

# Réceptions / Mariages

## Buffets avec service 2026 - 2027

(À partir de 20 octobre 2025)

# SOMMAIRE

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Nos conditions .....       | Page 3  |
| Vin d'honneur .....        | Page 5  |
| Cocktails.....             | Page 6  |
| Animations en option ..... | Page 13 |
| Buffets.....               | Page 14 |
| Menus enfants.....         | Page 18 |
| Menus prestataires.....    | Page 18 |
| Conditions de ventes.....  | Page 19 |

# NOS CONDITIONS

Réunissez l'ensemble de vos convives pour célébrer votre évènement.

Nous vous suggérons quelques idées pour votre repas.

Toutes ces propositions sont modulables en fonction de vos souhaits.

Nous restons à votre disposition pour votre devis personnalisé en fonction de vos horaires, du nombre de vos invités, de vos différents choix, sans engagement de votre part.

Devis établi sous réserve de nos disponibilités à la date de réception confirmée par le client.

Le taux de tva sera appliqué en fonction du taux en vigueur à la date de la réception.

Nos prix s'entendent hors commissions à reverser aux différents prestataires.

**Plusieurs devis sont envoyés pour une même date, les premières confirmations écrites, accompagnées de l'acompte seront prises en considération.**

Notre société se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception en ayant pris soin de retirer les références et indications pouvant atteindre la vie privée ou professionnelle du client (photos, logos, enseigne, etc...)

Dans nos propositions ci-jointes sont inclus :

Nappes tissu 2.10m x 2.10m blanches (**1 nappe pour 8 personnes** – Supplément : 15.00 € TTC la nappe – 12.50 € HT)

Serviettes tissu blanches – Le personnel (serveurs et cuisiniers) – La vaisselle

## Conditions de réservation :

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande, nous vous demandons de nous retourner le devis signé et porter la mention « Bon pour accord » accompagnée d'un acompte de 500.00 €.

Puis, lors de votre dernier rendez-vous, soit 8 à 15 jours avant votre réception, nous vous demanderons un deuxième acompte correspondant à 50 % de la commande. Enfin, le solde se fera le mardi matin suivant votre réception.

Il vous sera facturé :

- Une location de camion frigo à chaque réception, pour un montant de 200.00 €.
- Des frais supplémentaires peuvent être imputés dans certains cas en fonction de la date et du nombre de kilomètres de notre laboratoire au lieu de réception.

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée 8 jours avant la date de la réception, en précisant le nombre exact d'invités. Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

Les tarifs indiqués s'entendent **à partir de 40 personnes adultes**,

Si le nombre d'invités devait être inférieur il vous serait facturé un forfait supplémentaire.

# NOS CONDITIONS

## Notre personnel :

Pour la réussite de votre réception, nous comptons un serveur pour 25 personnes environ et 1 cuisinier pour 100 personnes. En raison de la configuration de certains lieux de réception, nous imposons parfois un serveur et/ ou cuisinier supplémentaire.

## Vacation des horaires :

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du midi)

De 10h00 à 12h00 (installation du nappage et de la vaisselle)

De 12h00 à 13h30 (Apéritif)

De 13h30 à 18h00 (service du repas)

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du soir)

De 16h00 à 18h00 (installation du nappage et de la vaisselle)

De 18h00 à 20h30 (Apéritif)

De 20h30 à 01h00 (service du repas)

**Au- delà, chaque heure sera facturée 45.00 € TTC par serveur et cuisinier.**

## Repas test :

En fonction de nos disponibilités, un repas test pourra vous être proposé à emporter. Vous aurez la possibilité de goûter :

- 2 entrées
- 2 plats
- Assortiment de légumes

Ces échantillons vous seront facturés. En cas de réservation de nos services, la dégustation des mariés sera déduite de la facture finale du mariage.

# VIN D'HONNEUR

## En libre-service (avant le cocktail) :

Bar à limonade  
(Limonade citron / Limonade aux fruits rouge)

2 chouquettes  
Palets solognots  
Bonbons

### **PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC (sans service)**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 6,00 €      | 10,00%   | 5,45 €    | 0,55 € |

Option : Verre : 0.30 € TTC pièce

# COCKTAIL ENFANT

Soft (Jus de fruits, Limonade, Coca Cola, Eau minérale)  
1 mini quiche  
1 mini pizza  
1 mini croque-monsieur  
1 burger au bœuf  
1 navette (*saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)  
Bonbons

### **PRIX TTC PAR PERSONNE : 5.50 €**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 5,50 €      | 10,00%   | 5,00 €    | 0,50 € |

# COCKTAILS N°1

Punch exotique au rhum des îles

**OU** Sangria et ses quartiers de fruits

**OU** Cocktail Maison au Vouvray pétillant

**OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)

**OU** Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)

**OU** cocktail de fruits (*sans alcool*)

**OU** Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés classique (*mousse saumon, jambon sec, tartare*)

1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)

1 toast pain surprise

1 verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes

## PRIX PAR PERSONNE : 7.50 € TTC

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 4,50 €      | 10,00%   | 4,09 €    | 0,41 € |
| 3,00 €      | 20,00%   | 2,50 €    | 0,50 € |

## COCKTAILS N°2

Punch exotique au rhum des îles

**OU** Sangria et ses quartiers de fruits

**OU** Cocktail Maison au Vouvray pétillant

**OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)

**OU** Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)

**OU** cocktail de fruits (*sans alcool*)

**OU** Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)

1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)

1 serpent de saumon fumé au raifort

### PRIX PAR PERSONNE : 8.60 € TTC

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 5,60 €      | 10,00%   | 5,09 €    | 0,51 € |
| 3,00 €      | 20,00%   | 2,50 €    | 0,50 € |

## COCKTAILS N°3

Punch exotique au rhum des îles

**OU** Sangria et ses quartiers de fruits

**OU** Cocktail Maison au Vouvray pétillant

**OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)

**OU** Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)

**OU** cocktail de fruits (*sans alcool*)

**OU** Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)

1 toast pain surprise

1 serpent de saumon fumé au raifort

1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes

1 cigare poulet / curry (*chaud*)

1 animation au choix

(*rillons cocktails et escargots en persillade, **ou** gambas grillées, **ou** noix de pétoncle, **ou** risotto aux cèpes*)

### PRIX PAR PERSONNE : 10.40 € TTC

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 7,40 €      | 10,00%   | 6,73 €    | 0,67 € |
| 3,00 €      | 20,00%   | 2,50 €    | 0,50 € |



# COCKTAILS N°4

Punch exotique au rhum des îles

**OU** Sangria et ses quartiers de fruits

**OU** Cocktail Maison au Vouvray pétillant

**OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)

**OU** Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)

**OU** cocktail de fruits (*sans alcool*)

**OU** Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 cannelé salé

1 mini burger St Jacques

1 cuillère cube saumon saveur asiatique

1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel

1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto

1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)

1 animation au choix

(*rillons cocktails et escargots en persillade, **ou** gambas grillées, **ou** noix de pétoncle, **ou** risotto aux cèpes*)

## PRIX PAR PERSONNE : 13.80 € TTC

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 10,80 €     | 10,00%   | 9,82 €    | 0,98 € |
| 3,00 €      | 20,00%   | 2,50 €    | 0,50 € |

# COCKTAILS N°5

Punch exotique au rhum des îles

**OU** Sangria et ses quartiers de fruits

**OU** Cocktail Maison au Vouvray pétillant

**OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)

**OU** Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)

**OU** cocktail de fruits (*sans alcool*)

**OU** Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 cannelé salé

1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)

1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto

1 verrine de crème de saumon, St Jacques et guacamole

1 carpaccio de canard, parmesan et pistache

1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)

1 chou mozzarella et truffe blanche (chaud)

1 animation au choix

(*rillons cocktails et escargots en persillade, **ou** gambas grillées, **ou** noix de pétoncle, **ou** risotto aux cèpes*)

## PRIX PAR PERSONNE TTC : 15.00 €

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 12,00 €     | 10,00%   | 10,91 €   | 1,09 € |
| 3,00 €      | 20,00%   | 2,50 €    | 0,50 € |

# COCKTAILS N°6

Punch exotique au rhum des îles                      **OU** Sangria et ses quartiers de fruits  
**OU** Cocktail Maison au Vouvray pétillant                      **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)  
**OU** Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)  
**OU** cocktail de fruits (*sans alcool*)  
**OU** Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 toast pain nordique (saumon fumé, foie gras de canard)  
1 serpent de saumon fumé au raifort  
1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)  
1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel  
1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite

1 crevette Pamko (crevette panée au jus de betterave) (chaud)  
1 mini burger au bœuf (chaud)  
1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)

1 animation escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande  
1 animation magret de canard sur plancha mariné à la sauce soja

## PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.50 €

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 17,50 €     | 10,00%   | 15,91 €   | 1,59 € |
| 3,00 €      | 20,00%   | 2,50 €    | 0,50 € |

# COCKTAILS N°7

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits  
**OU** Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)  
**OU** Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)  
**OU** cocktail de fruits (*sans alcool*)  
**OU** Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)  
 1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)  
 1 mini opéra de foie gras de canard  
 1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)  
 1 serpent de saumon fumé au raifort  
 1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion  
 1 cuillère cube saumon saveur asiatique  
 1 verrine 3 couleurs (*rillettes de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)  
 1 mini burger St Jacques  
 1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel  
 1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
- 1 crevette Kuro (crevette panée au Charbon végétale) (chaud)  
 1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)
- 1 animation bœuf mariné  
 1 animation au choix  
 (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou noix de pétoncle, ou risotto aux cèpes*)

## PRIX PAR PERSONNE TTC : 25.20 €

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 22,20 €     | 10,00%   | 20,18 €   | 2,02 € |
| 3,00 €      | 20,00%   | 2,50 €    | 0,50 € |

## Animations :

- Rillons et escargot en persillade (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Gambas grillées (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Noix de pétoncle (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Risotto aux cèpes (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
  
- Saumon tranché devant les invités : 2.00 € TTC par personne
- Banc d'huitre froide : 2.00 € TTC l'huitre par personne
- Boule de polenta, chèvre provençale : 2.00 € TTC par personne
- Jambon de Serrano : 2.00 € TTC par personne  
(*Découpé devant les invités et servi sur une petite tranche de pain avec morceau de tomate sèche à l'italienne*)
  
- Découpe de foie gras et ses toasts de pain aux céréales : 2.50 € TTC par personne
- Magret de canard snaké sur plancha mariné à la sauce soja : 2.50 € TTC par personne
- Bœuf snaké sur plancha mariné : 2.50 € TTC par personne
  
- Escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande : 3.50 € TTC par personne

## ★★ BUFFET N° 1 ★★

*(Formule froide)*

Salades composées (300g)  
(Piémontaise, taboulé, campagnarde, niçoise)

Saumon en médaillon  
1 verrine de perles marines et œuf de truite

Cornichon – Moutarde – Mayonnaise

Plateau de charcuterie (saucisson, sec, ail, andouille de vire)  
Terrine maison

Rosbif – Poulet – Rôti de porc

Chips  
Terrine de légumes et son coulis de tomates

### FROMAGES :

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)

**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)  
(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)

**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

### DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix  
(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique,  
Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)

**Ou** assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ **1.50 € par personne**)  
(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique,  
Gros macaron vanille et fruits rouge, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale  
Service – Vaisselle – Nappe et serviette tissus blanche

**PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 45.70 € TTC**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 45,70 €     | 10,00%   | 41,55 €   | 4,15 € |

### **Option :**

Vin (Chinon rouge et Sauvignon blanc) : + 6.00 € TTC par personne

★★ BUFFET N° 2 ★★  
(Formule froide)

4 sortes de salades composées (Reine du Piémont, bretonne, printanière, salade Italienne)

Terrine maison

Opéra de foie gras de canard et sa salade

Filet de canard à l'orientale

Gigot d'agneau

Carpaccio de bœuf

Chips

Terrine de légumes et son coulis de tomates

**FROMAGES :**

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)

**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 1.50 € TTC par personne)

*(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)*

**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

**DESSERTS :**

Duo de dessert 2 au choix

*(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique,  
Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)*

**Ou** assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)

*(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique,  
Gros macaron vanille et fruits rouge, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)*

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale

Service – Vaisselle – Nappe et serviette tissus blanche

**PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 51.50 € TTC**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 51,50 €     | 10,00%   | 46,82 €   | 4,68 € |

**Option :**

Vin (Chinon rouge et Sauvignon blanc) : + 6.00 € TTC par personne

## ★★ BUFFET N° 3 ★★

(Formule chaude)

Plateau de charcuterie (saucisson, sec, ail, andouille de vire)  
 4 sortes de salades composées – 300g (Italienne, Reine du piémont, Salade du Gers, Riz à l'orientale)  
 Saumon mayonnaise  
 Terrine maison  
 Moutarde, cornichons, mayonnaise

### A servir chaud/ chafing dish :

|                                                         |                                                   |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Magret de canard et sa sauce au Chinon                  | Ou Sauté de marcassin sauce forestière            |
| Ou Filet de bar sauce au beurre blanc exotique          | Ou filet de saumon et son coulis de poivrons      |
| Ou suprême de poulet fermier et sa sauce Selle sur Cher | Ou sot l'y laisse de volailles au curry et pommes |

Crumble niçois et son fondant de pomme de terre à la truffe  
 Ou écrasé de pommes de terre et son nid de tagliatelle de carottes  
 Ou écrasé de patate douce, pomme de terre et graine de courge et sa poêlée forestière  
 Ou tarte Arlésienne et son duo de carottes  
 Ou cassiolette de risotto et sa tartelette piperade

### FROMAGES :

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)  
 Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 1.50 € TTC par personne)  
*(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)*  
 Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

### DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix  
*(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique,  
 Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)*

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)  
*(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique,  
 Gros macaron vanille et fruits rouge, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)*

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale  
 Service – Vaisselle – Nappe et serviette tissus blanche

**PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 50.00 € TTC**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 50,00 €     | 10,00%   | 45,45 €   | 4,55 € |



**★★ BUFFET N° 4 ★★**  
**(Formule chaude ou froide)**

**Sur le buffet :**

1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite  
1 verrine de de crème de saumon, St Jacques et guacamole  
Avocat créole – Terrine maison  
3 sortes de salades composées – 300g – (*Reine du Piémont – salade Italienne – Salade du Gers*)  
Moutarde – Cornichons – Mayonnaise

**A servir chaud/ chafing dish :**

Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur (+2.00 €)      **Ou** filet de kangourou et sa sauce au curry  
**Ou** pavé de veau sauce Sauvignon      **Ou** filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto  
**Ou** Tournedos de filet de bœuf poêlé et sa sauce au poivre      **Ou** Pavé de lieu jaune sauce écrevisse  
Ecrasé de pommes de terre et son nid de tagliatelle de carottes  
**Ou** tarte Arlésienne et son duo de carottes  
**Ou** cassiolette de risotto et sa tartelette piperade

**Ou formule froide (sur le buffet) :**

Gigot d'agneau – Noix de jambon mariné – Rôti de porc  
Carpaccio de bœuf – Filet de canard à l'orientale  
Terrine de légumes et son coulis de tomate

**FROMAGES :**

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)  
**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 1.50 € TTC par personne)  
*(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)*  
**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

**DESSERTS :**

Duo de dessert 2 au choix  
*(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)*  
**Ou** assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)  
*(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Gros macaron vanille et fruits rouge, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)*

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale  
Service – Vaisselle – Nappe et serviette tissu blanche

**PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 55.10 € TTC**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 55,10 €     | 10,00%   | 50,09 €   | 5,01 € |

## REPAS ENFANT

### Repas enfant (sous forme de buffet froid) :

Salade piémontaise (150 gr)  
1 tranche de pâté de foie  
Saucisson à l'ail – saucisson sec  
Rôti de porc – rosbif – poulet – Chips  
Condiments  
Royal tout chocolat  
Vaisselle – Nappage

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 14.00 € TTC**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 14,00 €     | 10,00%   | 12,73 €   | 1,27 € |

### Repas enfant / ado (sous forme de repas chaud) :

#### 1<sup>ère</sup> proposition :

Assiette de charcuterie **OU** assiette de crudités  
Filet de poulet  
Pommes grenaille  
Fromage  
Royal tout chocolat

**PRIX PAR PERSONNE : 18.00 € TTC**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 18,00 €     | 10,00%   | 16,36 €   | 1,64 € |

### Repas enfant / ado (sous forme de repas chaud) :

#### 2<sup>e</sup> proposition :

Cheeseburger  
Pommes grenaille  
Royal tout chocolat  
Vaisselle – Nappage

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 12.00 € TTC**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 12,00 €     | 10,00%   | 10,91 €   | 1,09 € |

### Repas enfant (sous forme de repas chaud) :

#### 3<sup>e</sup> proposition :

Nuggets **OU** Steak haché  
Pommes grenaille **OU** pâtes  
Mousse au chocolat  
Vaisselle – Nappage

**PRIX TTC PAR PERSONNE : 12.00 € TTC**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 12,00 €     | 10,00%   | 10,91 €   | 1,09 € |

## REPAS PRESTATAIRES

Assiette de saumon fumé et ses toasts  
Pintade forestière  
Gratin dauphinois  
Fromage  
Entremet

**PRIX PAR PERSONNE : 25.00 € TTC**

| Base T.T.C. | Taux tva | Base H.T. | Mt TVA |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 25,00 €     | 10,00%   | 22,73 €   | 2,27 € |

## NOTRE CAVE

### VIN BLANC :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

#### **L'ESCALE**

**12.50 € HT / 15.00 € TTC**

Sauvignon léger-Fruité

AGRICULTURE BIO DE ANGÉ "COTE DE MONTRICHARD

#### **COEUR DES ROCHES**

**15.00 € HT / 18.00 €**

**TTC**

*Sauvignon*

ST GEORGES SUR CHER

#### **L'ARPENT DES VAUDONS**

**10.83 € HT / 13.00 € TTC**

*Sauvignon très léger*

ST GEORGES SUR CHER

#### **DOMAINE DE LA ROCHETTE**

**8.33 € HT / 10.00 € TTC**

*Sauvignon/ Arômes de fruits exotiques*

VALLÉ DE LOIRE

### VIN ROUGE :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

#### **CENT VISAGE**

**8.75 € HT / 10.50 € TTC**

Long en bouche/ note de fruit (cassis/mure)

DOMAINE MERIEAU

#### **CANAILLE**

**12.50 € HT / 15.00 € TTC**

*Léger fruité*

DOMAINE CLOS ROUSSELY

#### **L'HARMONIE**

**10.00 € HT / 12.00 € TTC**

*Arome fruité (cerise)*

DOMAINE DESLOGES

#### **LE 5 SENS**

**10.00 € HT / 12.00 € TTC**

*Cote de Marmande - fruité et long en bouche*

#### **PICASSES**

**12.00 € HT / 14.40 € TTC**

*Chinon/ légèrement tonique*

DOMAINE J.M RAFFAULT

## NOTRE CAVE

### VIN BLANC :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

#### **CABERNET D'ANJOU**

**8.33 € HT / 10.00 € TTC**

*Demi-sec légèrement fruité*

DOMAINE REULLIER

#### **PINEAU D'AUNIS**

**11.67 € HT / 14.00 € TC**

*Fruité*

DOMAINE VILLEMAINE

#### **CHINON**

**11.67 € HT / 14.00 € TTC**

*Rosé de caractère*

DOMAINE DE LA SEMELLERIE

#### **TERRE NOUVELLE**

**12.50 € HT / 15.00 € TTC**

*IGP Var vin biologique*

DOMAINE BRIGNIOLE

### VIN PETILLANT :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

#### **LA FAVORITE**

**12.50 € HT / 15.00 € TTC**

*Brut/ demi sec (Rosé ou blanc)*

DOMAINE ROUSSELY

#### **JOSE LA FINES BULLES**

**18.00 € HT / 21.60 € TTC**

*Blanc brut*

DOMAINE MERIEAU

#### **VOUVRAY**

**10.00 € HT / 12.00 € TTC**

*Blanc brut*

DOMAINE TOUSSAINT

### CHAMPAGNE :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

#### **MARIE STUART**

**25.00 € HT / 30.00 € TTC**

*Blanc brut*

## **CONDITIONS DE VENTE**

### **Commande :**

Le devis sera à nous retourner signé sur chaque page, accompagné d'un chèque d'acompte correspondant à 500.00 € pour les réceptions avec prestation de service. Le nombre définitif des repas devra nous être confirmé huit jours avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation. Aucune remise ne pourra être réclamée. Nous nous dégageons de toute responsabilité dans le cas des allergies alimentaires.

Toute modification apportée au produit n'engage pas la responsabilité de la société TRAITEUR GUILLON laquelle se réserve expressément la faculté de modifier la composition des produits offerts à la vente en cas de rupture d'approvisionnement.

### **Résiliation :**

En cas d'annulation par le client, les acomptes précédemment versés resteront acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation.

**Si l'annulation a lieu par le client moins de 5 jours avant la date de prestation la somme intégrale sera dû.**

En cas de commande passée par une association soumise aux dispositions de la loi 1901, le président et les membres de celle-ci seront responsables solidairement de ses engagements et des conséquences de leur non-respect.

**Vous pouvez toute fois reporter la prestation selon la disponibilité de Traiteur GUILLON.**

**COVID 19 : Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise COVID 19, donnera uniquement lieu à un report de l'événement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avances ou justifier son annulation.**

### **Exécution de la prestation :**

La perte, casse ou détérioration du matériel de service pendant la prestation est à la charge du client, qui devra en supporter les conséquences pécuniaires. Lorsque les boissons sont fournies par le traiteur, un stock supplémentaire sera prévu. Seules les bouteilles non débouchées seront reprises. Les dégustations proposées pour les prestations de mariage sont offertes aux mariés et aux mariés seuls. Les dégustations seront offertes après signature du Devis.

Toutes dégustations pour des personnes supplémentaires, sauf accord du Traiteur, seront facturées aux tarifs figurant sur le devis. La consommation excessive de boissons alcoolisées par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement.

### **Païement :**

Le client est alors contacté afin d'approuver les modifications apportées au devis (augmentation ou remplacement du produit concerné). Hormis l'acompte de réservation, un deuxième acompte égal à 50% du montant total du devis sera perçu 15 jours avant la réception. Le solde devra nous être versé à réception de la facture.

Tout retard de paiement entraîne l'application d'une pénalité égale aux taux des avances de la Banque de France majoré de deux points, et calculée sur le montant de la facture.

**Le retour du matériel se fera le mardi suivant la réception entre 9h00 et 12h00.**

### **Réclamations :**

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement.

### **Force majeure :**

TRAITEUR GUILLON pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en cas de force majeure, d'un événement irrésistible et extérieur ou de cas fortuit (*grève, incendie, dégâts des eaux, neige, décès, guerre, émeute, manifestation, blocage, difficulté de circulation, accident de la route, panne, tout sinistre affectant l'établissement, etc...*).

*« Le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions de vente  
de l'entreprise qu'il déclare accepter sans réserve »*

*Date :*

*Signature :*