



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

Tél. 01 60 03 00 41 // 06 26 42 02 99

E-mail : willems.traiteur@wanadoo.fr

www.willemstraiteur.com

CARTE « ENTREPRISES »

PETIT DEJEUNER

pour 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 : 104€ HT

Personne supplémentaire : 8,40€ HT

PAUSE

pour 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 : 106€ HT

Personne supplémentaire : 8,60€ HT

Plateaux repas GAMME TOPAZE : 18,50€ HT

Minimum commande : 6 plateaux.

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

Il est possible de modifier la composition du plateau repas sur demande en fonction des allergies, intolérances ou régimes spéciaux.
Menus végétariens à consulter page 6.

TOPAZE N°1

Poireaux vinaigrette
Salade de riz aux fruits de mer
Solo de fromage
Crumble aux fruits
Petit pain individuel

TOPAZE N°2

Carottes râpées à l'indienne
Aiguillettes de poulet au citron,
Penne aux légumes
Solo de fromage
Clafoutis
Petit pain individuel

TOPAZE N°3

Cake aux légumes
Salade César et sa volaille
Solo de fromage
Salade de fruits
Petit pain individuel

TOPAZE N°4

Salade grecque
Filet de colin, quinoa aux agrumes
Solo de fromage
Tarte aux fruits
Petit pain individuel

TOPAZE N°5

Chiffonnade de charcuterie
Rôti de bœuf, piémontaise
Solo de fromage
Dessert du jour
Petit pain individuel

TOPAZE N°6

Crudités du jour
Salade de lentilles au saumon fumé
et avec son œuf mollet
Solo de fromage
Chou à la crème
Petit pain individuel

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

Plateaux repas GAMME SAPHIR : 22,90€ HT

Minimum commande : 5 plateaux.

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

Il est possible de modifier la composition du plateau repas sur demande en fonction des allergies, intolérances ou régimes spéciaux.
Menus végétariens à consulter page 6.

SAPHIR N°1

Salade de gambas et œufs de truite
Filet de dorade,
printanière de légumes
Duo de fromage
Crème Brûlée
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°2

Carpaccio de bœuf
Filet de canette à l'asiatique,
nouilles sautées
Duo de fromage
Crêpes
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°3

Millefeuille de tomates au chèvre
Saumon gravelax,
salade de pommes de terre acidulée
Duo de fromage
Dessert du jour
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°4

Tartare de poisson
Suprême de poulet, ratatouille
Duo de fromage
Tartelette du moment
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°5

Jambon de pays (& melon en saison)
Emincé de rumsteck au paprika,
Conchigliette au pesto
Duo de fromage
Flan pâtissier
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°6

Saumon fumé maison
Wok de volaille aigre douce,
riz sauvage
Duo de fromage
Salade de fruits
Fruit de saison, Petit pain individuel

Couverts en métal inclus

Plateaux repas GAMME RUBIS : 28,50€ HT

Minimum commande : 5 plateaux.

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

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

Menus végétariens à consulter page 6.

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

ENTREES

Salade d'œuf mollet aux asperges
Gravelax de saumon
Salade d'avocat et gambas
Assiette Périgourdine

PLATS

Filet de bœuf, petits légumes étuvés
Noix de Saint-Jacques rôties, salade de poireaux Adeline
Aiguillettes de canard façon thaï
Lotte, tagliatelles safranées
Queue de langouste à la parisienne **suppl. 10€HT*

DESSERTS

Crêpe Bavaroise
Dôme chocolat
Salade de fruits frais
Entremet du jour

PLUS

Trilogie de fromage, fruits secs
Fruit de saison
Petits pains individuels

Couverts en métal inclus

OPTIONS VEGETARIENNES

Applicable à toutes nos gammes de plateaux repas au conditions mêmes de ceux-ci.

18,50€ HT en gamme TOPAZE

22,90€ HT en gamme SAPHIR/RUBIS avec un duo de fromages + un fruits frais inclus

VÉGÉ N°1

Cake aux légumes

Œuf mollet en folie: asperges, haricots verts, sauce cocktail

Fromage

Crumble aux fruits

Petit pain individuel

VÉGÉ N°2

Salade grecque

Nouilles sautées aux légumes et aux champignons noirs

Fromage

Clafoutis

Petit pain individuel

VÉGÉ N°3

Crudités du jour

Salade de lentilles aux tomates confites

Fromage

Salade de fruits

Petit pain individuel

VÉGÉ N°4

Millefeuille de tomates au chèvre

Salade de quinoa à la feta

Fromage

Tartelette aux fruits

Petit pain individuel



Coffret sandwich / tarte « LUNCH BOX »

16,40€ 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 ou une tarte, une petite salade composée, un dessert et une boisson.
Il est possible de dresser les « lunchbox » sur plateaux ou en forme de buffet.*

SANDWICHES / TARTES

DEMI BAGUETTE *ou* BAGUETTINE MULTIGRAINES *ou* BAGUETTINE VIENNOISE

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

PAIN NORDIQUE

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

PETITS PAINS 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 ...

TARTE INDIVIDUELLE

Tarte au fromage - Quiche lorraine

SALADES COMPOSEES

Carottes râpées à l'indienne
Salade grecque
Conchigliette au pesto
Quinoa sauce aux agrumes
Crudités du jour

DESSERTS

Clafoutis
Tartelette du moment
Chou à la crème
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>Mini brochettes</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 : 1,25€ HT</i></p>	<p><u>Canapés</u></p> <p>Assortiment varié</p> <p><i>La pièce : 1,05€ HT</i></p> <p>Foie gras de canard maison sur pain d'épice</p> <p><i>La pièce : 1,35€ HT</i></p>	<p><u>Crostinis</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 : 1,05€ 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 : 1,15€ HT</i></p> <p>Pain noir : Saumon fumé, crème fouettée Rillettes de poisson - Avocat, crevette</p> <p><i>La pièce : 1,25€ HT</i></p>	<p><u>Briochettes garnies</u></p> <p>Cœur de palmier, tomate Mousse de foie Saumon fumé, chèvre Jambon, gruyère</p> <p><i>La pièce : 1,25€ HT</i></p>	<p><u>Faluches</u></p> <p>Œuf dur, tomate, salade Mimolette, salade Crudités</p> <p><i>La pièce : 1,15€ 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 : 42€ HT</i></p>	<p><u>Pain surprise, 72 pièces</u></p> <p>Charcuterie : 34€ HT Saumon fumé : 38€ HT Mélangé : 36€ 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 : 1,60€ 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 : 1,60€ HT</i></p>	<p><u>Timbalines de crudités</u></p> <p>En mini pot 50cl</p> <p>Carottes râpées à l'indienne Salade grecque Conchigliette au pesto Quinoa aux agrumes ...</p> <p><i>Par timbaline : 1,60€ 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 : 1,30€ à 2,10€ 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 : 170€ 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 : 107€ HT</i></p>	<p><u>Mini brochettes (à réchauffer)</u></p> <p>Bœuf mariné Filet de canette à l'asiatique Crevette en chemise de légumes Lotte au cognac, épices chinoises Rouget en chemise de pommes de terre Poulet thaï</p> <p><i>La pièce : 1,60€ HT</i></p>	<p><u>Petits fours (à réchauffer)</u></p> <p>Assortiment varié</p> <p><i>La pièce : 1,05€ 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 & verrines sucrées</u></p> <p>Saveurs variées selon la saison</p> <p><i>La cassolette/verrine : 1,60€ HT</i></p>	<p><u>Canelés</u></p> <p><i>La pièce : 1,25€ HT</i></p>	<p><u>Petits fours pâtisseries</u></p> <p>Assortiment varié selon la saison</p> <p><i>La pièce : 1,15€ HT</i></p>	<p><u>« L'arbre de macarons »</u></p> <p>Assortiment de mini macarons</p> <p><i>150 pièces : 188€ HT</i> <i>100 pièces : 125€ 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 : 1,30€ HT</i></p>	<p><u>Mini desserts</u></p> <p>Sélection de mini desserts : tartelettes, choux, flan ...</p> <p><i>La pièce : 2,10€ 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 : 6,70€ HT

COCKTAIL PRESTIGE

à partir de 20 personnes

10 pièces salées + 4 pièces sucrées par personne :

2 crostinis

1 navette pain noir

1 faluche

1 briochette garnie

1 bouchée nordique

1 cassolette froide

1 verrine salée

2 mini brochettes

2 petits fours sucrés

1 verrine sucrée

1 cassolette sucrée

-ou- Brochette de fruits (en saison)

Serviettes jetables

Prix par personne :

17,90€ HT salé + sucré / 12,50€ 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

Cake aux légumes

Cassolette de tartare de poisson

Salade de lentilles au saumon fumé

Tortilla de volaille épicée, œuf et tomate

Brochette bille de mozzarella, tomate, [jambon sec]

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

Navette pain noir saumon fumé, crème citronnée

Club viennois émincé de poulet, Savora

Crostini tomate confite et pistou

Faluche mimolette, crudités

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 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

Tarte au fromage

Crostini

Petits Fours chauds (2)

Pain bijou au chèvre, ail et fines herbes

Mini brochette tomate, bille de mozzarella

Animation Chaud :

Volaille à l'aigre douce -ou- Risotto aux fruits de mer
servi en grandes cassolettes avec du riz

Petits fours sucrés (3)

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

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 : 34,50€ 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 :

Carottes râpées à l'indienne -ou- Mini pâtes au pesto

Cake aux légumes

Duo de mini brochettes : Tomate confite, mozzarella – Grisons, comté

Tartare de poisson

Tortilla de volaille épicée, œuf et tomate

Club viennois émincé de poulet, Savora

Bouchée nordique au saumon fumé maison, crudités

Vanneries de fromages d'Hollande en dés

Dessert : Clafoutis -ou- Tartelette -ou- Salade de fruits

Matériel jetable : petite assiette, piques, cuillère, serviette

Prix par personne : 20,50€ HT

« LE GASTRONOME »

à partir de 15 personnes

Corbeille du maraîcher et ses sauces

Saumon gravelax

Salade de lentilles au saumon fumé

Navette pain noir : Saumon fumé, crème citronnée

Duo de mini 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 :

Crème Brûlée -ou- Crêpes -ou- Flan -ou- Salade de fruits

Matériel jetable : petite assiette, piques, cuillère, serviette

Prix par personne : 23,60€ 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 :

Carottes râpées - Salade grecque - Conchigliette au pesto - Quinoa sauce aux agrumes
Piémontaise nature - Salade de lentilles - Crudités du jour

* * *

1 Viande -ou- 1 Poisson au choix :

Effilé de volaille pochée - Rôti de porc - Chiffonnade de viande rouge - Effiloché de colin

* * *

Condiments

* * *

Solo de Fromage

* * *

1 Dessert individuel au choix :

Clafoutis - Crumble aux fruits - Tartelette du moment - Salade de fruits

* * *

Pain

Eaux (1 btl pour 4 pers.)

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

Prix par personne : 18,50€ 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 :

Millefeuille de tomates au chèvre - Carpaccio de bœuf, parmesan - Saumon gravelax - Assortiment de charcuteries
Cake aux légumes - Avocat, crevettes - Saumon fumé maison en chiffonnade - Melon & jambon de pays (en saison)

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

Salade Impériale - Carottes râpées à l'indienne - Salade grecque - Penne aux légumes - Quinoa sauce aux agrumes
Piémontaise - Salade Adeline aux poireaux - Salade de lentilles au saumon fumé - Salade de riz aux fruits de mer

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

Cœur de rumsteck en chiffonnade - Effilé de volaille - Fondant de veau braisé - Aiguillettes de canard
Filets de poulet au citron - Pavé de saumon grillé - Filet de dorade - Duo de poisson vapeur

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

1 Dessert individuel au choix :

Tartelette aux fruits - Crème Brûlée - Crêpes - Flan - Salade de fruits - Dessert du jour

Condiments, Pain, Eaux (1 btl pour 4 pers.)

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

Prix par personne : 24,90€ HT

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



SANDWICHS & FRUITS

Minimum commande : 15 personnes

SANDWICH DEMI BAGUETTE : 4,95€ 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 : 4,50€ HT par personne

EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

	<i>Prix unité HT</i>
Eau minérale plate, individuelle	1,20€
Eau minérale plate, 1,5L	1,70€
Eau gazeuse, individuelle	1,60€
Eau gazeuse, 1L	3,00€
Jus d'orange, 1L	4,00€
Jus multi fruits, 1L	4,00€
Jus de pommes, 1L	4,00€
Coca Cola, Coca Zéro, 33cl	1,80€
Coca Cola, Coca 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
VIN ROUGE		
L'Excellence de St Laurent <i>AOP Saint-Chinian rouge</i>	Btl	11,00€
Château La Lande <i>Médoc</i>	Btl	19,00€
VIN BLANC		
Tarani <i>IGP Comté Tolosan Blanc</i>	Btl	11,00€
Domaine du Pré Semelé <i>Sancerre</i>	Btl	24,50€
ROSE		
Coteaux d'Aix en Provence	Btl	12,00€

		Prix unité HT
CHAMPAGNE		
Veuve Pelletier ou similaire	Btl	25,00€
DIVERS		
Veuve Aubin <i>Mousseux méthode traditionnelle</i>	Btl	9,50€
Whisky	70cl	22,00€
Martini	1L	18,50€
Ricard	1L	29,00€
Kir vin blanc ou pétillant, Sangria, Punch, Planteur	20cl	3,10€
Cidre	Btl	7,00€

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

Carottes râpées à l'indienne : carottes, raisins, vinaigrette au curry

Salade de poireaux Adeline: poireaux, avocat, crevettes, crème citronnée, mayonnaise

Salade grecque: feta, tomates, concombre, poivrons, olives, citron, huile d'olive

Salade César : salade verte, tomates, pain grillé, emmental, vinaigrette

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

Piémontaise : pommes de terre, tomate, cornichons, œuf dur, mayonnaise maison

Salade de pommes de terre acidulée : pommes de terre, melon espagnol, oignon, vinaigrette citronnée

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

Penne aux légumes : pâtes Penne, poivrons & courgettes grillés, vinaigrette

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

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Toute commande ou modification de commande devra être confirmée 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. 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, thermos...) 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 dûs 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 7 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.