

P

PLESANT TRAITEUR
GRAINVILLE

T



06.71.49.65.63

cuisinier-traiteur.plesant@sfr.fr

www.la-chesnaie.fr

CARTE TRAITEUR 2018

SOMMAIRE

<i>page 2 :</i>	<i>Les formules pour vin d'honneur et cocktail</i>
<i>page 3 :</i>	<i>La carte des pièces cocktail</i>
<i>page 4 :</i>	<i>Les animations culinaires (ou bars à thème)</i>
<i>page 5 :</i>	<i>Cocktail dinatoire</i>
<i>page 6 :</i>	<i>La carte des boissons</i>
<i>pages 7 à 8 :</i>	<i>Les menus de cérémonie</i>
<i>pages 9 à 10 :</i>	<i>Les plats à la carte</i>
<i>page 11 :</i>	<i>La carte des buffets froids</i>
<i>page 12 :</i>	<i>Les formules pour brunchs</i>
<i>page 13 :</i>	<i>Les formules pour grillades</i>
<i>page 14 :</i>	<i>La carte des desserts</i>
<i>page 15 :</i>	<i>Formule mariage</i>
<i>page 16 :</i>	<i>Prestations complémentaires</i>
<i>page 17 :</i>	<i>C.G.V</i>

Nos locaux sont situés à Grainville dans l'Eure (au Domaine de la Chesnaie plus exactement). Nous nous déplaçons dans tout lieu de votre choix.

N'hésitez pas à nous faire part de vos attentes. Nous réalisons également des prestations personnalisées selon vos souhaits et attentes.

Vin d'honneur - Cocktail

Formule "classique" à 2,10€/pers.

3 pièces par personne

chouquette sucrée
mini cannelée
Briochette individuelle



Formule "prestige" à 3,05€/pers.

4 pièces par personne

mini muffin chocolat/vanille
mini financier à la pistache
chouquette à la crème
Verrine fraise/verveine



Formule "mixte" à 10,15€/pers.

10 pièces par personne

3 sucrées :

Roses des sables
Tartelettes aux fruits
Cassolettes de crème brûlée

7 salées :

Navettes garnies
Mini-éclairs à la mousse de foie gras
Tortillas (ou wrap) garnies
Brochette de tomate cerise et mozzarella
Verrines de légumes en tartare
Chiffonnade de jambon fumé sur pain de mie
Pain nordique

Formule "Cocktail" à 9,15€/pers.

8 pièces par personne

Oeuf brouillé, crème fouettée et ciboulette
Bruschetta (tranche de pain)
Verrines de St-Jacques marinés
Assortiment de sandwichs triangle
Navettes garnies au poulet et curry
Caviar d'aubergine en cuillère
Brochette de magret fumé et abricot sec
Assortiment de canapés froids



En supplément :

- **Service** : forfait 144€ pour 4h (mise en place, débarrassage et 2h de service effectif). Un maître d'hôtel pour 50 à 60 convives
- **Nappage**
- **Verrerie**
- **Alcool, sodas, eaux...**

Pièces cocktail au détail

Les pièces cocktail salées

Prix par pièce

Tomate farcie	1,29€
Arbre melon/pastèque (200 brochettes).....	120€ Selon la saison
Pain surprise rond	26,80€
Pain surprise nordique - 30 pièces env.	37,60€
Wrap garnie (tortillas)	0,98€ Carpaccio de boeuf et pesto de pistache Thon, tomates confites et salade verte Saumon fumé, fromage frais et salade verte
Verrines	1,96€ Tartare de saumon Tartare de St jacques et mange Concombre façon tzatziki et sa gambas marinée Mousse d'avocat et crevette
Navette garnie	0,98€ Saumon, thon, poulet
Mini-éclairs garnis	1,90€ Mousse de saumon ou mousse de foie gras
Briochette de foie gras	1,68€ pièce

Les pièces cocktail chaudes

Prix par pièce

Moule farcie au beurre d'escargot	0,93€
Chouquette emmental	0,41€
Mini croque-monsieur	0,93€
Accras de morue	0,89€
Croustillant de crevettes et sauce poivron/ ricotta	0,41€
Toasts chauds	0,90€ Mini pizzas Mini quiches Mini croque monsieur

Prix par pièce

Canapés froids	1,13€
Assortiment de petits sandwichs triangle :	
Mousse de canard au Porto	
Rillettes de thon et saumon et salade roquette	
Saveurs méditerranéennes (ratatouille très fine)	
Assortiment de canapés :	
Caviar aubergine, jambon fumé et tomates confites	
Sauce béarnaise, chair de homard et estragon	
Fromage frais, magret de canard fumé, miel, poivre et noix	
Fromage frais, courgettes et saumon fumé	
Toasts sur pain de mie	0,90€
Tapenade, tarama, saucisson, chorizo et oeufs de lump	
Mini-brochettes	1,08€
Fromage de chèvre/ciboulette et dinde	
Magret de canard fumé et abricot sec	
Foie gras et pain d'épices	
Coppa et mozzarella	
Saumon fumé et concombre	
Courgette, ricotta et jambon fumé	
Melon et jambon fumé	
Gambas mariné	
Tomate mozzarella	
Cube de polenta et crevettes marinée	



Les animations culinaires

Pour compléter votre réception, quoi de mieux qu'une animation réalisée devant vous pour le plaisir des yeux et des papilles !

Nos animations salées

- **Bar à huîtres** : 3,50€ par pers.
ouvertes devant vos convives accompagnées de pain de seigle, citron, vinaigrette échalote et beurre
- **Bar « périgourdin »** : 2,27€ par pers.
Terrine de foie gras maison découpée devant les invités et proposée avec du pain d'épices, pain brioché et un assortiment de chutney
- **Atelier Foie gras poêlé** : 2,27€ par pers.
Foie gras snacké et déglacé au Pommeau de Normandie, servi avec du pain d'épices et du pain brioché accompagné de gros sel, poivre et baies roses en moulin
- **Buffet « plancha »** : 2,70€ par pers. (2 pièces par pers.)
brochettes de bœuf snackées devant vos convives et sauces d'accompagnement.
- **Bar à tartinade** : 2€ par pers.
Variétés de pains présentés (aux noix, aux céréales, au froment) et tartinés en direct (tapenade, fêta et poivron, caviar de courgette au curry, rillettes de truite au Chardonnay)
- **Bar à jambon** : 2,85€ par pers. (minimum de 60 pers.)
Découpe de jambon (italien ou espagnol) devant vos convives servi avec du pain de campagne et condiments
- **Bar à mini burger** : 2,70€ par pers (2 pièces par pers.)
Mini hamburger snacké et monté en direct devant les invités.
- **Bar à saumon** : 3,50€ par pers. (2 pièces par pers.)
Saumon fumé par nos soins, accompagné de pain, beurre et citron



Les animations sucrées

- **Bar à chocolat** : 3€ par pers. (minimum 60 pers.) durée illimitée
Brochettes de fruits, brochettes de guimauve, langue de chat, cigarette russe
- **Bar à crêpe** : 3€ par pers. pour une durée de 2h
Accompagnées de Chantilly, sauce chocolat, sucre vermicelle, sirop d'érable, sucre, crème de marron et confiture
- **Buffet « fruits poêlés »** : 3€ par pers.
Brochettes d'ananas poêlés et flambés devant vos convives
- **Bar à smoothie** : 3,50€ par pers. durée de 2h
Fruits frais (selon saison) mixés en direct devant les invités : banane/mangue/fraise/melon/kiwi/framboise



N'hésitez pas à associer quelques animations culinaires avec des bars à thème pour un cocktail original (page 6)

Cocktail dinatoire

25 pièces par personne - 54,90€

Durée 4 heures

Maître d'hôtel, nappage, verrerie et petit matériel nécessaire au service inclus

Cocktail à choisir

Kir pétillant, Soupe champenoise, Planteur punch, Mojito

Softs

Evian, Badoit, Coca-cola, Schweppes, Jus de fruits

Vins

vin blanc, vin rouge et vin rosé



Pièces cocktails

Brochette magret fumé/abricot, brochette tomate/mozzarella, mini quiche lorraine, navette garnie, pain surprise, tortillas, tartare de légumes en verrine

Animation mer à choisir

Découpe de saumon fumé ou bar à huîtres (2 pièces par pers.)

Animation terre à choisir

Découpe de jambon italien ou buffet plancha (2 pièces par pers.)

Planche à partager à choisir

Planche ibérique (jambon Cebe de Campo, Chorizo de Belote, Lomo Cebe de Campo, mini poivrons rouges garnis, olives noires, beurre, piment piquillo)

ou

Planche du terroir (Rosette, chorizo, rillettes du Mans, pâté de campagne, jambon sec, cornichons, raisins, beurre, oignons blancs)



Buffet de fromages

6 variétés présentés : Brie de Meaux au lait cru, Pont l'Evêque, Fourme d'Ambert, Crottin de Chavignol, Comté, Tomme de Savoie et beurre

Buffet de dessert et café

6 mignardises : baba au rhum, chou garni, mini muffin choco/noisette, tartare de fraise en verrine, macaron

Boissons

EAUX ET SOFTS

- Forfait eaux (minérale et gazeuse) + sodas (coca-cola, schweppes, jus de
- cocktail uniquement.....1,50€/pers.
- repas uniquement1,85€/pers.
- cocktail et repas2,73€/pers.



BARS A THEME

Épatez vos invités en proposant des bars à thème lors de votre réception où les convives se servent librement.

- Bar à punch (3 limonadière de 5 litres)240€
- Sangria (limonadière de 5 litres)35€
- Soupe de champagne (3 limonadière de 5 litres)130€
- Mojito (3 limonadière de 5 litres)200€
- Bar à limonade (citronnade, orangeade, coca cola, thé glacé et eau plate - 5 litres chacune) accompagné de chips.....140€
- Bar à bières (50 canettes blondes, blanches, ambrées et brunes) accompagnés de pain de campagne et planche de fromages190 €



EFFERVESCENTS

- Champagne (75 cl)35,10€/ble*
- Crémant de Bourgogne (75 cl)22,70€/ble*
- Blanc de blanc (75 cl).....14,40€/ble*

- Cidre fermier5€/ble*
- Pommeau8€/ble*
- Bière pression (tireuse incluse) Le fût de 6 litres de Stella Artois :30,80€*
Le fut de 6 litres de Leffe :35,98€*

- Cocktail sans alcool (jus de fruits exotiques + grenadine)1,85€/pers.
- Café/infusion0,88€/pers.

Forfait vin

- 4,65€/pers.* : vin blanc (Touraine Sauvignon)
vin rosé (Cabernet d'Anjou)
vin rouge (Côtes de Bourg - Château Lamothe)
- 5,67€/pers.* : vin blanc (Bergerac Epicurus Sauvignon)
vin rosé (Côtes de Provence - Golfe de St Tropez)
vin rouge (St Nicolas de Bourgueil)
- 7,73€/pers.* : vin blanc (Muscadet - Clos des Orfeuilles)
vin rosé (Côtes de Provence - Château Tour St Honoré)
vin rouge (Cabardès - Château Ventenac)



* TVA 20% - aucun droit de bouchon si vous gérez vos alcools.

Menus de cérémonie

MENU DÉLICE - 54€

Entrée à choisir

Cassolette de boudin blanc sur pommes caramélisées et sauce au Pommeau
Salade landaise (salade verte, gésiers, magrets de canard)
Filets de rouget, vinaigrette mangue et balsamique
Aumônière de St-Jacques, sauce crustacés
Pavé de bar et ses écailles de courgette

Plat principal + 3 garnitures à choisir

Filet de bar, fenouil au caramel d'orange
Dos de cabillaud nappé sauce persil
Suprême de pintade farci à la normande
Paleron de veau confit
Émincés de canard, sauce aux fruits rouges

Assiette salade et fromage

Camembert, Comté, fromage de chèvre et beurre + salade feuille de chêne

Buffet dessert

4 variétés de gâteaux (à choisir page 11)
Pyramide de verre pour la fontaine de champagne et scintillants

Café

MENU GOURMANDISE - 59€

Entrée à choisir

Déllice du sud-Ouest, confit d'oignon et pain d'épices
Richesse de l'océan en cassolette (homard, langoustine et St-Jacques)
Dos de sandre rôti au Sauternes
Huîtres gratinées au sabayon de champagne
Trilogie de saumon (saumon fumé, rillettes de saumon et tartare de saumon)

Plat principal + 3 garnitures à choisir

Suprême de caille, sauce aux épices
Médailillon de veau, sauce morilles
Selle d'agneau persillé à la provençale, jus de thym
Dos de cabillaud en habit de pomme de terre, sauce cresson

Assiette salade et fromages

Camembert, Pont l'évêque, Livarot, Comté et beurre + salade verte (feuille de chêne)

Buffet dessert

4 variétés de gâteaux (à choisir page 11)

ou

Cascade de mignardises (5 pièces par pers.)

Pyramide de verre pour la fontaine de champagne et scintillants

Café

Sont inclus dans le prix :

Linge de table blanc en coton, Arts de la table, Pain d'accueil puis corbeille, Evian et Badoit, Maîtres d'hôtel (Service 7h dont 2h de préparation)

N'est pas inclus :

Vins, sorbet digestif, heures supplémentaires, mobilier

Pour les enfants et prestataires

- **Assiette anglaise : 9,25€** (carottes râpées, tomates, chips, charcuterie, viande froide)
- **P'tite boîte gourmande : 10,30€** (Hamburger, frites, canette de soda, kinder surprise)
- **Menu bambin : 12,40€** (tranche de melon (ou feuilleté fromage selon saison), steak haché, pâtes, babybel et mousse au chocolat)
- **Menu prestataire : 15,50€** - assiette de crudités, cuisse de poulet et garniture identique au menu choisi, assiette de salade/fromage, part de gâteau au buffet
- Plateau repas pour prestataire : 12€ - Taboulé, carottes râpées, tranche de rôti de porc, part de fromage, pain, part de gâteau

Menus de cérémonie

MENU PLAISIR - 62€

Entrée à choisir

- Filets de sole farcis aux St-Jacques, sauce Noilly
- Brochette de lotte aux petits légumes, crème courgette
- Foie gras poêlé, nems de chutney de pommes/ananas et sa réduction de jus de pomme
- Tartare de St-jacques mariné à l'huile de noisette
- Ravioles d'écrevisses aux pointes d'asperge et sa bisque de homard

Plat principal + 3 garnitures à choisir

- Filet de daurade royale au jus de coques
- Turbo rôti, sauce vin rouge
- Médailillon de lotte, sauce homardine
- Filet de bœuf, sauce morilles
- Tournedos de canard farci et sa tranche de foie gras poêlé sur lit de poires caramélisées
- Ris de veau aux morilles et topinambours confits

Camembert chaud et sa compotée de pommes caramélisées

Ou

Assiette de salade et fromages

Camembert, pont l'évêque, livarot, cantal, roquefort et beurre + salade (laitue)

Buffet de dessert

4 variétés de gâteaux (à choisir page 11)

ou

cascade de mignardises (5 pièces par pers.)
Pyramide de verres pour la fontaine et scintillants

Café

Sont inclus dans le prix :

Linge de table blanc en coton, Arts de la table, Pain d'accueil puis corbeille, Evian et Badoit, Maîtres d'hôtel (Service 7h dont 2h de préparation)

N'est pas inclus :

Vins, sorbet digestif, heures supplémentaires, mobilier

Garnitures à choisir :

- Écrasé de panais (selon saison)
- Panier printanier
- Gratin dauphinois
- Écrasé de pommes de terre aux senteurs provençales
- Tomate provençale
- Brochette de tomates cerise
- Tonnelet de courgette et sa mousseline de carottes
- Poêlée de champignons forestiers
- Fagot de haricots verts
- Corolle de légumes
- Rosace de pomme de terre



Pensez à nos formules « mariage »

incluant le cocktail

+ un des trois menus à choisir

présentés ci-contre

+ alcool éventuellement

☞ voir détail page 10

Les plats à la carte

Vous pouvez créer votre propre menu à partir de notre carte des plats. De nombreuses possibilités s'offrent à vous

Entrées froides

Cornet de jambon macédoine.....	3,25€
Médaille de saumon en Bellevue.....	4,00€
Avocat au crabe.....	3,30€
Cocktail d'avocats au crabe.....	3,70€
Marbré de foie gras et figues, pain d'épices et confit d'oignons.....	8,00€
Assortiment de charcuterie.....	3,90€
Trilogie de saumon et toasts.....	5,50€
Millefeuille crabe et saumon.....	7,30€
Pain de brochet, sauce beurre blanc.....	6,50€
Terrine de saumon et crème ciboulette.....	5,00€
Terrine de poisson blanc.....	4,50€
Mille crêpes (thon, saumon, crudités).....	4,00€
Salade d'émincés de poulet, croustons et oeuf poché.....	4,00€
Terrine de légumes, coulis de tomate.....	3,50€
Verrine de melon et pastèque, Muscat, gressin et jambon de Bayonne.....	5,00€

Entrées chaudes

Filets de sole à la dieppoise.....	5,80€
Feuilleté escargots, sauce champignon.....	5,00€
Feuilleté de St-Jacques et poireaux.....	6,90€
Bouchée à la Reine.....	3,95€
Quenelle de brochet, sauce tomate.....	3,50€
Cassolette de boudin blanc et pommes caramélisées, sauce Pommeau.....	5,90€
Aumônières de St-Jacques et julienne de légumes, sauce crustacé.....	7,70€
Cassolette de ris de veau et morilles.....	11,00€
Marmite du pêcheur (poisson, moules, crevettes).....	6,50€
Filet St Pierre sur julienne de légumes, sauce oseille.....	7,00€
Brochette de St-Jacques sur lit de poireaux étuvés.....	8,00€
Gratin de crabe et poissons.....	6,00€
Pavé de saumon, sauce oseille.....	5,00€
Crêpe normande, sauce calvados.....	4,50€
Steak de requin bleu, sauce provençale.....	7,00€
Cocotte lutée de St-Jacques.....	8,35€

Viandes

Tournedos de boeuf, sauce aux girolles.....	17,00€
Bavette à l'échalote.....	9,70€
Magrets de canard, sauce fruits rouges,	10,50€
Cuisse de canard confite	14,85€
Carré d'agneau persillé, jus au romarin.....	8,90€
Souris d'agneau et son jus de thym (pièce de 400 gr).....	16,05€
Filet de poulet, vallée d'Auge	10,00€
Escalope de dinde, sauce forestière.....	5,50€
Suprême de pintade au foie gras.....	10,59€
Tournedos de veau, sauce aux girolles	9,90€
Rôti de veau Orloff	9,00€
Crépinettes de porc, sauce moutarde	5,95€
Sauté de porc, sauce provençal.....	6,80€
Caille farcie au foie gras	15,30€
Filets de caille, sauce aux épices.....	10,00€
Râbles de lapin aux pruneaux.....	9,30€

2 garnitures incluses à choisir

Poissons

Escalope de saumon, sauce vanille	8,00€
Pavé de saumon, sauce oseille.....	9,50€
Aile de raie et son beurre de câpres.....	7,70€
Filet de turbo, sabayon champagne	9,50€
Filets de sole tropical, sauce crevettes.....	13,50€
Truite aux amandes.....	7,90€
Lotte, sauce américaine	9,50€
Paupiette de saumon farci d'une mousseline et petits légumes.....	9,40€
Pavé de bar, sauce vierge.....	12,00€
Dos de cabillaud	10,80€

2 garnitures incluses à choisir

Garnitures à choisir

- Écrasé de pommes de terre aux senteurs provençale
- Tomate provençale
- Gratin dauphinois
- Fond d'artichaut à la provençale
- Gratin de chou-fleur et brocoli
- Endive braisée
- Poêlée forestière
- Pommes duchesse
- Riz sauvage à la camarguaise
- Brunoise de légumes niçois
- fagot de haricots verts
- Flan de butternut
- Flan de champignons

Buffets froids

BUFFET SAPHIR - 13€

- Assortiment de charcuterie (saucisson à l'ail, saucisson sec, cervelas et jambon)
- Rôti de porc
- Haute de cuisse de poulet
- Pain de poisson
- Salade strasbourgeoise
- Salade de riz niçois au thon
- Duo de carotte et céleri
- Betteraves
- Roue de Brie
- Pain baguette (1 baguette pour 3)
- Cornichons, mayonnaise, ketchup, moutarde et beurre

BUFFET TOPAZE - 21,70€

- Plateau de charcuterie (Salami, chorizo, pavé au poivre)
- Rôti de bœuf
- Terrine de lapin
- Avocat au surimi
- Salade italienne
- Salade bretonne
- Champignons à la grecque
- Salade périgourdine
- Salade verte
- Plateau de fromage (5 variétés)
- Baguette de pain
- Cornichons, mayonnaise, ketchup, moutarde et beurre

Composition des salades composées :

Strasbourgeoise : pommes de terres, saucisse de Strasbourg, tomates et cornichons

Italienne : tagliatelles, saumon fumé, aneth, crème fraîche, tomates

Niçoise : riz, olives noires et thon

Bretonne : choux fleurs, œufs durs, jambon, vinaigrette

Périgourdine : pommes de terres, gésiers de canard confits, tomates et lardons

SALAD'BAR - 5,50€

- Duo Carottes et céleri râpées
- Betteraves
- Salade de tomates et oeufs durs
- Champignons à la grecque
- Melon
- Concombres vinaigrette
- Chou fleur vinaigrette



POUR COMPLÉTER VOS BUFFETS FROIDS :

- Gâteau de mille crêpes (8 à 10 pers.).....25€
- Demi pamplemousse aux crevettes1,90€
- Cornet de jambon aux asperges3,60€
- Salade coloniale (*riz, maïs, tomate, avocat, crevettes, olives, citron, vinaigrette et tabasco*) - 70 grs1,90€
- Salade piémontaise (*pommes de terre, oeufs durs, jambon, cornichons, tomates et mayonnaise*) - 70 grs 2,10€
- Taboulé - 70 grs 1,08€
- Salade de pâtes (pâtes Risoni, thon, poivron rouge, tomates, persil et vinaigrette) - 70 grs 2,10€
- Saumon fumé 3,15€

Brunchs

FORMULE 1 - 13,40€

Livré, sans personnel ni vaisselle

- Viennoiseries, pain baguette
- Confiture, beurre, Nutella, miel
- Fromage blanc
- Emmental
- Salade de fruits frais
- Quiche lorraine
- Plateau de charcuterie (saucisson sec, jambon blanc)
- Brioche perdue
- Saumon fumé
- Salade de tomate basilic



FORMULE 3 - 18€

Durée du buffet : 2h
cuisiniers et serveurs inclus
Vaisselle comprise

- Viennoiseries, pain baguette
- Yaourt
- Confiture, beurre, Nutella et miel
- Emmental et Camembert
- Salade de fruits frais
- Cheese-cake au spéculoos
- Saumon fumé maison
- Charcuterie (saucisson sec, jambon blanc)
- Café, thé, chocolat, lait chaud et lait froid
- Brioche façon pain perdu
- Oeufs brouillés et bacon
- Saucisse de Strasbourg
- Jus de fruits, coca et eaux minérales
- Buffet crêpes + sirop d'érable
- 3 crudités (tomates, concombres et carottes râpées)

FORMULE 2 - 15,50€

Durée du buffet : 1h30
cuisinier et serveur inclus
vaisselle et nappage en plus

- Viennoiseries, pain baguette
- Confiture, beurre, Nutella, miel
- Fromage blanc
- Emmental
- Salade de fruits frais
- Fondant au chocolat
- Charcuterie (*saucisson sec, jambon blanc*)
- Café, thé, chocolat, lait chaud et froid
- Buffet de crêpes + sirop d'érable
- Salade de tomate basilic
- Salade de concombre à la crème
- Rôti de boeuf tranché



En option :

- Rillettes d'oie : 1€
- Jambon Rostello : 2€
- Vaisselle : 1,91€ (1 tasse, 1 verre, couverts, 2 assiettes)
- Jus de fruit frais pressé en direct : 3€
- Rangement tables/chaises : forfait 120€
- Glaçons : 33€ le sac de 20 kg

Grillades

Minimum 40 personnes

Formule n°1 (15,46€/pers.)

Servi sous forme de buffet

- ◆ 1 merguez et 1 chipolata
- ◆ 1 brochette de dinde marinée
- ◆ Truffade normande (pomme de terre et camembert) accompagnée de sa bolée de cidre artisanal
- ◆ Tarte aux pommes
- ◆ 1 cuisinier - forfait 5h (cuisson sur place et mise en place du buffet, débarrassage)
- ◆ Vaisselle : 1 verre, 1 assiette, 1 couvert
- ◆ Barbecue, charbon de bois, chafing-dish

Formule n°2 (23,71€/pers.)

Servi sous forme de buffet

- ◆ salade verte / Tomates / carottes râpées
- ◆ 1 merguez et 1 chipolata
- ◆ 1/2 brochette de dinde marinée et 1/2 brochette de boeuf marinée
- ◆ pommes de terre, haricots verts et tomates
- ◆ Roue de Brie
- ◆ tartelette aux fraises
- ◆ Café
- ◆ Mayonnaise, ketchup, moutarde, sauce cocktail
- ◆ Barbecue, charbon de bois, chafing-dish
- ◆ 1 cuisinier forfait 5h (cuisson sur place et mise en place du buffet, débarrassage)
- ◆ Vaisselle : 1 verre, 1 assiette, 1 couvert

En options :

- Café + tasse + sucre
- Eaux, sodas, vins...
- Nappage
- Service

Mais aussi rôtisserie champêtre pour une réception conviviale :

Cuisinier + barbecue + viande + pommes de terre, haricots verts et tomates

Cuisse de bœuf (150 à 200 personnes) : 25,77€ par pers.

Agneau (à partir de 30 personnes) : 20,62€ par pers.

Porcelet (à partir de 30 personnes) : 18,55€ par pers.

Côte de bœuf : 13,71€ par pers.

Nous contacter pour plus de renseignements



Desserts

Les mignardises au détail

Prix par pièce

Mini viennoiseries	0,69€
Palmier gourmand	1,29€
Chouquette sucrée	0,41€
Mini cannelé	0,62€
Macaron	0,72€
Framboise/hibiscus	
Chocolat blanc/thé matcha	
Citron vert/noix de coco	
Figue/réglisse	
Cerise/Grand Marnier	
Cerise/Chocolat au lait	
Mini financiers	0,62€
Petits fours sucrés	1,08€
éclair, religieuse, tartelette, tatin, choux	
Meringue	0,36€



Les gâteaux à choisir pour les buffets de dessert

- **Fraisier ou Framboisier** : Génoise, crème pâtissière et fraises ou framboises
- **Bavarois 3 chocolats** : Mousse chocolat blanc, chocolat noir et chocolat au lait sur biscuit chocolat
- **Moka** (café ou chocolat)
- **Passionata** : Mousse fruits de la passion
- **Pomme/caramel** : Mousse praliné, morceaux de caramel et pommes en dés
- **Bavarois fruits rouges** : Génoise et mousse aux fruits rouges
- **Casino** : mousse vanille et mousse framboise, roulé génoise et sa confiture framboise
- **Opéra** : biscuit joconde, crème au beurre café et ganache chocolat
- **Royal** : Croquant praliné, bavarois chocolat noir



Formules « mariage » : cocktail et repas assis

Cocktail (durée : 1h30 à 2h00 - 8 pièces/pers.)

5 pièces froides :

- Pain surprise "cygne"
- Assortiment de verrines
- Brouillade d'oeuf et son espuma aux fines herbes
- Brochette de courgette, ricotta et jambon de Speck
- Chouquette à l'emmental et ses graines de pavot

3 pièces chaudes :

- Croustilles de St-jacques
- Moules farcies au beurre d'escargot
- Animation poêlée au choix (départ de l'animation 30 mn après l'ouverture du cocktail)

Buffet « plancha » ou Buffet « mini-burger »

Verrerie, matériel de service, nappage, juponnage et maîtres d'hôtel

Menu à choisir parmi ceux proposés pages 5 et 6 (*Délice, gourmandise ou plaisir*)

Buffet de dessert et café

Prestations incluses :

- Eaux minérales et gazeuses + softs pour le cocktail et repas
- Pains individuels et corbeille de pain
- Nappes et serviettes (tissus blanc)
- Service jusqu'à 1h (au delà, 38€ par heure et par personnes présentes)
- Arts de la table décor relief + verres tulipes et gobelet pour l'eau

Tarifs formules « mariage » (hors alcool)

<i>Formule mariage avec le menu "Délice"</i>	<i>Formule mariage avec le menu "Gourmandise"</i>	Formule mariage avec le menu "Plaisir"
68,35€	76,29€	83,24€

Pour les personnes assistant uniquement au cocktail : 17,45€

En option, forfait alcool par pers. : 11,35 € (TVA 20%)

- Kir pétillant durant le cocktail
- Vins servis à table : Touraine Sauvignon, Cabernet d'Anjou, Côtes de Bourg
- Champagne servi avec le buffet de dessert

A votre charge :

- Les alcools si vous souhaitez vous en charger (NB : nous ne prenons pas de droit de bouchon)
- Heures suppl. au delà du forfait
- Les frais de déplacement

Prestations complémentaires

Sorbet digestif

Au choix : Sorbet pomme + Calvados
Sorbet vanille + Eau de vie de Mirabelle
Sorbet mandarine + champagne

2,20€ TTC * par pers. incluant la glace, l'alcool, le contenant (*TVA à 20%)

Nappage et serviettes - tissus blanc

- serviette blanche tissus : **1,08€**
- Nappe 200 * 300 pour tables rectangulaires : **10,56€**
- Nappe 200 * 200 pour tables rondes de 150 cm : **10,56€**
- Nappe 220 * 220 pour tables rondes de 180 cm : **13,19€**
- Nappe 200 * 400 pour buffet : **15,84€**

Forfait vaisselle

- **Forfait mariage** : 3 verres "Tulipe" (25, 19 et 14 cl), 1 flûte (pour le cocktail, 1 coupe à champagne (pour le dessert), 2 grandes assiettes, 2 petites assiettes, couverts de table, couverts à poisson, couverts à entremet, cuillère à café, 1 tasse et sous-tasse

--	--	--

- **Forfait enfant** : 1 verre cocktail, 1 assiette, couverts de table, cuillère à café : **1,21€**
- **Forfait buffet** : 2 verres ballon (25 et 19 cl), 1 grande assiette, 1 petite assiette, couverts de table, cuillère à café, 1 tasse et sous-tasse : **2,08€**
- **Forfait brunch** : 1 tasse à thé, 1 verre, couverts à entremet, cuillère à café, 2 assiettes : **1,97€**

Forfait maître d'hôtel et cuisinier

1 maître d'hôtel pour 20 à 25 convives

1 cuisinier pour 40 à 50 convives

Maîtres d'hôtel	Cuisinier
Forfait cocktail 4h mise en place, service et débarassage : 144€	Forfait repas 8h mise en place, dressage, nettoyage : 266€
Forfait repas 7h mise en place, service et débarassage : 230€	
Forfait cocktail + repas 11h mise en place, service et débarassage : 340€	
Temps de trajet facturé au départ de Grainville au delà de 15kms : 30€ heure et par serveur Heures supplémentaires au delà du forfait : 38€ de l'heure	

- Pain : 0,85€
- Pain individuel (ou pain d'accueil) : 1,55€
- Café : 0,88€

Conditions générales de vente

Article 1 : définition

Les termes « entreprise » désignent l'entreprise « Plésant Traiteur » dont le siège social est situé au Hameau des genêts – 27380 RADEPONT représenté par son gérant Monsieur Frédérick Plésant. Les termes « le client » désignent le co-contractant qu'il agisse directement en son nom propre ou pour le compte des d'un tiers à titre mandataire.

Article 2 : Application des conditions de vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'entreprise. L'acceptation du devis vaut acceptation des présentes CGV. Toute réservation ferme engage le client à respecter les conditions générales de vente inscrites ci-dessous et à signer ce document. Au cas où, l'une quelconque des dispositions des présentes serait réputée ou déclarée nulle ou non écrite, les autres dispositions resteront intégralement en vigueur.

Article 3 : Commande/Réservation

Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé adressé au client. Les tarifs indiqués sont valables 6 mois (sauf en cas de modification importante des cours des produits alimentaires). La commande ne sera définitive que lorsque l'entreprise aura reçu un exemplaire du devis signé et daté accompagné d'un acompte de 20% du montant TTC du devis.

Article 4 : Annulation/Résiliation

Toute annulation, faite par le client, sera adressée par courrier avec accusé de réception à l'entreprise en respectant un préavis de 14 jours. En deçà, l'acompte versé restera acquis à l'entreprise. Dans le cas où l'entreprise ne pourrait satisfaire le client dans les délais prévus, celle-ci s'engage à rembourser intégralement les sommes versées par le client sans frais.

Article 5 : Exécution de la prestation

Le nombre de convives devra être donné 7 jours avant la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte d'éventuels désistements pour la facturation. Les devis concernant le personnel de salle et/ou de cuisine ne sont pas valables le 1er mai. Au delà de la durée de service figurant sur le devis, l'heure par serveur et cuisinier est facturée 38€ TTC.

Dans les prestations, n'est pas comprise la reprise des poubelles et des bouteilles vides du client.

En raison de leur nature artisanale et de leur saisonnalité, certains produits sont disponibles en nombre très limité. Le cas échéant, le client sera informé de leur indisponibilité dans les meilleurs délais afin de convenir avec lui :

- de décaler la livraison en attendant le réapprovisionnement, si cela est possible
- de remplacer le produit par un autre équivalent en qualité et prix
- d'annuler la commande et de rembourser le prix éventuellement payé.

Article 6 : Livraison

Dans le cas d'une livraison non assurée par l'entreprise, les produits sont transportés aux risques et péril du client.

Pour les livraisons des buffets, le dressage et la mise en place des plats sont assurés par l'entreprise au lieu convenu avec le client. Le client doit s'assurer de la conformité de sa commande et de son état. Le client peut refuser la livraison et demander un nouveau plat si ce dernier semble être endommagé. La livraison est facturée au client au prix de 2€ du kilomètre aller/retour.

Article 7 : conditions de location de matériel et/ou mobilier

Celui-ci sera restitué une fois la location rendue en bon état et après inventaire. Dans le cas de matériel ou mobilier cassé, non rendu ou perdu, la perte et/ou casse fera l'objet d'une facturation selon sa valeur neuve (tarifs indiqués dans le bon de commande). L'entreprise se réserve le droit de majorer cette location par jour de retard ou d'encaisser le chèque de caution.

Des coûts supplémentaires seront facturés aux clients :

- Détachage des nappes et serviettes (cire de bougie, peinture, brûlures...)
- Matériel détérioré suite à une mauvaise utilisation

Article 8 : conditions de paiement

Un premier acompte de 20% est versé lors de la signature du devis. Un second acompte de 30% sera versé 15 jours avant le début de la prestation. Le solde est à régler à la réception de la facture dans un délai de 15 jours, sans escompte.

L'entreprise n'accorde pas de délai de paiement et les pénalités de retard sont calculées à raison de 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Mode de paiement : chèque, virement ou espèces.

Article 9 : prix

Les prix sont exprimés en Euros. Les prix indiqués pour chaque produit sont exprimés TTC. La TVA est applicable selon le taux en vigueur.

Article 10 : limite de responsabilité

L'entreprise attire l'attention de ses clients sur le fait qu'ils ne doivent pas consommer les produits si ceux-ci ont été exposés trop longtemps à la chaleur (dans le cas des buffets, brunchs...), d'une mauvaise utilisation ou tout autre cause.

En aucun cas, l'entreprise ne pourrait être tenue responsable de tout dommage intervenant de ce fait. Si le client souhaite reprendre les restes de nourriture, il devra fournir ses propres conditionnements et signer une décharge obligatoirement.

Article 11 : Cas de force majeure

L'implication d'un de nos véhicules de livraison dans un accident de circulation ou l'arrêt de celui-ci pour une raison indépendante de notre volonté (grève sur la voie publique, attentats, accident sur le réseau routier, rupture de carburant...) nous autorise à la suspension de nos engagements.

Article 12 : juridiction compétente en cas de contentieux

Toutes contestations relatives à l'exécution de la commande, ou à l'interprétation et l'exécution des présentes conditions seront, faute d'accord amiable, de la compétence exclusive des tribunaux même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, dès que le client à la qualité de commerçant.

En règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions du présent contrat relatives à la garantie contractuelle suppose que le client honore ses engagements financiers envers le vendeur.