



COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE FROID
SPECIAL FETES 2021

Valable du 6 au 31 décembre 2021

A partir de 15 personnes

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

Brochette Italienne

Timbaline Sud-Ouest

Emincé de Saint Jacques marinées

Croustillant Provençal tomate confite & pistou

Roulé au foie gras, roquette, compote d'oignon

Navette pain noir saumon fumé maison, crème citronnée

Mini pain bretzel céréales aux grisons, caviar de tomates et mesclun

Bouchée nordique aux rillettes de thon, tomate confite

Club viennois gourmandise de veau, crudités

Petit pain en flûte filet de canette, Savora

Pain bijou au chèvre, ciboulette

Sélection de mini desserts

Eaux & softs

Prix par personne : 24,00€ HT (TVA 10%)

Novembre 2021

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



COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE avec ANIMATION CHAUDE
et avec SERVICE MAITRE D'HOTEL
SPECIAL FETES 2021

Valable du 6 au 31 décembre 2021

A partir de 25 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 25km)

Croustillant Provençal tomate confite et pistou
Emincé de Saint Jacques marinées
Roulé au foie gras, roquette, compote d'oignon
Timbaline Sud-Ouest
Navette pain noir saumon fumé maison, crème citronnée
Brochette Italienne
Crevette en chemise de légumes
Brochette Yakitori
Pain bijou au chèvre et aux fines herbes

Animation Chaude *servi en grandes cassolettes* :
Aiguillettes de canard sur un lit de purée de patates douces
ou Panaché de poisson marinière, riz safrané

Petits Fours sucrés
Cassolette de fruits frais

Eaux & softs

Prix par personne : 38,00€ HT (TVA 10%)

Novembre 2021

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



PLATEAUX REPAS
SPECIAL FETES 2021

Valable du 6 au 31 décembre 2021

PLATEAU #1

Salade folle au saumon fumé
Filet de chapon, salade sud-ouest
Duo de Fromages
Bûche fruits rouges
Fruit de saison, Petit pain individuel

PLATEAU #2

Salade des Landes au tapas de caille et au foie gras
Aiguillettes de canard au miel, mosaïque de légumes, riz safrané
Duo de Fromages
Coupelle de fruits frais
Fruit de saison, Petit pain individuel

PLATEAU #3

Gravelax de saumon aux 5 baies
Noix de St Jacques, salade Impériale
Duo de Fromages
Bûche Le Royal (chocolat/amande praliné)
Fruit de saison, Petit pain individuel

PRIX PAR PLATEAU : 27.00€ HT (TVA 10%)

Minimum commande : 6 plateaux.

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

Présentation dans une boîte avec couverts en métal.

Novembre 2021

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 midi. 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 sandwiches :
Gratuit à partir de 150€ HT de commande et dans un rayon de 10km, de 8h à 16h.
Pour toute autre livraison les frais sont :
- 10km: 15€HT, 10km 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 10km, de 8h à 16h.
Pour toute autre livraison et reprise les frais sont :
- 10km: 20€HT, 10km 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 2021

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