



Buffets avec service

2023 - 2024

(à partir du 8 septembre 2023)

Pascal GUILLON vous suggère quelques idées pour vos repas.

Il reste à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

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.

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande celle-ci devra obligatoirement être accompagnée d'arrhes équivalents à 500.00 €.

Le devis devra être signé et porter la mention « Bon pour accord »

50 % de la commande seront versés 8 jours avant la date de la réception,

Le solde après la réception.

Il vous sera facturé :

1. Une location de camion frigo à chaque réception, pour un montant de 180.00 €.
2. 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.

Nous restons à votre disposition pour établir votre devis en fonction de vos horaires, du nombre de vos invités, de vos différents choix.

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.



CONDITIONS

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 carrées blanches (tables rondes), nappes Masline jetables blanches en rouleaux (tables rectanglées)

Serviettes tissu blanches

Assiettes blanches – Couverts inox – Verrerie sur pied – Tout le matériel de service

Le personnel (serveurs et cuisiniers)

Option :

Vaisselle liseré doré : 2.50 € TTC par personne – 2.08 € HT

Table ronde : 10.00 € TTC pièce (non livrée) – 8.33 € HT

Chaise : 2.50 € TTC pièce (non livrée) – 2.08 € HT

La livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres

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 17h00 à 19h00 (installation du nappage et de la vaisselle)

De 19h00 à 20h30 (Apéritif)

De 20h30 à 1h00 du matin (service du repas)

Au- delà, chaque heure sera facturée 40.00 € TTC par serveur et cuisinier.



OPTIONS

Vin en bouteilles :

(Sauvignon + Chinon rouge / rosé).....6.00 € TTC par personne

(Viognier + Haut Médoc)10.00 € TTC par personne

Pièce montée (traditionnelle uniquement)

(4 choux).....4.50 € TTC par personne

(2 choux).....3.50 € TTC par personne

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

Croquant au chocolat

Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 14.00 € TTC – 12.73 € HT

Repas enfant (sous forme de repas chaud) :

1^{ère} proposition :

Assiette de charcuterie **OU** assiette de crudités

Cuisse de canard **OU** poulet rôti

Pommes dauphine

Fromage

Croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE : 18.00 € TTC – 16.36 € HT

Repas enfant (sous forme de repas chaud) :

2^e proposition :

Cheeseburger

Pommes sautées

Croquant au chocolat

Vaisselle – Nappage

PRIX TTC PAR PERSONNE : 12.00 € TTC – 10.91 HT

Plateaux repas :

Salade composée (au choix)

2 tranches de saucisson sec

1 tranche de roulade jambon **OU** 1 œuf dur mayonnaise

3 tranches de rosbif **OU** 3 tranches de rôti de porc

OU 3 tranches filet de volaille – Chips

Fromage enveloppé

Tartelette au fruit

Pain – condiments – plateau – gobelet – couverts plastiques – serviette papier

PRIX PAR PERSONNE : 12.00 € TTC – 10.91 € HT

REPAS DJ

Coquille de saumon

Cuisse de canard sauce poivre vert

Pommes dauphine

Fromage

Entremet au fruit

PRIX PAR PERSONNE : 25.00 € TTC – 22.73 € HT



VIN D'HONNEUR

FORMULE N°1

Vin blanc et rosé
Soft (Jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
3,00 €	10,00%	2,73 €	0,27 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

FORMULE N°2

(Boissons fournies par vos soins)
3 petits fours sucrés
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 4.00 € TTC

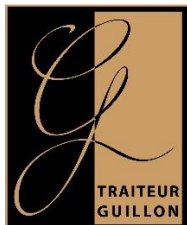
Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €

FORMULE N°3

Vouvray pétillant
Soft (jus de fruits, Perrier, coca cola, eau minérale)
2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, tartare*)
2 petits fours sucrés
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 7.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



COCKTAIL

FORMULE 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

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

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

4 canapés prestige (*saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille*)

PRIX PAR PERSONNE : 8.20 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,20 €	10,00%	4,73 €	0,47 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

FORMULE 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

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

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

3 petits fours salés chauds (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*)

2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, tartare*)

1 triangle de pain surprise

2 canapés prestige (*saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges*)

PRIX PAR PERSONNE : 9.20 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
6,20 €	10,00%	5,64 €	0,56 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Sarl A. Guillon – Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 02 54 33 31 35 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr

RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €



COCKTAIL

FORMULE 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

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

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, tartare*)

2 canapés prestige (*saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges*)

1 triangle de pain surprise

1 feuilleté d'escargot au beurre fondant

1 canapé au boudin

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

PRIX PAR PERSONNE : 11.10 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
8,10 €	10,00%	7,36 €	0,74 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



COCKTAIL

FORMULE 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

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

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (*saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges*)

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, toast de chiffonnade de saumon fumé à l'aneth*)

1 verrine 3 couleurs (*poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation

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

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.40 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
9,40 €	10,00%	8,55 €	0,85 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



COCKTAIL

FORMULE N°8

Punch exotique au rhum des îles

OU Sangria et ses quartiers de fruits

OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

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

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (*saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges*)

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa demi-griotte, Toast en chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'aneth*)

1 canapé tentation

(*Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade de melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de petits pois à la menthe*)

1 verrine au tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation

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

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 14.90 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
11,90 €	10,00%	10,82 €	1,08 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



COCKTAIL

FORMULE N°9

Punch exotique au rhum des îles

OU Sangria et ses quartiers de fruits

OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

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

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) (+2.00 €)

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (selon la saison) (+2.00 €)

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) (+2.00 €)

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (Saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges)

2 canapés saveur

(Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth)

1 canapé tentation

(Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe)

1 verrine de tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*Poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation

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

1 animation escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande (poêlé devant les invités)

(Coupelle, fourchette, cuillère)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 18.40 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
15,40 €	10,00%	14,00 €	1,40 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



COCKTAIL

FORMULE N°10

Punch exotique au rhum des îles

OU Sangria et ses quartiers de fruits

OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

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

OU Cocktail exotique (*liqueur fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*) **(+2.00 €)**

OU Cocktail fraises des bois (*liqueur, Soho, 1 brochette de fraises et menthe fraîche*) (*selon la saison*) **(+2.00 €)**

OU Cocktail lagon bleu (*jus orange, jus de citron, curaçao bleu, sucre de canne, Vouvray*) **(+2.00 €)**

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (*Saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges*)

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth*)

1 canapé tentation

(*Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe*)

1 verrine de tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*Poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation

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

1 animation escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande (poêlé devant les invités)

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

Déclinaison de macarons

(*1 Macaron au miel et Ste Maure de Touraine, 1 Macaron Landais et marmelade de figue*)

1 brochette de petits légumes crus et sauces d'accompagnement

1 brochette de fruit frais

PRIX PAR PERSONNE TTC : 24.10 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
21,10 €	10,00%	19,18 €	1,92 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €



★★ 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 du chef aux noisettes

Rosbif – Poulet - Rôti de porc

Chips
Terrine de légumes et son coulis de tomates

FROMAGES :

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)
(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix
(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, croustillant aux fruits de la passion, Omelette au citron, Opéra)
OU assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1,50 € par personne)
(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra)

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale

Service – Vaisselle carrée **ou** ronde – Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE : 42.70 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
42,70 €	10,00%	38,82 €	3,88 €

Option :

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



★★ BUFFET N° 2 ★★
(Formule froide)

Rillons cocktails

Œuf en gelée - Tartelette aux asperges - Fond d'artichaut au crabe - Tomate mimosa

Terrine de saumon
OU terrine st jacques

Marquise de jambon de Bayonne
Cakes salés (olives et jambon)

Filet de canard à l'orientale
Poulet
Pressé de joues de porc aux légumes

Terrine de légumes et coulis de tomates

FROMAGES :

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (*Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome*)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix
(*Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, croustillant aux fruits de la passion, Omelette au citron, Opéra*)
OU assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)
(*Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra*)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale

Service - Vaisselle carrée **ou** ronde - Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE : 47.00 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
47,00 €	10,00%	42,73 €	4,27 €

Option :

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



★★ BUFFET N° 3 ★★
(Formule froide)

4 sortes de salades composées (pascaline, bretonne, printanière, salade Italienne)

Terrine st jacques
OU terrine de saumon (sauce mayonnaise)

Marbré de foie gras de canard

Filet de canard à l'orientale
Roulade de veau aux petits légumes
Carpaccio de bœuf

Chips
Terrine de légumes et son coulis de tomates

FROMAGES :

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **2.00 € TTC par personne**)
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix
(*Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, croustillant aux fruits de la passion, Omelette au citron, Opéra*)

OU assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1,50 € par personne)
(*Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra*)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale

Service - Vaisselle carrée **ou** ronde - Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE TTC : 48.00 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
48,00 €	10,00%	43,64 €	4,36 €

Option :

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



★★ BUFFET N° 4 ★★

(Formule froide)

A partir de 50 personnes uniquement

Ananas cocktail

OU pamplemousse cocktail

Salade niçoise (riz, mais, haricot rouge, carotte, petit pois, céleri, soja, poivron rouge,...)

Salade Pascaline (pommes de terre, tomate, œuf dur, saumon, crevettes, sauce mousseline,...)

Salade Italienne (pâtes, Bayonne, poivron, sauce crème,...)

Salade forestière (tomate, champignons frais, cornichons, jambon en lamelle)

Terrine de crevettes à la fondue de poireaux

Terrine de lapereau à la compote d'oignon

OU bloc de foie gras de canard et ses petits pains

Cochon de lait farci

Roulade de veau aux petits légumes

Rosbif

Terrine de légumes et son coulis de tomates au basilic

FROMAGES :

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)

(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)

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

DESSERTS :

Assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers.

(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale

Service - Vaisselle carrée **ou** ronde - Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE TTC : 55.00 € (service compris)

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

Option :

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



★★ BUFFET N° 5 ★★
(Formule chaude)

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

Salades composées
(salade de thon, salade de pâtes, Québécoise, salade de riz à l'orientale)

Terrine de confit de foie de porc
Tartare de saint jacques sur purée de petits pois
Cornichons, moutarde, mayonnaise

Servi à table ou en buffet (chafing dish)

Fondant de pintade aux morilles sauce madère
OU pavé d'autruche sauce poivrade
OU Tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié et sa sauce juste relevée

Purée de patate douce, confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte et sa cassolette de fèves au soja
Ou tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands

FROMAGES :

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)
(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix
(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, croustillant aux fruits de la passion, Omelette au citron, Opéra)
OU assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)
(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale

Service - Vaisselle carrée **ou** ronde - Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE TTC : 49.50 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
49,50 €	10,00%	45,00 €	4,50 €

Option :

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



★★ BUFFET N° 6 ★★
(Formule Chaude ou froide)
A partir de 50 personnes uniquement

Salade de thon (pommes de terre, thon, œuf dur, mayonnaise)
Salade créole (blé, blanc de poulet, ananas, tomate, raisins secs, noix de coco râpée, vinaigrette citronnée, gingembre)
Salade de tagliatelles au saumon atlantique (crème à l'aneth citronnée)
Salade de gésiers confits (chou blanc, carottes, gésiers confits, vinaigrette)

Bloc de foie gras de canard et ses petits pains
Marquise de saumon fumé
Pamplemousse cocktail **OU** avocat garni

Sorbet pamplemousse arrosé de Porto blanc **Ou** sorbet pêche de vigne arrosé de Vouvray
Ou sorbet exotique et Rhum blanc **Ou** sorbet citron et Vodka
Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados
Ou sorbet mandarine arrosée de Champagne (+ 2.00 € TTC par pers.)

Formule froide sur le buffet :

Côte de bœuf glacée
Petit salé aux lentilles (en terrine ou en verrines)
Gigot d'agneau
Terrine de légumes

Ou formule chaude (servie à table ou en buffet) (chafing dish) :

Pavé de biche sauce grand veneur
Ou Tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié et sa sauce juste relevée
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo

Purée de patate douce, confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte et sa cassolette de fèves au soja
Ou tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)
(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

Duo de dessert 2 au choix
(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, croustillant aux fruits de la passion, Omelette au citron, Opéra)
OU assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)
(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale

Service - Vaisselle carrée **ou** ronde - Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE TTC : 56.00 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
55,00 €	10,00%	50,00 €	5,00 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ BUFFET N° 7 ★★
(Formule chaude ou froide)

Sur le buffet :

1 verrine de perles marines et œufs de truite
1 verrine de tartare de thon et concassée de tomates

Solitaire de saumon Atlantique et fromage frais au citron vert
Terrine de foie de porc
Champignons à la grecque
Salade Italienne (*pâtes, Bayonne, poivron, sauce crème,...*)
Salade de riz à l'orientale
Condiments (beurre, cornichons, moutarde, mayonnaise)

FORMULE CHAUDE :

Pavé de biche sauce grand veneur **Ou** filet d'agneau en fine croûte d'herbe
Ou brochette de canard aux fruits secs **Ou** petit salé de canard au beurre d'estragon
Ou brochette de filet de caille **Ou** carré de veau aux légumes printaniers (+2.00 TTC)
Ou Tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié et sa sauce juste relevée
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo

Crumble d'aubergine et sa purée de panais
Ou écrasé de pommes de terre et son piquillos farci à la mousse de légumes
Ou purée de patate douce, confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte et sa cassolette de fèves au soja
Ou tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands
Ou cassolette de risotto et sa tartelette piperade

OU FORMULE FROIDE (sur le buffet) :

Carré d'agneau
Roulade de veau aux petits légumes
Carpaccio de bœuf
Filet de canard à l'orientale
Terrine printanière de légumes

FROMAGES :

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région+ **2.00 € TTC par personne**
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

Sur le buffet :

Duo de dessert 2 au choix
(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, croustillant aux fruits de la passion, Omelette au citron, Opéra)

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale

Service – Vaisselle carrée **ou** ronde– Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE TTC : 50.90 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
50,90 €	10,00%	46,27 €	4,63 €



★★ **BUFFET N° 8** ★★
(Formule chaude)

ENTREES :

Terrine de filet mignon de porc aux pruneaux (1 tranche 100g)
Ou terrine de pintade aux écrevisses (1 tranche 100g)

Tartare de St Jacques sur compotée (en verrine)
Verrine de perles marines et œufs de truite

Salade de tagliatelles au saumon atlantique, crème aneth citronnée
Taboulé à la menthe
Salade niçoise
Tomate mimosa

PLATS :

Pavé de biche sauce grand veneur **Ou** filet d'agneau en fine croûte d'herbe
Ou brochette de canard aux fruits secs **Ou** petit salé de canard au beurre d'estragon
Ou brochette de filet de caille
Ou Tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié et sa sauce juste relevée
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo

LEGUMES AU CHOIX :

Crumble d'aubergine et sa purée de panais
Ou écrasé de pommes de terre et son piquillos farci à la mousse de légumes
Ou purée de patate douce, confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte et sa cassolette de fèves au soja
Ou tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands
Ou cassolette de risotto et sa tartelette piperade

FROMAGES :

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région+ **2.00 € TTC par personne**
(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix (Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, croustillant aux fruits de la passion, Omelette au citron, Opéra)
Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)
(Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale

Service - Vaisselle carrée **ou** ronde- Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE TTC : 52.20 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
52,20 €	10,00%	47,45 €	4,75 €

Option :

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



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 sept 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 évènement 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 :