



7 allée de la Fontaine des Tournelles - 77230 Saint-Mard

Tél. 01 60 03 00 41

E-mail : [willems.traiteur@wanadoo.fr](mailto:willems.traiteur@wanadoo.fr)

[www.willemstraiteur.com](http://www.willemstraiteur.com)

***CARTE « ENTREPRISES »***

## PETIT DEJEUNER

pour 6/10 personnes

Thermos de café  
Thermos de thé à infuser  
Jus d'orange, 1L  
Eau de source, 1L  
Lait en dosette et sucre

30 mini viennoiseries  
(croissants, pains au chocolat, pains aux raisins)

*Matériel jetable*

Prix : 82€ HT  
Personne supplémentaire : 8,20€HT

## PAUSE

pour 6/10 personnes

Thermos de café  
Thermos de thé à infuser  
Jus d'orange, 1L  
Eau de source, 1L  
Eau gazeuse, 1L  
Boisson gazeuse, 1L  
Lait en dosette et sucre

30 pièces sucrées variées  
parmi : chouquettes, brioches sucrées, palmiers, cookies,  
niflettes, muffins, torsades au chocolat, paniers aux fruits,  
brochettes de fruits (en saison) ...

*Matériel jetable*

Prix : 84€ HT  
Personne supplémentaire : 8,40€HT

# Coffret repas GAMME TOPAZE

## 17,90€ HT

*Minimum commande : 6 plateaux.*

*2 choix possibles pour une commande jusqu'à 10 plateaux repas. Au-delà, un choix par dizaine.*

### TOPAZE N°1

Œuf à la parisienne  
Emietté de saumon,  
salade de quinoa sauce aux agrumes  
Solo de fromage  
Tartelette du moment  
Petit pain individuel

### TOPAZE N°2

Tapas de rillettes de poisson  
Volaille des Indes  
Solo de fromage  
Salade de fruits frais  
Petit pain individuel

### TOPAZE N°3

Salade Niçoise  
Filet de poulet moelleux,  
mini pâtes au pesto  
Solo de fromage  
Dessert du jour  
Petit pain individuel

### TOPAZE N°4

Salade de chou Coleslaw  
Poisson du jour,  
poêlée de céréales & légumineuses  
Solo de fromage  
Panacotta aux fruits de saison  
Petit pain individuel

### TOPAZE N°5

Tartare de la mer  
Sauté de bœuf aux oignons,  
haricots mungos  
Solo de fromage  
Mousse au chocolat  
Petit pain individuel

### TOPAZE N°6

Salade de soja  
Omelette,  
riz cantonnais au riz sauvage  
Solo de fromage  
Fromage blanc  
Petit pain individuel

*Possibilité de couverts en métal au lieu de PLA - supplément 2€ HT*

*Il est possible de modifier la composition du plateau repas sur demande en fonction des allergies, intolérances ou régimes spéciaux*

# Coffret repas GAMME SAPHIR

## 22,30€ HT

*Minimum commande : 5 plateaux.*

*2 choix possibles pour une commande jusqu'à 10 plateaux repas. Au-delà, un choix par dizaine.*

### SAPHIR N°1

Chiffonnade de jambon  
Dos de cabillaud au chorizo,  
salade de perles  
Duo de fromage  
Choux pralin  
Fruit de saison, Petit pain individuel

### SAPHIR N°2

Gravlax de saumon aux 5 baies  
Dés de gigot d'agneau,  
taboulé à la libanaise  
Duo de fromage  
Beignet Tropézien  
Fruit de saison, Petit pain individuel

### SAPHIR N°3

Cake aux légumes du soleil  
Œuf mollet en folie:  
asperges, haricots verts, sauce cocktail  
Duo de fromage  
Carpaccio de fruits  
Fruit de saison, Petit pain individuel

### SAPHIR N°4

Terrine de saumon aux petits légumes  
Salade thaï au poulet, crevettes  
et mangue  
Duo de fromage  
Dessert du jour  
Fruit de saison, Petit pain individuel

### SAPHIR N°5

Millefeuille de betterave, chèvre & miel  
Chiffonnade de cœur de rumsteck,  
farandole de légumes  
Duo de fromage  
Tarte Normande aux pommes  
Fruit de saison, Petit pain individuel

### SAPHIR N°6

Trio de tomates  
Rouget à la niçoise  
Duo de fromage  
Tiramisu  
Fruit de saison, Petit pain individuel

*Couverts en métal inclus*

*Il est possible de modifier la composition du plateau repas sur demande en fonction des allergies, intolérances ou régimes spéciaux*



# Coffret repas GAMME RUBIS

## 27,90€ HT

*Minimum commande : 5 plateaux.*

*2 choix possibles pour une commande jusqu'à 10 plateaux repas. Au-delà, un choix par dizaine.*

*Composez vous-même votre plateau en choisissant une entrée, un plat et un dessert.*

### ENTREES

Salade folle au saumon fumé

Salade Sud-Ouest  
aux tapas de caille & au foie gras

Tartare de St Jacques au balsamique

Duo de saumon

### PLATS

Châteaubriand, farandole de légumes

Noix de Saint-Jacques, salade Impériale

Noisette d'agneau, méli-mélo de légumes verts

Queue de langouste à la parisienne

### DESSERTS

Tarte noix-chocolat, crème anglaise

Paris Brest

Tarte Tatin, crème fouettée

Entremet du moment

### PLUS

Trilogie de fromage, fruits secs

Fruit de saison

Petits pains individuels

*Couverts en métal inclus*



# Coffret sandwich « LUNCH BOX »

## 15,80€ HT

*Minimum commande : 7 lunchbox.*

*2 choix possibles pour une commande jusqu'à 10 lunchbox. Au-delà, un choix par dizaine.*

*Composez vous-même votre « lunchbox » en choisissant un sandwich, une petite salade composée, un dessert et une boisson.  
Il est possible de dresser les « lunchbox » sur plateaux, en forme de buffet.*

### SANDWICHES

#### DEMI BAGUETTE ou BAGUETTINE MULTIGRAINES

Jambon blanc, gruyère, crudités - Filet de volaille, crudités  
Carpaccio de bœuf, parmesan - Cœur de rumsteck, crudités  
Miettes de saumon, crudités ...

#### ½ BAGUETTE VIENNOISE

Tomates, mozzarella, salade - Thon, crudités  
Jambon sec, mozzarella, crudités

#### NORDIQUE

Saumon fumé, crème citronnée, tomate, concombre  
Rillettes de poisson, tomate confite

#### TRADITION (3 petits pains en flûte au choix)

Saumon fumé - Comté - Brie - Jambon blanc - Rosette  
Jambon de pays - Volaille, Savora - Emincés de veau  
Rumsteck, Savora - Effilés de canard ...

### SALADES COMPOSEES

Quinoa sauce aux agrumes  
Salade camarguaise au riz

Mini pâtes au pesto

Taboulé libanais

Crudité du jour

### DESSERTS

Mousse au chocolat  
Tartelette du moment

Fromage blanc

Salade de fruits

Dessert du jour

### BOISSONS (individuelles)

Eau plate - Eau gazeuse

Coca coca - Coca zéro

# COCKTAILS - LUNCHS

Pour composer votre cocktail vous pouvez sélectionner des produits de toute la gamme ci-dessous ou sélectionner l'une de nos formules.

<p><u>Pics' apéro</u></p> <p>Viande de grisons, Comté Mozzarella, tomate confite, [jambon cru] Crevette, radis blanc Abricot, foie gras Crevette, tomate cerise</p> <p><i>La pièce : 1,20€ HT</i></p>	<p><u>Canapés</u></p> <p>Assortiment varié</p> <p><i>La pièce : 1,00€ HT</i></p> <p>Foie gras de canard maison sur pain d'épice</p> <p><i>La pièce : 1,30€ HT</i></p>	<p><u>Croustillants Provençaux</u></p> <p>Tomate confite et pistou Jambon sec, tapenade Saumon fumé, crème citronnée Crevette au guacamole Tomatade, viande des Grisons</p> <p><i>La pièce : 1,00€ HT</i></p>	<p><u>Navettes</u></p> <p>Pain bijoux : Chèvre aux fines herbes Mousse de foie - Jambon sec - Saumon fumé</p> <p><i>La pièce : 1,10€ HT</i></p> <p>Pain noir : Saumon fumé, crème fouettée Rillettes de poisson - Avocat, crevette</p> <p><i>La pièce : 1,20€ HT</i></p>	<p><u>Brioche Buns</u></p> <p>Cœur de palmier, tomate Mousse de foie Saumon fumé, chèvre Jambon, gruyère</p> <p><i>La pièce : 1,20€ HT</i></p>	<p><u>Faluches</u></p> <p>Œuf dur, tomate, salade Mimolette, salade Crudités</p> <p><i>La pièce : 1,10€ HT</i></p>
<p><u>Brioche Royale aux 4 saveurs, 72 pièces</u></p> <p>Crabe, sauce cocktail Tarama, crevette Saumon fumé, beurre Fromage blanc, ciboulette</p> <p><i>L'unité, 72 pièces : 40€ HT</i></p>	<p><u>Pains surprise, 72 pièces</u></p> <p>Charcuterie : 32€ HT Saumon fumé : 36€ HT Mélangé : 34€ HT</p>	<p><u>Cassolettes froides</u></p> <p>Tartare de la mer Petit crustacé, julienne de légumes Avocat, crème citronnée, crevette Emincé de St Jacques marinées Carpaccio de bœuf Magret fumé au foie gras</p> <p><i>La pièce : 1,50€ HT</i></p>	<p><u>Verrines salées</u></p> <p>Guacamole, tartare de poisson, tomate L'exotique aux écrevisses et à l'avocat Foie gras, compote d'oignon Melon au porto et au parme Tomate mozzarella, sauce pistou Quinoa aux légumes et aux agrumes</p> <p><i>La pièce : 1,50€ HT</i></p>	<p><u>Timbalines de crudités</u></p> <p>En mini pot 50cl</p> <p>Taboulé à la libanaise Quinoa légumes &amp; agrumes Mini pâtes au pesto Riz Niçois.....</p> <p><i>Par timbaline : 1,50€ HT</i></p>	<p><u>«Jatte du Jardin» et ses sauces</u></p> <p>Tomates cerises, antipasti, melon, concombre, œufs de cailles, bâtonnets de carottes - autres légumes selon la saison - Sauce cocktail, mayonnaise</p> <p><i>Par personne : 1,60€ HT</i></p>
<p><u>Mini sandwiches</u></p> <p>Mini pain Bretzel aux céréales Bouchée Nordique ou Tortilla Club Viennois Petit pain en flûte Club aux 6 céréales Tartine rustique ...</p> <p><i>La pièce : 1,25€ à 2,00€ HT</i></p>	<p><u>« Le Bateau »</u></p> <p>Crevette, tomate cerise Fluche de saumon fumé Sauce verte, sauce cocktail</p> <p><i>150 pièces : 162€ HT</i></p>	<p><u>Présentation de fluche</u></p> <p>Jambon de parme Mortadelle italienne Salami milanais Jambon de Vendée</p> <p><i>120 pièces : 103€ HT</i></p>	<p><u>Mini brochettes (à réchauffer)</u></p> <p>Bœuf mariné Filet de canette, abricot Crevette en chemise de légumes Lotte au cognac, épices chinoises Rouget en chemise de pommes de terre Poulet thaï</p> <p><i>La pièce : 1,50€ HT</i></p>	<p><u>Petits fours (à réchauffer)</u></p> <p>Assortiment varié</p> <p><i>La pièce : 1,00€ HT</i></p>	<p><u>Animations</u></p> <p>Plancha, foie gras, saumon... avec sauces et pains spéciaux</p> <p>Postes à crêpes salées ou sucrées petites crêpes chaudes avec garnitures diverses</p> <p><i>(cuisinier obligatoire)</i></p> <p><i>Nous consulter</i></p>
<p><u>Cassolettes &amp; verrines sucrées</u></p> <p>Saveurs variées selon la saison</p> <p><i>La cassolette/verrine : 1,50€ HT</i></p>	<p><u>Canelés</u></p> <p><i>La pièce : 1,20€ HT</i></p>	<p><u>Petits fours pâtisseries</u></p> <p>Assortiment varié selon la saison</p> <p><i>La pièce : 1,10€ HT</i></p>	<p><u>« L'arbre de macarons »</u></p> <p>Assortiment de mini macarons</p> <p><i>150 pièces : 180€ HT</i> <i>100 pièces : 120€ HT</i></p>	<p><u>Brochettes de fruits frais</u></p> <p>Fruits panachés en brochettes</p> <p><i>En saison</i></p> <p><i>La pièce : 1,20€ HT</i></p>	<p><u>Mini desserts</u></p> <p>Sélection de mini desserts : tartelettes, choux, flan ...</p> <p><i>La pièce : 2,00€ HT</i></p>



## COCKTAIL APERITIF

à partir de 30 personnes

**7 pièces salées par personne :**

Brioche Royale aux 4 saveurs

Canapés

Croustillants Provençaux

Navettes

*Serviettes jetables*

Prix par personne : 6,50€ HT

## COCKTAIL PRESTIGE

à partir de 20 personnes

**10 pièces salées + 4 pièces sucrées par personne :**

2 Croustillants Provençaux

1 navette pain noir

1 faluche

1 brioche buns au foie gras

1 bouchée nordique

1 cassolette froide

1 verrine salée

2 pics 'apéro

2 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

1 cassolette sucrée

-ou- Brochette de fruits (en saison)

*Serviettes jetables*

Prix par personne :

17,20€ HT salé + sucré / 12,20€ HT salé uniquement

*D'autres possibilités de cocktails sont possibles, avec ou sans le service maître d'hôtel, le matériel cocktail, le nappage et la décoration de votre buffet.*

*Nous consulter pour un devis personnalisé.*



# COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

à partir de 15 personnes

Brochette Italienne

Croustillant Provençal

Tapas de rillettes de poisson

Gravlax de saumon aux 5 baies

Salade de quinoa aux légumes, sauce aux agrumes

Mini bretzel céréales de carpaccio de bœuf, parmesan

Club nordique aux saumon fumé, crème citronnée

Wraps aux grisons, tomatade & roquette

Pain bijou au chèvre, ail & fines herbes

Mini flute effilé de volaille, Savora

Sélection de mini desserts

*Matériel jetable : piques, petites cuillères, serviettes*

Prix par personne : 19,95€ HT

*La composition de notre cocktail déjeunatoire peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.*

# COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

avec ANIMATION CHAUDE et avec service maître d'hôtel  
à partir de 30 personnes

Jatte du Jardin et ses sauces -ou- Timbaline de crudités (selon la saison)

Bouchée nordique saumon fumé, crème citronné

Wraps de volaille, œuf & tomate

Mini brochette chaude

Tartare de la mer

Croustillant Provençal

Petits Fours chauds (2)

Faluche mimolette, crudités

Pic 'Apéro tomate, bille de mozzarella

*Animation Chaud :*

Blanquette de volaille -ou- Panaché de poisson marinière

*servi en grandes cassolettes avec du riz*

Petits fours sucrés

Cassolette sucrée -ou- Brochette de fruits (en saison)

\*\*\*

Café, thé, eaux, soda, jus de fruits

*Matériel en dur, les tables de buffet nappées, glace/glaçons  
Service maître d'hôtel (vacation 6h départ/retour Willems Traiteur)*

Prix par personne : 34,00€ HT

*La composition de notre cocktail déjeunatoire peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.*

## BUFFETS « MANGE DEBOUT »

### « LE SAVOUREUX »

à partir de 10 personnes

Timbaline de crudités : Coleslaw -ou- Mini pâtes au pesto

\* \* \*

Terrine de saumon aux petits légumes

\* \* \*

Pics 'Apéro : Italienne & Grisons, comté

\* \* \*

Tapas de rilette de poisson

\* \* \*

Wraps : Grisons, tomatade & roquette

\* \* \*

Club pain viennois : Filet de volaille, crudités

\* \* \*

Bouchée nordique : Saumon fumé maison, crudités

\* \* \*

Vanneries de fromages d'Hollande en dés

\* \* \*

Dessert : Mousse au chocolat -ou- Tartelette -ou- Salade de fruits

*Matériel jetable : petite assiette, piques, cuillère, serviette*

Prix par personne : 19,95€ HT

### « LE GASTRONOME »

à partir de 15 personnes

Panier de légumes frais et ses sauces

\* \* \*

Gravlax de saumon aux 5 baies

\* \* \*

Salade de quinoa, sauce aux agrumes

\* \* \*

Navette pain noir : Saumon fumé, crème citronnée

\* \* \*

Duo de brochettes : Abricot, foie gras & Crevette, radis blanc

\* \* \*

Mini bretzel céréales : Grisons, caviar de tomates & roquette

\* \* \*

Petit pain en flûte : Cœur de rumsteck, Savora

\* \* \*

Vanneries de fromages, pain coupé

\* \* \*

Dessert : Tarte Normande -ou- Tiramisu -ou- Beignet Tropicain

*Matériel jetable : petite assiette, piques, cuillère, serviette*

Prix par personne : 23,00€ HT

*La composition de nos buffets « mange-debout » peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.*

# Buffet MUGUET

à partir de 10 personnes

2 Crudités au choix :

Salade camarguaise au riz - Mini pâtes au pesto - Carottes râpées - Salade de chou doux  
Coleslaw - Salade de soja - Pommes de terre à l'ail

\* \* \*

1 Viande -ou- 1 Poisson au choix :

Effilé de volaille pochée - Rôti de porc - Chiffonnade de viande rouge - Poisson du jour

\* \* \*

Condiments

\* \* \*

Solo de Fromage

\* \* \*

1 Dessert individuel au choix :

Mousse au chocolat - Tartelette du moment - Salade de fruits

\* \* \*

Pain

Eau plate, Eau gazeuse (1 btl pour 4 pers.)

*Matériel jetable : verre, assiette, un jeu de couverts, serviette*

Prix par personne : 18,00€ HT

*La composition de nos buffets peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.*

# Buffet TULIPE

à partir de 10 personnes

2 Entrées au choix :

Cake aux légumes du soleil - Œufs à la parisienne - Carpaccio de bœuf, parmesan - Gravlax de saumon aux 5 baies  
Saumon fumé maison en chiffonnade - Terrine de poisson aux petits légumes - Assortiment de charcuteries

*En saison : Melon & jambon de pays*

\*\*\*

Crudités : jusqu'à 4 au choix selon le nombre de personnes (-15 : 2 choix, 15 à 25 : 3 choix, +25 : 4 choix)

Taboulé libanais - Salade de perles - Quinoa sauce aux agrumes - Salade des indes - Salade de chou, jambon, comté  
Coleslaw - Salade thaï - Salade de riz niçoise - Salade sud ouest - Mini pâtes au pesto - Salade camarguaise au riz

\*\*\*

2 Viandes -ou- 2 Poissons -ou- 1 Viande et 1 Poisson au choix :

Cœur de rumsteck en chiffonnade - Effilé de volaille au curry - Fondant de veau braisé - Aiguillettes de canard  
Gigot d'agneau aux herbes - Pavé de saumon grillé - Effiloché de cabillaud - Duo de poisson vapeur

\*\*\*

2 Fromages au choix : Brie de Meaux - St Maure - Fourme d'Ambert - Mimolette - Comté

\*\*\*

1 Dessert individuel au choix :

Tarte Normande - Tiramisu - Beignet Tropézien - Mousse au chocolat - Salade de fruits - Dessert du jour

\*\*\*

Condiments, Pain, Café, Eau plate, Eau gazeuse (1 btl pour 4 pers.)

*Matériel jetable : verre, assiette, un jeu de couverts, tasse, serviette*

Prix par personne : 25,00€ HT

*La composition de nos buffets peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.*

## BUFFETS A THEME

### « LA DOLCE VITA »

à partir de 20 personnes

#### Entrées

Mini pâtes au pesto -ou- Melon & jambon de pays (selon la saison)  
Tomates et mozzarella

Antipasti : Artichaut, tomates & petits oignons confits, aubergines & poivrons grillés  
\* \* \*

#### Viande et Poisson

Carpaccio de saumon, Emincé de veau  
\* \* \*

Duo de fromage italien  
& salade verte avec copeaux de parmesan  
\* \* \*

Dessert : Tiramisu -ou- Panacotta aux fruits  
\* \* \*

Pain, Café

Eau plate, Eau gazeuse (1 btl pour 4 pers.)

*Matériel jetable : verre, assiette, un jeu de couverts, tasse, serviette*

Prix par personne : 25,00€ HT

### « LA MER »

à partir de 20 personnes

Tartare de Saint Jacques au basilic

Tapas de rillettes de poisson

Terrine de la mer

Salade de riz niçoise

La Galicienne

Duo de saumon : mariné et fumé maison

Effiloché de cabillaud  
\* \* \*

Duo de Fromage  
\* \* \*

Dessert : Paris Brest -ou- Salade de fruits  
\* \* \*

Pain, Café

Eau plate, Eau gazeuse (1 btl pour 4 pers.)

*Matériel jetable : verre, assiette, un jeu de couverts, tasse, serviette*

Prix par personne : 25,00€ HT

*La composition de nos buffets peut être modifiée, n'hésitez pas à nous consulter pour établir un devis.*

## SANDWICHES & FRUITS

Minimum commande : 10 personnes

SANDWICH DEMI BAGUETTE : 4,90€ HT

Jambon blanc, gruyère, beurre

Jambon blanc, beurre

Fromage, beurre

Thon, crudités

Cœur de rumsteck, crudités

Volaille, crudités

Saucisson sec, beurre

Pâté de campagne, cornichons

Miettes de poisson, crudités

*autres compositions selon vos goûts*

\* \* \*

CORBEILLE DE FRUITS de saison : 4,40€ HT par personne

## EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

	<i>Prix unité HT</i>
Eau minérale plate, individuel	1,10€
Eau minérale plate, 1,5L	1,60€
Eau gazeuse, individuel	1,50€
Eau gazeuse, 1L	2,90€
Jus d'orange, 1L	3,60€
Jus multi fruits, 1L	3,60€
Jus de pommes, 1L	3,60€
Coca Cola, Coca Zéro, 33cl	1,60€
Coca Cola, Coca Cola Zéro, 1L	4,00€

	<i>Prix unité HT</i>
Glace à rafraichir en paillette, par 20kg	15,50€
Glaçons par 10kg	15,50€

**Thermos de CAFE pour 10 personnes : 30€ HT**  
avec sucre, gobelets, touillettes

TVA de 5,5% sur les boissons non-alcoolisées, 10% sur le café.

*Pour toutes autres boissons , merci de nous consulter.*



# VINS, ALCOOLS & CHAMPAGNE

		Prix unité HT
<b>VIN ROUGE</b>		
L'Excellence de St Laurent <i>AOP Saint-Chinian rouge</i>	Btl	10,00€
Château La Lande <i>Médoc</i>	Btl	18,00€
<b>VIN BLANC</b>		
Tarani <i>IGP Comté Tolosan Blanc</i>	Btl	10,00€
Domaine du Pré Semelé <i>Sancerre</i>	Btl	22,50€
<b>ROSE</b>		
Coteaux d'Aix en Provence	Btl	12,00€

		Prix unité HT
<b>CHAMPAGNE</b>		
Veuve Pelletier ou similaire	Btl	24,50€
<b>DIVERS</b>		
Veuve Aubin <i>Mousseux méthode traditionnelle</i>	Btl	9,00€
Whisky	70cl	21,50€
Martini	1L	18,30€
Ricard	1L	27,00€
Kir vin blanc ou pétillant, Sangria, Punch, Planteur	25cl	3,00€
Cidre	Btl	6,00€

**L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération.**

TVA de 20% sur les boissons alcoolisées.

*Pour toutes autres boissons , merci de nous consulter.*

## SALADES & CRUDITES : descriptif

Salade de perles : pâtes perles, petits pois, poivrons, dés de chorizo, vinaigrette

Salade thaï : nouilles chinoises, crevettes, tomates, poivrons, mangue, gingembre, basilic, vinaigrette au citron

Salade de riz niçoise : riz, thon, tomates, olives noires, œuf, haricots verts, vinaigrette

Mini pâtes au pesto : pâtes, tomates, courgettes, olives noires, pesto, ail, basilic, huile d'olive

Salade des indes : chou blanc, soja, carottes, pomme fruit, vinaigrette au curry

Salade de quinoa aux légumes, sauce aux agrumes : quinoa, courgettes, carottes, tomates, raisins, sauce aux agrumes

Salade camarguaise au riz : riz sauvage, courgettes, poivrons, tomates, vinaigrette

Taboulé libanais : boulgour, oignon, persil plat, tomates, concombres, vinaigrette au citron

Salade chou, jambon, Comté : chou blanc, jambon blanc, Comté, sauce à la crème

Salade sud-ouest : gésiers, pommes de terre, tomates, huile de noix

La Galicienne : tagliatelles, courgettes, tomates confites, poivrons, gambas, vinaigrette à l'huile d'olive

Salade Impériale : nouilles chinoises, crevettes, champignons noirs, poivrons, carottes, haricot verts, huile de sésame

Salade de soja : haricots mungo, carottes, coriandre, sauce soja, huile de sésame

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Toute commande ou modification de commande devra être confirmée par fax ou par e-mail la veille de la livraison, avant 12 heures. Aucune commande ou modification de commande sera acceptée pour le jour même.
- Toute commande annulée le jour de la livraison sera livrée et facturée au client.
- Nous vous conseillons de vérifier l'exactitude de l'adresse de livraison et autres détails (code, porte, bâtiment, escalier, étage). *Willems Traiteur* ne pourrait être tenu responsable de tout retard en cas d'information erronée.
- Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison.
- Nos livraisons de plateaux repas se font uniquement à l'accueil de la société. Toutes nos livraisons se font sur un créneau de 3h.
- Frais de livraison des plateaux repas et coffrets sandwiches :  
Gratuit à partir de 150€HT de commande et dans un rayon de 15km, de 8h à 16h. Pour toute autre livraison les frais sont: moins de 15km : 15€HT, de 15km à 30km : 20€HT, de 30km à 50km : 40€HT, plus de 50km ou avant 8h/après 16h : sur devis
- Frais de livraison et de reprise (plats, saladiers...) des buffets, « mange-debout » et cocktails :  
Gratuit à partir de 150€HT de commande et dans un rayon de 15km, de 8h à 16h. Pour toute autre livraison et reprise les frais sont: moins de 15km : 20€HT, de 15km à 30km : 30€HT, de 30km à 50km : 50€HT, plus de 50km ou avant 8h/après 16h : sur devis
- *Willems Traiteur* ne saurait être tenu responsable des retards de livraison dus à des cas de force majeure et à des pannes, grèves, intempéries, etc.
- Les photos n'étant pas contractuelles, tous les produits présentés peuvent être modifiés au gré du marché, en particulier les fromages et desserts en fonction des saisons.
- Nos prix sont HT. La TVA est de 10% pour une prestation « nourriture » avec ou sans service et de 5,5% pour des boissons sans alcool. La TVA est de 20% pour du matériel et de l'alcool.
- Nos prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours du produit de saison.
- Les factures sont payables à réception.
- Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les 8 jours suivant la date de la facture.
- Toute perte ou casse de matériel mis à disposition sera facturée en supplément.
- A conserver dans un endroit sec et frais et à **consommer le jour même**.
- Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.
- Nos menus ne tiennent pas compte d'un possible facteur d'allergie