

PLATEAUX REPAS  
SPECIAL FETES 2023

*Valable du 4 décembre 2023 au 5 janvier 2024*

PLATEAU #1

Rosace de saumon fumé maison, chantilly d'aneth  
Suprême de volaille jaune au citron et au romarin, riz vénéré  
Brie aux mendiants  
Bûche Le Royal (chocolat, praliné)  
Fruit de saison, Petit pain individuel

PLATEAU #2

Tartare de crevettes au citron, gingembre et coriandre  
Filet de St Pierre, minestrone aux légumes  
Brie aux mendiants  
Coupelle de fruits frais  
Fruit de saison, Petit pain individuel

PLATEAU #3

Foie gras maison, pain d'épices, chutney de figue  
Bœuf façon Tataki, riz vénéré  
Brie aux mendiants  
Bûche fruits rouges  
Fruit de saison, Petit pain individuel

PRIX PAR PLATEAU : 28,90€ HT (TVA 10%)

*Minimum commande : 6 plateaux.*

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

*Couverts en métal inclus.*

*Menus végétariens sur demande.*

*Novembre 2023*

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



COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE FROID  
SPECIAL FETES 2023

*Valable du 4 décembre 2023 au 5 janvier 2024*

A partir de 15 personnes

Brochette caprese  
Blinis saumon gravelax  
Finger foie gras aux figues  
Crevette à l'ananas et au curry  
Chantilly, ricotta & tomate confite  
Cassolette de tartare de St Jacques, citron et gingembre  
Mini pain bretzel céréales aux grisons, caviar de tomates et mesclun  
Wraps de poulet au citron et au romarin  
Navette aux rillettes de thon  
Club saumon fumé maison  
Malicette au fromage  
Sélection de mini desserts (2)

*MATERIEL : Piques, petites cuillères, serviette*

Prix par personne : 23,00€ HT

*Novembre 2023*

*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 2023

*Valable du 4 décembre 2023 au 5 janvier 2024*

A partir de 25 personnes

Brochette caprese  
Finger foie gras aux figues  
Crevette à l'ananas et au curry  
Cassolette de tartare de St Jacques, citron et gingembre  
Petits Fours chauds variés (2)  
Blinis saumon gravelax  
Malicette au fromage

*Animation Chaud servi en grandes cassolettes :*

Ravioles au fromage gratinées  
-ou- Emincé volaille à la crème de morilles, riz vénéré  
-ou- Panaché de la mer, riz sauvage

Petits Fours sucrés (2)  
Verrine sucrée

\*\*\*

Eaux & softs

*LE MATERIEL EN DUR, les tables buffet nappées, glace/glaçons*  
*SERVICE MAITRE D'HOTEL (vacation de 6h départ/retour Willems Traiteur, dans un rayon de 20km)*

Prix par personne : 39,90€ HT (TVA 10%)

Novembre 2023

*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 10h00. 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 :  
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...) des 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 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 2023

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