

COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE FROID
SPECIAL FETES 2017

Valable du 11 au 31 décembre 2017

A partir de 15 personnes

LE MATERIEL EN JETABLE : verres, piques, petites cuillères, serviette, nappage

Croustillant Provençal tomate confite et pistou

Brochette Italienne

Petit crustacé, julienne de légumes

Fluche crevette, radis noir

Tartine rustique au saumon fumé maison et à l'aneth

Briochette garnie à la mousse de foie de canard

Timbaline Risoni Dolce Vita

Roulé au foie gras, roquette, compote d'oignon

Bouchée nordique aux crevettes, tarama, crudités

Baguettine viennois gourmandise de veau, crudités

Mini sandwich flute filet de canette, crudités

Pain bijou au chèvre et aux fines herbes

Sélection de mini desserts

Prix par personne : 21,50€ HT (TVA 10%)

Novembre 2017

Merci de bien vouloir noter que nous travaillons uniquement avec des produits frais

COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE SPECIAL FETES 2017
avec ANIMATION CHAUDE et avec service maître d'hôtel

Valable du 11 au 31 décembre 2017

A partir de 30 personnes

LE MATERIEL EN DUR, les tables buffet nappées, glace/glaçons
Le SERVICE MAITRE D'HOTEL (vacation de 6h départ/retour Willems Traiteur, dans un rayon de 30km)

Croustillant Provençal tomate confite et pistou

Petit crustacé, julienne de légumes

Roulé au foie gras, roquette, compote d'oignon

Timbaline Risoni Dolce Vita

Tartine au saumon fumé maison et à l'aneth

Brochette Italienne

Petits Fours Chauds

Brochette Yakitori

Animation Chaud *servi en grandes cassolettes* :

Filets & tapas de caille sur un lit de purée de patates douces
ou Panaché de poisson marinière, riz sauvage

Pain bijou au chèvre et aux fines herbes

Petits Fours sucrés

Verrine sucrée aux fruits ou au chocolat

Café, thé, eaux, soda, jus de fruits

Prix par personne : 36,00€ HT (TVA 10%)

Novembre 2017

Merci de bien vouloir noter que nous travaillons uniquement avec des produits frais

PLATEAUX REPAS
SPECIAL FETES 2017

Valable du 18 au 31 décembre 2017

PLATEAU #1

Saumon fumé maison
Pot au feu de la mer : Filet de maigre, St Jacques, gambas, lotte, julienne de légumes, crème légère
Duo de Fromages
Bûche Traditionnelle
Fruit de saison, Pain Opéra

PLATEAU #2

Cake Landais
Aiguillettes de canard, mosaïque de légumes, riz sauvage
Duo de Fromages
Bûche Traditionnelle
Fruit de saison, Pain Opéra

PLATEAU #3

Terrine de poisson
Blanquette de saumon et ses petits légumes
Duo de Fromages
Bûche Traditionnelle
Fruit de saison, Pain Opéra

PRIX PAR PLATEAU : 23.00€ HT (TVA 10%)

*2 choix possibles pour une commande jusqu'à 10 plateaux repas. Au-delà, un choix par dizaine.
Minimum commande : 6 plateaux.
Présentation dans une boîte avec couverts en métal.*



Novembre 2017

Merci de bien vouloir noter que nous travaillons uniquement avec des produits frais

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 14 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. Tous nos livraisons se font sur un créneau de 3h.
- Frais de livraison des plateaux repas et coffrets sandwichs :
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 :
- 15km: 15€HT, 15km à 30km: 20€HT, 30km à 50km: 40€HT, + 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 :
- 15km: 20€HT, 15km à 30km: 30€HT, 30km à 50km: 50€HT, + 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.

Novembre 2017

Merci de bien vouloir noter que nous travaillons uniquement avec des produits frais