

Buffets froids :

Je travaille uniquement avec des produits frais et de première qualité, les buffets sont réalisés entièrement par mes soins.

- Tous nos buffets froids sont présentés sur miroir (minimum de 30 personnes).

Si vous êtes moins nombreux que les exemples affichés il n'y a pas de problème (mais je devrai ajuster légèrement le prix car la main d'œuvre reste pratiquement la même.)

Il y a beaucoup de possibilités, je peux vous aider à composer votre buffet.

Buffet de base : 18,50 €/ pers (prix à partir de 50 couverts, service non compris)

- Rôti de porc cuit au miel, pâté maison, roulades Argenteuil, rosette de Lyon, pièce de bœuf rôtie, œufs mimosa.
- Tomates crevettes roses /mousse de crabe, saumon belle-vue, saumon fumé.
- 1 féculent.
- 5 Salades
- Sauces froides diverses.
- Petites sculptures.

Un buffet se compose selon votre goût

Vous pouvez compléter votre buffet: prix / pers.

- Terrine de saumon : 2,50 €
- Terrine de poisson 3 couleurs : 2,20 €
- Tomates crevettes grises/mousse de crabe : + 0,50 €
- écrevisse ou scampis: 0,60 €
- Mousse avocat saumon : 2,50 €
- Mousse de canard : 1,00 €
- Jambon fumé maison et melon : 1,50 €
- Pignons de poulet épicés : 1,00 €
- Carpaccio de bœuf : 1,00 €
- Pâté en croute canard fumé et calvados : 2,00 €
- Blanc de volaille farcie: 2,00 €
- Terrine de ris de veau: 5,00 €
- Foie gras de canard: 85,00 € / kg
- Elbot : 2,70 €
- Homard en belle-vue: suivant le prix du jour.

* Sculptures de légumes en bouquet. (pour les sculptures plus imposantes, remise de prix).*

Nos féculents:

- P-d-t vinaigrette / ciboulette.
- Riz composé.
- Pâtes composée
- Taboulé.

Nos salades: légumes frais et composées ;

- Salade folle (croûtons, œufs cuit dur, bâtonnets de lard fumé)
- Salade folle du terroir (fromage de Chimay, jambon fumé maison) + 0,50 €
- Concombres nature ou avec scampis + 0,50 €
- Concombre, melon, pastèque
- Pastèque, salade de blé et feta
- Carottes
- Carottes aux mangetouts
- Tomates / courgettes
- Tomates / mozzarella
- Tomates aux herbes et oignons rouge
- Pommes/ maïs
- Betteraves rouge aux noix de péquant
- Chou-fleur
- Haricots vert
- Haricots vert aux noix
- Céleris rave
- Coleslaw de choux panachés
- salade de P-d-t aux betteraves, pommes, laitues et au thon
- Salade à l'ananas, concombres, radis, salade et rosbif
- Fraise / vinaigre balsamique (en saison)
- Salade d'avocats, tomates et crevettes grises : + 0,50 €
- Salade de scampis à la feta: + 0,50 €
- Salade de poulet, légumes du sud: + 0,50 €
- Salade de truite fumée: + 1,00 €
- Salade de saumon mariné: + 1,00 €
- Frisée aux figues et au chèvre: + 0,50 €
- Salade d'aubergines grillées et jambon cru: + 0,50 €
- Panzanella au chorizo: + 0,50 €
- Salade aux champignons, pousses d'épinards et noix: + 0,50 €

Baguettes Française (1,00 €), petits pains de table (0,65 €) et beurre sur demande

PRIX SPECIAUX POUR LES ENFANTS



De 0 à 5 ans = gratuit

De 6 à 10 ans = ½ prix.

Un rendez-vous représente la façon la plus idéale d'élaborer ensemble un buffet en fonction de vos souhaits, vous avez un budget nous avons des propositions..

Ceux-ci se font sur rendez-vous; 0477/601.637 après 20h00.

Nos devis sont gratuits, complets ,détaillés et sans obligations.

Conditions générales de vente: " Traiteur Bouyard & Cie"

Ces conditions générales de vente régissent les rapports entre le client et "Traiteur Bouyard & Cie" ainsi que l'organisation et la livraison. La livraison d'une commande signifie que le client accepte ces conditions de vente.

1) Frais de livraison

Pour toute les destinations, les frais sont calculés en fonction des la distance entre Virelles et votre domicile ou lieu de livraison. Le calcul est basé sur le nombre de kilomètre aller x 1,30 €.

2) Annulation ou modification

Chaque commande passée peut toujours être ajustée à votre bon vouloir ou annulée par mail , jusqu'à la date de péremption de la note d'envoi ou si je n'ai pas de nouvelles de celle-ci après cette date.

En cas d'annulation d'une commande dans les 96 heures précédent l'évènement, une indemnité de 50 % sera due. Si la commande est annulée le jour ou la veille de la livraison, une indemnité de 100 % sera due pour quelques montants que se soient.

Le nombre définitif d'invités est à me communiquer **7 jours avant la fête**. En cas de désistement dans cette période de 7 jours précédant la fête je vous compterai la moitié du montant dû pour ces personnes.

Votre devis est calculé pour le nombre de personnes demandé, si celui-ci vient à diminuer le prix sera modifier.

Vous recevez un devis clair et précis, tout inclus donc sans surprise et garanti dans le temps afin de vous laisser le temps de réflexion nécessaire à votre engagement. (prix variable pour les produits de luxes).

3) Garantie

Traiteur "Bouyard & Cie" utilise essentiellement des produits frais et de première qualité et respecte et applique les principes HACCP.

Dans l'hypothèse où le produit livré ne serait pas consommé à la réception, le client le conservera à l'abri de la chaleur et du froid à une température inférieur à 4°. Traiteur "Bouyard & Cie" n'assumera aucune responsabilité résultant de la mauvaise conservation de ce produit après la livraison.

4) Paiement

Pour quelques clients que se soient " Traiteur Bouyard & Cie" demandera un acompte TVAC. de 50 % à la signature du contrat, 30 % 2 semaines avant et le solde 1 jour avant la réception, en argent liquide ou par virement dans les 8 jours suivant la facturation, 100 % sera payé avant la manifestation. Le taux de TVA est appliqué suivant la réglementation en vigueur.

A défaut de paiement à son échéance de tout ou d'une partie d'une facture, le montant impayé sera majoré de plein droit et sans mise en demeure préalable d'une indemnité forfaitaire égale à 15 % sans que cette indemnité ne puisse être inférieur à 100 euros. Le défaut de paiement à l'échéance d'une facture rend toutes les factures immédiatement exigibles. Il confère en outre à "Traiteur & Cie" le droit de suspendre les livraisons et de résilier les marchés en cours pour les fournitures restant à livrer.

Possibilité d'étalonnage du payement

✚ Pour le service des vins :

✚ Les vins fournis par le client : 2,50 € de droit de bouchon.

