



PLATEAUX REPAS  
SPECIAL FETES 2024

*Valable du 2 décembre 2024 au 3 janvier 2025*

PLATEAU #1

Chiffonnade de saumon fumé maison, chantilly citron aneth  
Suprême de pintade aux cèpes, riz sauvage  
Brie aux mendiants  
Bûche Le Royal (chocolat, praliné)  
Fruit de saison, Petit pain individuel

PLATEAU #2

Ceviche de St Jacques au citron, gingembre et coriandre  
Filet de Bar, Pâtes rizzo 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 rôti au sésame, lentilles vertes  
Brie aux mendiants  
Bûche Poire caramel  
Fruit de saison, Petit pain individuel

PRIX PAR PLATEAU : 29,50€ 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 2024*

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



COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE FROID  
SPECIAL FETES 2024

*Valable du 2 décembre 2024 au 3 janvier 2025*

A partir de 15 personnes

Crevette Mojito  
Finger foie gras aux figues  
Mini Bagel saumon fumé, chantilly, concombre  
Ceviche de St Jacques, citron, gingembre, coriandre  
Moelleux aux poivrons et à l'houmous & au citron et au saumon gravelax  
Wrap volaille émincée aux épices, crudités, mayonnaise au curry  
Navette pain noir thon, échalotte, ciboulette  
Blinis saumon gravelax  
Pita courgette et feta  
Pain Bijou Mimosa  
Brochette Caprese  
Sélection de mini desserts (2)

*MATERIEL : Piques, petites cuillères, serviette*

Prix par personne : 24,60€ HT

*Novembre 2024*

*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 2024

*Valable du 2 décembre 2024 au 3 janvier 2025*

A partir de 25 personnes

Brochette caprese  
Crevette Mojito  
Finger foie gras aux figues  
Ceviche de St Jacques, citron, gingembre, coriandre  
Bouchée nordique saumon fumé, chantilly, concombre  
Petits Fours chauds variés (2)  
Club Mimolette

*Animation Chaud servi en grandes cassolettes :*

Rougail crevettes, riz basmati  
-ou- Emincé volaille à la crème de morilles, riz vénéré  
-ou- Ravioles au fromage gratinées  
-ou- Tajine de légumes, semoule

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 : 45,00€ HT (TVA 10%)

Novembre 2024

*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 8h00. Aucune commande ou modification de commande sera acceptée pour le jour même.
- Toute commande annulée après 08h00 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.
- Nos livraisons sont réalisées du lundi au vendredi de 08h00 à 15h00 et le samedi de 08h00 à 11h00. Elles se font uniquement à l'accueil de la société et sur un créneau de 3h.
- Frais de livraison des plateaux repas et coffrets sandwichs du lundi au vendredi :  
De 8h à 15h - moins de 15km : 20€HT, de 15km à 30km : 30€HT, de 30km à 50km : 40€HT,  
plus de 50km ou avant 8h/après 15h ou le samedi : sur devis
- Frais de livraison et de reprise (plats, saladiers...) des buffets, « mange-debout » et cocktails du lundi au vendredi :  
De 8h à 15h - moins de 15km : 30€HT, de 15km à 30km : 50€HT, de 30km à 50km : 60€HT,  
plus de 50km ou avant 8h/après 15h ou le samedi : 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 2024

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