



## PLATEAUX REPAS SPECIAL FETES 2025

*Valable du 1<sup>er</sup> au 23 décembre 2025*

### PLATEAU #1

Duo de poissons en terrine  
Suprême de poulet fermier, tagliatelles aux petits légumes  
Coulommiers farci aux morilles  
Entremet aux fruits rouges  
Fruit de saison, Petit pain individuel

### PLATEAU #2

Coupelle Fraicheur : avocat, pamplemousse, crevette, saumon fumé, sauce cocktail  
Dos de cabillaud et sa mosaïque de légumes, riz sauvage  
Coulommiers farci aux morilles  
Salade de fruits frais  
Fruit de saison, Petit pain individuel

### PLATEAU #3

Foie gras maison sa brioche  
Filet de cannette, wok de légumes  
Coulommiers farci aux morilles  
Le Royal (chocolat, praliné)  
Fruit de saison, Petit pain individuel

PRIX PAR PLATEAU : 30,00€ HT (TVA 10%)

*Minimum commande : 6 plateaux.*

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

*Couverts en métal inclus.*

*Menus végétariens sur demande.*

*Novembre 2025*

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



## COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE FROID SPECIAL FETES 2025

*Valable du 1<sup>er</sup> au 23 décembre 2025*

A partir de 15 personnes

- Saumon gravlax
- Finger foie gras aux figues
- Emincé de St Jacques en ceviche
- Crevette au curry, ananas & coco
- Pita courgette, feta, tomate confite
- Buns viennois thon, échalotte, ciboulette
- Bouchée nordique au saumon fumé maison, crème citronnée, aneth
- Panacotta d'asperge, rillettes de crabe, oignons frits
- Navette aux grisons, caviar de tomates et mesclun
- Roulé de volaille émincée aux épices, crudités
- Pain bijou au chèvre et aux fines herbes
- Sélection de mini desserts (2)

*MATERIEL : Petites cuillères, serviette*

Prix par personne : 25,00€ HT

*Novembre 2025*

*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 2025

*Valable du 1<sup>er</sup> au 23 décembre 2025*

A partir de 25 personnes

Finger foie gras aux figues

Gravelax de saumon

Crevette au curry, ananas & coco

Bouchée nordique saumon fumé, chantilly, concombre

Panacotta d'asperge, rillettes de crabe, oignons frits

Roulé de volaille émincée aux épices, crudités

Pain bijou au chèvre et aux fines herbes

*Animation Chaude servi en grandes casseroles :*

Emincé de volaille (halal) à la crème de morilles, purée de patates douces

ou Blanquette de la mer, riz sauvage

ou Sauté de nouilles aux petits légumes et aux champignons noirs

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 2025*

*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 2025

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