soupe champenoise à la framboise et au crémant
Service à discrétion avec softs
(peuvent être complétés par votre champagne)
Prix unitaire ttc : 4.00 €

Fourniture pour un apéritif classique :

Service à discrétion : pastis, martini, whisky, kir, softs
L'assortiment prix unitaire ttc : 4.00 euros

Fourniture pour un apéritif léger :

Service à discrétion : kir, softs
(peuvent être complétés par votre champagne)
Prix unitaire ttc : 3.15 euros



Fourniture de vins Côtes du Rhône

Service à discrétion en deux couleurs : blanc et rouge
ou rosé et rouge
Prix par personne ttc : 4.00 euros

Fourniture d'eaux minérales en bouteille pvc

Service à discrétion pendant le dîner, eaux plates et gazeuses
Prix par personne ttc : 2.85 euros

Fourniture d'eaux minérales en bouteille verre 100 cl

Service à discrétion pendant le dîner, eaux plates et gazeuses
Prix par personne ttc : 4.85 euros



Les fournitures pour le buffet de nuit :

Matériel, boissons soft : café, thé, eaux, jus de fruits, coca,
Jusqu'à 4 heures 30 à volonté
L'ensemble par personne ttc : 5.60 euros

Les autres Menus :

Les formules enfants : *(de 4 à 10 ans)*

Apéritif

Tarif : 1/2 du tarif de la formule choisie

Repas

Formule « baby -box » : club jambon, pizza, petite saucisse, mini salade, pop corn sucré, yaourt, dessert, bonbon

Verre et serviette jetable

Prix unitaire ttc : 9.00 €

Ou

Mini formule (salade + plat chaud garni + dessert) mise de table

Prix unitaire ttc : 12.00 €



Les menus staffs :

Idéal pou les musiciens, dj, photographe, caméraman, nounou...
Plateau repas froid complet mis à leur disposition dès 18 heures.
Prix unitaire ttc : 15.00 €





Les autres suggestions du Chef

Les Entrées froides :

- Salade de filet de rougets aux trois épices sur paillason de légumes confits.
- Salade de magret de canard et ses bonbons de cailles en vinaigrette balsamique
- La fantaisie de saumon : saumon mariné à l'aneth et tartare de saumon aux fines herbes, lasagne de légumes
- Tartare de fromage de chèvre à la crème de basilic sur mesclun niçois
- Opéra de foie gras, et chutney d'ananas, mesclun à l'huile d'olive, bâtonnet de pain d'épices.
- Rablôtin de lapereau à l'estragon, crostini brioché, mesclun, petite gelée.
- Le duo gourmand : verrine d'espumade de foie gras et gelée de papaye, médaillon de foie gras mi-cuit au torchon, confiture d'oignons, bâtonnet de pain d'épices

Les Poissons :

- Gratin de noix de St Jacques, nuage de mascarpone, chips de bacon
- Tatin de noix de St Jacques et endives, coulis de mandarine
- Filet de dorade sur son embaurée d'artichauts, rösti de tapenade et tomate confite
- Brochette océane aux légumes grillés (rouget, espadon, queue de crevette, courgette, poivron)
- Pavé de Cabillaud, copeaux de chorizo, jus parfumé au thym et à la fleur de sel.
- Feuilleté de Bar, salsa d'agrumes
- Filet de Saint Pierre, sauce safranée

Les Viandes :

- Suprême de pintadeau au miel de lavande, craquelin de légumes.
- Pavé d'agneau et compotée d'artichauts, samossas de légumes.
- Médaillon de noix de veau, pomme duchesse, jus crémé aux morilles.
- Selle d'agneau roulée, petit jus aux pignons et miel, tambourin de légumes.
- Longe de porc aux pommes et aux figues et cake aux légumes.
- Blanquette de veau à l'ancienne servie en bocal.
- Pastilla de pigeonneaux.



Les tarifs Préférentiels Et les tarifs de Base :

Le tarif Bonus du Vendredi : 5% de Remise sur la formule dîner.

Applicable pour les réceptions le vendredi toute l'année

Tous les tarifs de base sont indiqués pour un minimum de 70 couverts adultes, exceptés pour le 31 décembre, avec le déplacement inclus dans un rayon de 50 km de notre siège social.

Nous pouvons nous déplacer dans toute la région Paca et Languedoc-Roussillon, une étude tarifaire du coût de déplacement en cas de dépassement.

Vous pouvez déguster des mets dans lors d'un déjeuner sur réservation.

La dégustation sera facturée 20 euros par personne et déduite à la signature du bon de commande pour les Mariés.

Les différentes prestations incluses dans nos formules

Pour l'Apéritif

Afin de faciliter l'accès aux différents postes, nous vous proposons un service dissocié :

- Verrerie, glaçons, petit matériel de service
- Nappage des buffets, serviette cocktail
- Des buffets linéaires pour le service de boissons (1 ou plusieurs en fonction du nombre et du site)
- Des guéridons satellites pour y déposer les mets froids, accessible de toute part par les convives.
- Le service des mets chauds au plateau, personnel circulant
- Les animations chaudes sur des buffets dissociés

Pour Les formules Diners servis :

Le service des mets est effectué à l'assiette (sauf pour la formule buffet froid).

Le service du vin, bouteille ouverte posée sur table – débouchage au fur et à mesure en fonction des besoins.

Reconditionnement en fin de repas, comptage des stocks.

Le champagne est posé sur table avec seau.

Le service se fait de table en table par l'ensemble de la brigade afin de servir en même temps les convives de même table.

Service gracieux de vos boissons sans droit de bouchon, mais sans reprise de vos bouteilles vides, laissées sur place

Le déroulé du repas est organisé par votre Maître d'hôtel qui harmonisera son service avec l'animation, la soirée dansante et les différents pauses prévues.

La mise de table de base :

Vaisselle blanche, de différents styles : carrées ou rondes. Nappes et serviettes en tissu (différents coloris). Photophore, Chandelier, mini -vasque, Couverts Guy Dégrennes modèle Vieux Paris, Verres à pied (eau, vin, flûte et tumbler, cendrier, pot à eau, plateaux et accessoires de service, Seaux à champagne, glaçons.

La logistique technique mise à votre disposition pour chaque prestation :

- Autonomie en chaud et en froid pour notre service.
- Camion réfrigéré sur le site de la réception.
- Fourniture des glaçons, matériel de remise en température pour les mets à servir.
- Personnel de salle avec encadrement d'un Maître d'hôtel, équipe de professionnels en tenue classique, ou tenue tablier « grand brasseur » en fonction du menu de 1/25 cv à 1/30cv à définir suivant les contraintes techniques et besoins requis.
- Personnel de cuisine avec encadrement d'un chef.
- Service de base : 18h30 à 2h avec installation de notre service à 14 heures.
- Clôture de 2h à 4h30 en option. (Voir option).

Le mobilier et les structures d'appoint :

La prise en charge de ces prestations peut être assurée en collaboration avec nos partenaires.

Restent à votre charge : fleurs fraîches, dragées, menu, plan de table...

Le mobilier doit être installé à notre arrivée, si ce n'est pas possible nous pouvons prendre en charge.

L'installation avec une arrivée anticipée sur le site, une étude peut être faite.

Les autres Services :

Le service de nuit :

A partir de 2 jusqu' à 4h30 avec fourniture de café, service en salle, enlèvement de toute notre mise de table.

∞

Matériel à partir de 4h30 - rangement jusqu' à 5h30 heures.

A rajouter par menu ttc : 1.90 € (réception de - 100 personnes) ou 2.60 € (réception de +100 personnes).

Les brunchs du lendemain : menu à votre disposition sur demande en fonction de vos besoins.

Formule livrée ou servie de 15 à 25 euros.

Nos fichiers de Partenaires sont à votre disposition :

Animation, décoration

Location de tente, de mobilier

Wedding planner

Nounou...

La mise au point et Repérage sur le site :

Un rendez -vous sera effectué sur le site avec les différents prestataires afin de déterminer les contraintes techniques, besoins spécifiques au lieu, commodités et disposition de la réception.



Infos pratiques

Pour vos boissons :

Bouteille de vin 75 cl = 7 verres

Prévoir : 1 rouge /3 + 1 blanc /3 en menu deux plats, fromage

Bouteille de champagne = 7 coupes, prévoir 1/3 personne

Pour les sodas apéritif : 1/3 litre par personne assortis

Eaux minérales pour le repas au moins 1 litre / personne

Pour les alcools de l'apéritif :

Bouteille pastis = 40 doses - Bouteille whisky = 20 doses

Kir 1 litre = 8 verres

La moyenne sur 2h d'apéritif est de 3 verres alcools et 2 sodas

Pour les petits fours :

Il faut compter 8 petits fours pour 1h00 soit 1 petit four toutes les 8 minutes





CONDITIONS GENERALES DE VENTE DU 01.05.2011 AU 31.05.2012

Validation de la commande par la signature du bon de commande avec versement d'Arrhes de réservation de 250 euros à la signature.

Le prix a été établi sur une base de couverts annoncé à la réservation, en cas de désistement supérieur à 30% nous appliqueront une réévaluation du prix proportionnel au nombre de couverts réels.

Les modalités de règlement :

1^{er} acompte : Deux mois avant la réception une revalorisation de votre commande sera prise en compte pour verser un acompte de 30% du nouveau montant.

Ce dernier sera sensiblement identique au dernier effectif, un fort désistement dans le mois suivant pourra entraîner d'office une augmentation tarifaire de la prestation.

2^{eme} acompte de 30% un mois avant la date de la réception d'un montant idem au précédent.

Le solde à réception de la facture dans les huit jours suivants la prestation réalisée.

Le nombre de couverts définitifs sera communiqué 5 jours avant la réalisation de la commande, ce dernier sera facturé.

Tout menu commandé sera facturé, et dû.

Les tarifs indiqués sont applicables pour des réceptions de 70 couverts minimum et sont TTC.

En dessous de ce quota une étude tarifaire personnalisée est obligatoire.

Les menus commandés et non servis sont à votre disposition en fin de service, nous dégageons toutes responsabilités en ce qui concerne leur consommation après la réception.

Les déplacements sont inclus sur un rayon de 50 km autour de notre siège social, au-delà un coût de déplacement sera étudié pour votre prestation.

Tout retard, décalage, changement de site fait sur l'initiative du client et perturbant la réalisation dans les conditions énoncées au départ seront sous la responsabilité du Client.

Celui-ci ne pourra demander de dédommagement et devra couvrir les frais éventuels dus à ces nouvelles contraintes.

Nous nous réservons le droit de modifier votre commande si sur le site nous devons servir davantage de menus que commandés.

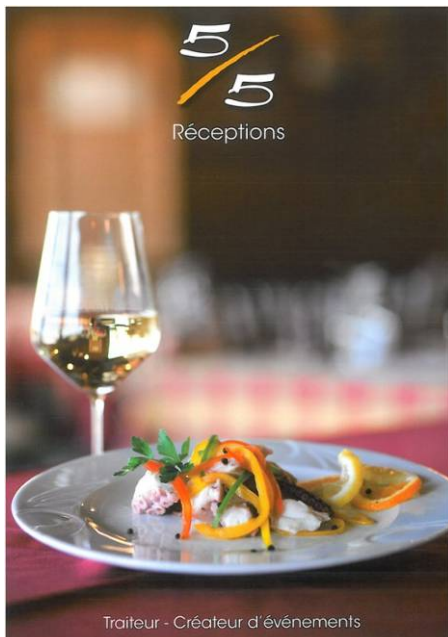
En cas d'annulation dans les 6 mois précédents la réception, les arrhes ne seront restituées.

En cas d'annulation dans les 60 à 20 jours précédents la réception, les acomptes ne seront restitués.

Assurance et garanties : notre Établissement et nos véhicules sont couverts par une RC Poly risques.

Toutes contestations ou litiges devront être signifiés par LRAR dans les huit jours suivant la manifestation, le tribunal compétent sera le TC de Tarascon.

Le client en validant sa commande accepte tacitement nos conditions générales de vente.



Notre outil de travail :

Date de création de l'entreprise 1990.

Notre clientèle: Région Paca et Languedoc Roussillon

Nos locaux : Structure totale de 700 m² -
Laboratoire de cuisine de 400 m²

Suivi qualité par charte qualité HACCP- sous agrément européen n° 13.017.200

Méthode avec traçabilité et liaison froide, suivi en hygiène par les Services Vétérinaires de Marseille.

CONTACT:



Tél : 04.90.43.93.16 – Fax : 04.90.43.93.14

E-mail : contact@5sur5-traiteur.com

Site : www.traiteur-reception-provence.com &
www.5sur5-traiteur.com

Agence commerciale Grand Avignon.

Adresse du siège social : 5/5 Events Réceptions
- ZAC du colombier 13150 Boulbon

5/5 RECEPTIONS

