



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

Tél. 01 60 03 00 41

E-mail : willems.traiteur@wanadoo.fr

www.willemstraiteur.com

CARTE « ENTREPRISES »

Valable à partir du 4 septembre 2023

PETIT DEJEUNER

pour 10 personnes

Thermos de café
Thermos de thé à infuser
2L Jus d'orange
1,5L Eau de source
Lait en dosette et sucre

30 mini viennoiseries

(croissants, pains au chocolat, pains aux raisins,
chaussons aux pommes)

Matériel jetable

Prix : 105€ HT

Personne supplémentaire : 8,50€ HT

PAUSE

pour 10 personnes

Thermos de café
Thermos de thé à infuser
1L Jus d'orange
1,5L Eau de source
1L Eau gazeuse
1L Coca Cola
Lait en dosette et sucre

30 pièces sucrées variées

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

Matériel jetable

Prix : 110€ HT

Personne supplémentaire : 9,00€ HT

Plateaux repas GAMME TOPAZE : 18,60€ 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

Tomates mozzarella
Pavé de saumon, salade de quinoa
Dessert du jour
Petit pain individuel

TOPAZE N°2

Terrine océane
Sauté de dinde à la tomate et au basilic,
salade de semoule
Crème caramel
Petit pain individuel

TOPAZE N°3

Crudité du jour
Omelette, riz cantonnais au poulet
Panacotta
Petit pain individuel

TOPAZE N°4

Salade de riz à la niçoise
Poisson du jour, légumes vapeurs
Salade de fruits
Petit pain individuel

TOPAZE N°5

Terrine de pâté
Mignon de porc, piémontaise
Baba aux fruits
Petit pain individuel

TOPAZE N°6

Salade de chou coleslaw
Emincé de bœuf aux oignons,
nouilles sautées
Tarte Amandine
Petit pain individuel

Possibilité d'ajouter un solo de fromage - supplément 2€ HT

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

Plateaux repas GAMME SAPHIR : 23,20€ 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

Tartine guacamole, œuf dur
Riz espagnol aux crevettes
Solo de fromage
Sablé citron
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°2

Coquille de poisson
Canard confit, salade sud ouest
Solo de fromage
Paris Brest
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°3

Salade grecque à la fête
Filet d'empereur, pâtes au pesto
Solo de fromage
Salade de fruits
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°4

Carpaccio de saumon
Escalope de volaille, jardinière de légumes
Solo de fromage
Dessert du jour
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°5

Brochettes Italiennes
Pavé de cœur de rumsteck,
poêlée de légumes
Solo de fromage
Tarte aux abricots
Fruit de saison, Petit pain individuel

SAPHIR N°6

Salade de crevettes aux agrumes
Salade thaï au poulet et ses nouilles
Solo de fromage
Tarte au chocolat
Fruit de saison, Petit pain individuel

Couverts en métal inclus

Plateaux repas GAMME RUBIS : 29,50€ 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

Tartare de Saint Jacques
Salade gourmande au foie gras maison
Saumon fumé maison, crème citronnée
Burrata, trio de tomates

PLATS

Suprême de volaille fermière, mosaïque de légumes
Filet de veau, salade de perles
Pot-au-feu de la mer
Fricassée de gambas, salade impériale
Queue de langouste à la parisienne **suppl. 8€HT*

DESSERTS

Tarte au citron revisitée
Paris Brest
Salade de fruits frais
Entremet au chocolat

PLUS

Duo de fromage
Fruit de saison
Petits pains individuels

Couverts en métal inclus

OPTIONS VEGETARIENNES

Applicable à toutes nos gammes de plateaux repas aux mêmes conditions de celles-ci.

18,60€ HT en gamme TOPAZE

23,20€ HT en gamme SAPHIR/RUBIS avec fromage + un fruits frais inclus

VÉGÉ N°1

Salade grecque à la feta
Nouilles aux légumes sautés
Sablé citron
Petit pain individuel

VÉGÉ N°2

Salade de quinoa aux agrumes
Avocado toast et son œuf mollet
Crème caramel
Petit pain individuel

VÉGÉ N°3

Crudités du jour
Salade de semoule méditerranéenne
Salade de fruits
Petit pain individuel

VÉGÉ N°4

Tomates mozzarella
Omelette, salade de soja
Dessert du jour
Petit pain individuel



Coffret sandwich / tarte « LUNCH BOX »

16,70€ 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 VIENNOISE *ou* FEUILLETE TRIANGLE

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

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 - Rillettes de thon, tomate - Comté - Brie - Jambon blanc -
Rosette - Volaille, Savora - Emincés de veau - Rumsteck, Savora ...

TARTE INDIVIDUELLE

Tarte au fromage - Quiche lorraine

SALADES COMPOSEES

Pâtes au pesto
Salade de semoule
Salade de chou coleslaw
Salade de quinoa
Crudités du jour

DESSERTS

Panacotta
Crème caramel
Tarte Amandine
Salade de fruits
Dessert du jour

BOISSONS (individuelles)

Eau plate - Eau gazeuse
Coca cola - 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 Pic 'au chèvre</p> <p><i>La pièce : 1,30€ HT</i></p> | <p><u>Canapés</u></p> <p>Assortiment varié</p> <p><i>La pièce : 1,10€ HT</i></p> <p>Foie gras de canard maison sur pain d'épice</p> <p><i>La pièce : 1,40€ HT</i></p> | <p><u>Croustillant Provençal</u></p> <p>Tomate confite et pistou Jambon sec, tapenade Saumon fumé, crème citronnée Miettes de poisson au guacamole Tomatade, viande des Grisons</p> <p><i>La pièce : 1,10€ 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 : 1,20€ HT</i></p> <p>Pain noir : Saumon fumé, crème fouettée Rillettes de poisson - Avocat, crevette</p> <p><i>La pièce : 1,30€ 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 : 1,30€ HT</i></p> | <p><u>«Jatte du Jardin» et ses sauces</u></p> <p>Tomates cerises, concombre, œufs de cailles, melon, bâtonnets de carottes - autres légumes selon la saison - Sauce cocktail, mayonnaise</p> <p><i>Par personne : 1,70€ 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 : 44€ HT</i></p> | <p><u>Pain surprise, 72 pièces</u></p> <p>Charcuterie : 36€ HT Saumon fumé : 40€ HT Mélangé : 38€ 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 Magret fumé au foie gras Carpaccio de bœuf</p> <p><i>La pièce : 1,70€ 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 : 1,70€ HT</i></p> | <p><u>Timbalines de crudités</u></p> <p>En mini pot 50cl</p> <p>Salade de quinoa Salade de chou coleslaw Pâtes au pesto Salade de semoule ...</p> <p><i>Par timbaline : 1,70€ HT</i></p> | <p><u>Mini pain Bretzel aux céréales</u></p> <p>Grisons, tomatade, mesclun Œuf dur, tomate, salade Mimolette, salade Océane (surimi, crevettes..) Crudités</p> <p><i>La pièce : 1,70€ HT</i></p> |
| <p><u>Mini sandwiches</u></p> <p>Bouchée Nordique - Tortilla Club Viennois - Petit pain en flûte Club Bagnat - Feuilleté triangle Tartine rustique ...</p> <p><i>La pièce : 1,30€ à 2,20€ 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 : 180€ HT</i></p> | <p><u>Présentation de fluche</u></p> <p>Jambon de pays Mortadelle italienne Salami</p> <p><i>120 pièces : 120€ HT</i></p> | <p><u>Mini brochettes (à réchauffer)</u></p> <p>Poulet Teriyaki - 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</p> <p><i>La pièce : 1,70€ HT</i></p> | <p><u>Petits fours (à réchauffer)</u></p> <p>Assortiment varié</p> <p><i>La pièce : 1,10€ HT</i></p> | <p><u>Animations</u></p> <p>Plancha, foie gras, saumon... avec sauces et pains spéciaux Postes à crêpes salées ou sucrées <i>(cuisinier obligatoire)</i> <i>Nous consulter</i></p> |
| <p><u>Cassolettes & verrines sucrées</u></p> <p>Saveurs variées selon la saison</p> <p><i>La cassolette/verrine : 1,70€ HT</i></p> | <p><u>Canelés</u></p> <p><i>La pièce : 1,30€ HT</i></p> | <p><u>Petits fours pâtisseries</u></p> <p>Assortiment varié selon la saison</p> <p><i>La pièce : 1,20€ HT</i></p> | <p><u>« L'Arbre de macarons »</u></p> <p>Assortiment de mini macarons <i>150 pièces : 200€ HT</i> <i>100 pièces : 133€ HT</i></p> | <p><u>Brochettes de fruits frais</u></p> <p>Fruits panachés en brochettes <i>En saison</i></p> <p><i>La pièce : 1,50€ HT</i></p> | <p><u>Mini desserts</u></p> <p>Sélection de mini desserts : tartelettes, choux, flan ...</p> <p><i>La pièce : 2,20€ 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 : 7,00€ HT

COCKTAIL PRESTIGE

à partir de 20 personnes

10 pièces salées + 3 pièces sucrées par personne :

2 croustillants provençaux

1 navette pain noir

1 briochette garnie

1 bouchée nordique

1 cassolette froide

1 verrine salée

1 pic 'au chèvre

2 mini brochettes

2 petits fours sucrés

1 cassolette sucrée

-ou- 1 verrine de fruits frais (en saison)

Serviettes

Prix par personne :

17,40€ HT salé + sucré / 13,30€ HT salé uniquement

D'autres possibilités de cocktails sont possibles, avec ou sans le service maître d'hôtel, le matériel cocktail, le nappage...

Nous consulter pour un devis personnalisé.

COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

à partir de 15 personnes

Cake au fromage

Verrine tomate, mozzarella

Crevette pétale en brochette

Timbaline conchigliette au pesto

Wraps d'effilé de volaille, œuf et tomate

Bouchée nordique au saumon fumé maison, crème citronnée

Navette pain noir aux rillettes de thon

Mini pain bretzel céréales « océane »

Club bagnat de légumes confits

Pic 'au chèvre à la ciboulette

Sélection de mini desserts (2)

Matériel : piques, petites cuillères, serviettes

Prix par personne : 20,70€ 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 au saumon fumé maison, crème citronné

Tortilla de volaille, œuf & tomate

Navette aux rillettes de thon

Petits fours chauds (2)

Cake au fromage

Pic 'au chèvre

Animation Chaude :

Wok de volaille, nouilles sautées -ou- Brandade de poisson
servi en grandes cassolettes

Petits fours sucrés (3)

Cassolette sucrée

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 : 38,00€ 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

Terrine océane

Mini brochette tomate confite, mozzarella

Chiffonnade de saumon fumé maison, crème citronnée

-OU-

Plateau de charcuteries et ses condiments

Moricette de volaille épicée, œuf et tomate

Plateau de fromages d'Hollande

Crème caramel -ou- Tarte Amandine -ou- Salade de fruits

Pain tranché

Matériel : petite assiette, piques, cuillère, serviette

Prix par personne : 21,50€ HT

« LE GASTRONOME »

à partir de 15 personnes

Panier du Jardin et ses sauces

Salade sud ouest

Chiffonnade de saumon fumé maison, crème citronnée

Plateau de charcuteries et ses condiments

Crevette pétale en brochette

Petit pain en flûte : Cœur de rumsteck, Savora

Vanneries de fromages

Paris Brest -ou- Tarte au chocolat -ou- Salade de fruits

Pain de campagne tranché

Matériel : petite assiette, piques, cuillère, serviette

Prix par personne : 27,00€ 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

Viande/Poisson, 2 au choix :

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

* * *

Crudités, 2 au choix :

Salade de quinoa - Piémontaise nature - Salade de riz à la niçoise - Salade de chou coleslaw

Salade de semoule - Tomates mozzarella - Crudité du jour

* * *

Solo de Fromage

* * *

Dessert individuel, 1 au choix :

Crème caramel - Tarte Amandine - Panacotta - Salade de fruits - Dessert du jour

* * *

Condiments, Pain

Eaux (1 btl pour 4 pers.)

Matériel : gobelet, assiette, un jeu de couverts, serviette

Prix par personne : 18,90€ HT

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

Tél. : 0160030041 / 0626420299 - E-mail : willems.traiteur@wanadoo.fr - www.willemstraiteur.com

Buffet TULIPE

à partir de 10 personnes

Entrées, 2 au choix :

Saumon fumé maison en chiffonnade - Tomates mozzarella - Terrine océane - Carpaccio de saumon
Avocado toast - Assortiment de charcuteries & pâté - Melon & jambon de pays (en saison)

Viande/Poisson, 2 au choix :

Chiffonnade de cœur de rumsteck - Aiguillettes de poulet au curry - Fondant de quasi de veau
Effilé de volaille pochée - Gigot d'agneau aux herbes - Pavé de saumon grillé - Filet d'empereur

Crudités : jusqu'à 4 au choix selon le nombre de personnes (-15 : 2 choix, 15 à 25 : 3 choix, +25 : 4 choix)
Salade de quinoa aux agrumes - Piémontaise au poulet - Salade de riz à la niçoise - Salades de perles
Riz espagnol - Salade sud ouest - Pâtes au pesto - Salade impériale - Salade grecque
Salade de chou coleslaw - Salade de semoule - Crudité du jour

Duo de Fromages

Dessert individuel, 1 au choix :

Paris Brest - Sablé citron - Baba aux fruits - Tarte Amandine - Salade de fruits - Dessert du jour

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

Matériel : gobelet, assiette, un jeu de couverts, serviette

Prix par personne : 28,00€ HT

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

SANDWICHES & FRUITS

Minimum commande : 15 personnes

SANDWICH DEMI BAGUETTE : 6,00€ HT

Jambon blanc, gruyère, beurre

Jambon blanc, beurre

Fromage, beurre

Thon, crudités

Cœur de rumsteck, crudités

Effilé de volaille, crudités

Saucisson sec, beurre

Pâté de campagne, cornichons

Miettes de poisson, crudités

autres compositions selon vos goûts

* * *

CORBEILLE DE FRUITS (en saison), 15 personnes : 90,00€ HT

EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

| | <i>Prix unité HT</i> |
|----------------------------------|----------------------|
| Eau minérale plate, individuelle | 1,30€ |
| Eau minérale plate, 1,5L | 1,80€ |
| Eau gazeuse, individuelle | 1,90€ |
| Eau gazeuse, 1L | 3,00€ |
| Jus d'orange, 1L | 4,10€ |
| Jus multi fruits, 1L | 4,20€ |
| Jus de pommes, 1L | 4,00€ |
| Coca Cola, Coca Zéro, 33cl | 2,00€ |
| Coca Cola, Coca Zéro, 1L | 4,50€ |

| | <i>Prix unité HT</i> |
|---|----------------------|
| Glace à rafraichir en paillette, par 20kg | 25,00€ |
| Glaçons, par 10kg | 25,00€ |

Thermos de CAFE pour 10 personnes : 35€ HT

avec sucre, gobelets, touillettes

(seulement avec des commandes de buffets)

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 | 12,00€ |
| Château La Lande <i>Médoc</i> | Btl | 20,00€ |
| VIN BLANC | | |
| Tarani <i>IGP Comté Tolosan Blanc</i> | Btl | 12,00€ |
| Domaine du Pré Semelé <i>Sancerre</i> | Btl | 28,00€ |
| ROSE | | |
| Coteaux d'Aix en Provence | Btl | 14,00€ |

| | | Prix unité HT |
|---|------|---------------|
| CHAMPAGNE | | |
| Veuve Pelletier ou similaire | Btl | 28,50€ |
| DIVERS | | |
| Veuve Aubin <i>Mousseux méthode traditionnelle</i> | Btl | 12,00€ |
| Kir vin blanc | 15cl | 3,30€ |
| Sangria | 20cl | 3,10€ |
| Punch | 20cl | 3,50€ |
| Planteur | 20cl | 3,50€ |
| Cidre, brut ou doux | Btl | 9,00€ |

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

La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

TVA de 20% sur les boissons alcoolisées.

Pour toutes autres boissons, merci de nous consulter.

SALADES & CRUDITES : descriptif

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

Riz espagnol : riz sauvage, légumes grillés, vinaigrette à la tomate

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

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

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

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 riz à la niçoise : riz, thon, tomates, olives noirs, œuf, haricots verts, vinaigrette

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

Salade de chou coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise liquide

Salade de semoule : semoule, poivrons & courgettes grillés, pois chiche, tomate, olives, huile d'olive, basilic

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Toute commande ou modification de commande devra être confirmée par e-mail la veille de la livraison, avant 10h00.
- Toute commande annulée après 10h la veille 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.
- Les livraisons *Willems Traiteur* sont réalisées du lundi au samedi de 08H00 à 16H00. Elles se font uniquement à l'accueil de la société et sur un créneau de 3h.
- Frais de livraison des plateaux repas et coffrets sandwiches :
De 8h à 16h - moins de 15km : 20€HT, de 15km à 30km : 30€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 petits déjeuners/pauses, buffets, « mange-debout » et cocktails :
De 8h à 16h - moins de 15km : 30€HT, de 15km à 30km : 50€HT, de 30km à 50km : 60€HT, plus de 50km ou avant 8h/après 16h : sur devis
- *Willems Traiteur* ne saurait être tenu responsable d'un retard de livraison dû 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.