



## Formules Fiesta entre Amis



Tel : 01 61 38 20 92  
particulier@avstraiteur.com  
[www.avstraiteur.com](http://www.avstraiteur.com)

# La Carte Fiesta entre Amis !

Envie d'organiser une soirée surprise ou d'inviter des amis à partager ce moment ?

Sublimez votre fête avec un de nos cocktails Finger Food !

Tout se mange sans être obligé d'être assis avec de la vaisselle.

## Sommaire

- 3 Cocktail Finger Lunch
- 4 Cocktail Finger Lunch Alsacien
- 5 Cocktail Finger-Food Friends
- 6 Cocktail Finger-Food Fine bouche
- 7 Cocktail Finger-Food Fiesta
- 8 Cocktail Finger Soirée Chic & chaud
- 9 Formules location de vaisselle
- 10 Conditions générales (extrait)



### **A Votre Service ! TRAITEUR est une entreprise Familiale :**

Nathalie & Jean-Marc vous proposent depuis 1989 l'organisation de vos événements.

Avec l'installation du laboratoire sur Saint-Quentin en Yvelines en 2005 sur 600 m<sup>2</sup> toute l'équipe est à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation de votre événement !



## Pour vos événements particuliers

Découvrez aussi nos cartes avec des formules spécifiques

Retrouvez sur [www.avstraiteur.com](http://www.avstraiteur.com) :

- Formules Mariage
- Formules Anniversaire
- Formules Communion/Baptême
- Formules Fiesta entre amis
- Propositions pour les Funérailles
- Carte Réception privée

Nos viandes ont pour origine les pays suivants, selon les arrivages :  
France, Italie, Irlande, Argentine, Pologne, Nouvelle Zélande

«Pratiquez une activité physique régulière» [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération»



# Finger Fiesta Lunch

Minimum 15 personnes  
**Formule Finger Fiesta« Lunch » 28,95 € ttc**

## L'apéritif

Profiterole de canard  
Picador œuf de caille/saumon fumé  
Carré houmous de betterave/baby poivron  
Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse

## Les Pièces salées

Demi Malicette Alsacienne Jambon de pays/beurre de figue/salade  
Demi Malicette Alsacienne Crudité/brie/salade  
Demi Baguettine de Saumon Fumé/concombre  
Tartelette Crémeux de patate douce/copeaux de Pastrami  
Mini Burger Bœuf rôti/fromage fondu/sauce Burger  
Brochette de Volaille à la Cacahuète  
Mini cocotte de 5 céréales crevettes/moule/petits légumes  
Mini Cocotte de pasta al pesto/tomate séchées/copeaux de Grana/Pignons de pin  
Ardoise de saucissons de Montagne et dips de fromages (30 grs)

## Le coin des gourmands

Mille feuilles Vanille  
Tartelette du moment  
Macaron Gourmand du moment  
Verrine Crème chocolat façon Viennois

*Livré avec serviettes cocktails, mini fourchettes et mini cuillères jetables*

## N'oubliez pas les verres !

\*parfums et variétés suivant le nombre total et la production du jour





# Finger Fiesta Lunch Alsacien

Minimum 15 personnes  
**Formule Finger Fiesta« Lunch Alsacien» 29,10 € ttc**

## L'apéritif

Abricot coquelicot au Foie Gras  
Picador Magret fumé/ananas/coco  
Carré Patate douce /Pastrami  
Roll wrap volaille/tomate /oignons rouge/sauce blanche

## Les Pièces salées

Demi Malicette Alsacienne Rosette/beurre de figue/pickles/salade  
Demi Malicette Alsacienne Jambon de Paris/emmental/beurre/salade  
Demi Malicette Alsacienne Saumon fumé/cremeux concombre/concombre  
Demi Malicette Alsacienne Serrano/tomate confite/pesto/roquette  
Mini Burger Bœuf rôti/crèmeux de Munster/sauce curry  
Tartelette comme une Flambée gratinée  
Mini cocotte Pomme de terre grenaille/choux/saucisse de volaille/mayonnaise  
Mini Cocotte Céleri rave/cervelas/emmental/vinaigrette au Melfort et Maggie

Ardoise de saucissons et dips de fromages

## Le Coin des Gourmands

Carré caramel  
Choux en folie  
Mini Tatin  
Verrine façon Torche au Marrons

*Livré avec serviettes cocktails, mini fourchettes et mini cuillères jetables*

**N'oubliez pas les verres !**

\*parfums et variétés suivant le nombre total et la production du jour





# Finger-Food Les Amis

Minimum 15 personnes

**Formule Finger « Friends » 29,40 € ttc**  
(nbr pièce/personne)

**Canapés «tentations gourmandes»** 1,5 pcs  
*Tomate - Saumon - Œuf de Caille - Tartare de truite - fromage frais noix...*  
*Suivant le nombre de pièces et la production du moment*

**Les Mini brochettes** 2 pcs  
Tomate/mozzarella/pesto  
Magret/ananas/coco

**Les bouchées gourmandes** 3 pcs en 4 variations  
Carré tarama/œufs de truite -  
Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse  
Moelleux Houmous de Betterave/baby poivrons  
Profiterole/mousson/magret fumé

**Pain surprise Arc en ciel** 2 pcs  
Poulet au curry/tomate  
Pastrami sauce NY

**L'ardoise charcutière**  
assortiment de charcuteries (25 grs) accompagné de toâstinettes

**Les Roll Wrap** 2 pcs  
Rôti de bœuf/fromage frais à l'estragon  
Saumon/tzatziki/salade

**Mini marmite** 1,5 pcs  
**Marmite du Gardian** riz, légumes du soleil confits, poulet, moule  
**Marmite du Pêcheur** pomme de terre grenaille, maïs, haricot rouge, poivrons mayo-BBQ

**Le Panier de notre jardinier**  
Carottes, Tomates cerises, Poivrons variés, ...  
*(Accompagné de sauce cocktail et mayonnaise)*

**L'ardoise fromagère**  
assortiment de fromages (20grs) accompagné de toâstinettes

**Le coin des gourmands**  
Verrine mousse chocolat façon liégeois 1 pc  
**Fours sucrés du moment** 4 pcs  
Caroline chocolat - caroline café - rectangle pistache - barquette framboise  
mille feuilles - opéra - moelleux griotte Cocktail

*Livré avec serviettes cocktails, mini fourchettes et mini cuillères jetables*

**N'oubliez pas les verres !**





## Finger-Food « Fine Bouche »

Minimum 15 personnes

**Formule Finger « Fine Bouche » 29,65 € ttc**  
(nbr pièce/personne)

### Canapés « classiques » 2 pcs

Tomate - Saumon - Œuf de Caille - Tartare de truite - fromage frais noix...  
Suivant le nombre de pièces et la production du moment

### Les Mini brochettes 3 pcs

Tomate/mozzarella/pesto  
Pincette crevette en habit de radis noir  
Magret/ananas/coco

### Pain surprise Arc en ciel 2 pcs

Poulet au curry/tomate  
Pastrami sauce NY

### L'ardoise charcutière

assortiment de charcuteries (25 grs) accompagné de toastinettes

### Les Roll Wrap 2 pcs

Rôti de bœuf/fromage frais à l'estragon  
Effiloche de poulet/fromage frais/tomate

### Demi Malicette Alsacienne 2 pcs

Saumon/tsatsiki/salade  
Rosette/beurre/cornichon

### Wood-Box

Salade Camarguaise dans l'idée d'une Paella froide  
prévu pour être mangé froid, peut être réchauffé au micro onde ou au four

### Le Panier de notre jardinier

Carottes, Tomates cerises, Poivrons variés, ...  
(Accompagné de sauce cocktail et mayonnaise)

### Douceurs sucrées

**Macarons 1 pc**  
parfums assortis

### Petits fours frais assortis 4 pcs

Caroline chocolat et café - Entremet - barquette framboise  
mille feuilles vanille - tartelette citron...\*

*Livré avec serviettes cocktails, mini fourchettes et mini cuillères jetables*

### N'oubliez pas les verres !

\*parfums et variétés suivant le nombre total et la production du jour





# Finger-Food Fiesta

Minimum 15 personnes

**Formule Finger « Fiesta » 33,25 € ttc**  
(nbr pièce/personne)

## Canapés « classiques » 1,5 pcs

*Tomate - Saumon - Œuf de Caille - Tartare de truite - fromage frais noix...  
Suivant le nombre de pièces et la production du moment*

## Les Mini brochettes 3 pcs

Tomate/mozzarella/pesto  
Picador Œuf de caille/Saumon fumé  
Abricot Périgourdin

## Pain surprise Arc en ciel 2 pcs

Jambon de Paris/emmental  
Poulet au curry/tomate

## Les bouchées gourmandes 4 pcs

Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse  
Profiterole mousson/magret  
Carré crémeux patate douce/pastrami  
Moelleux Tomate/féta

## Ardoise du charcutier

Assortiment de charcuteries (30 grs), beurre, cornichons et pain de campagne

## Verrines et cassolettes 2 pcs

Carpaccio de bœuf pétales de Grana et sésames  
Rougail de pétoncles et crevettes

## Wood-Box 1 pc

Salade de Bœuf à l'Italienne mini penne - bœuf rôti - tomates cerise - bille de mozza - sauce sicilienne

## Ardoise du Fromager

Assortiment de fromages (30 grs), beurre et pain de campagne

## Douceurs sucrées

### Macaron 1 pc

chocolat – vanille – café – fraise – pistache\*

### Assortiment de fours frais 4 pcs

Caroline chocolat et café - Entremet - barquette framboise  
mille feuilles vanille - tartelette citron...\*

*Livré avec serviettes cocktails, mini fourchettes et mini cuillères jetables*

## N'oubliez pas les verres !

\*parfums et variétés suivant le nombre total et la production du jour



Photos non contractuelles



# Finger Soirée «Chic & Chaud»

Minimum 20 personnes

**Formule Finger « Soirée Chic & Chaud » 34,95 € ttc**  
(nbr pièce/personne)

## Canapés « classiques » 2 pcs

*Tomate - Saumon - Œuf de Caille - Tartare de truite - fromage frais noix...*

## Les Mini brochettes 3 pcs

Pincette de crevette en habit de radis noir

Picador Abricot Périgourdin

Picador Tomates séchées / billes de mozzarella al pesto

## L'ardoise charcutière

assortiment de charcuteries (25 grs) accompagné de toastinettes

## Pain surprise Arc en Ciel 2,5 pcs

Volaille rôtie à l'espagnole

Saumon fumé tzatziki

Bœuf/béarnaise/salade

## Les bouchées gourmandes 3,5 pcs

Blinis mousson/magret

Profiterole Océane

Mini wrap tarama/perle de l'océan

Moelleux caviar d'aubergine/rouget

**Le plat à partager** (livrer froid à réchauffer) :

**Blanquette de volaille à la Normande**

**Riz gourmand aux petits légumes**

*proposé dans des plats allant au four, nous vous recommandons la location de Chaffindish  
pour un maintien au chaud sur le buffet  
d'autres plats peuvent être proposer 60 grs + 60 grs de garniture*

## Ardoise du Fromager

Assortiment de fromages (30 grs), beurre et pain de campagne

## Douceurs sucrées

### Viennoise exotique 1 pc

### Petits fours frais assortis 4 pcs

Caroline chocolat et café - mini choux - barquette framboise

mille feuilles vanille - tartelette citron...\*

*Livré avec serviettes cocktails, mini fourchettes et mini cuillères jetables*

**N'oubliez pas les verres ! Ni Les Chaffindish assiettes et couverts**

\*parfums et variétés suivant le nombre total et la production du jour



Photos non contractuelles





## Location de Vaisselle

**Nous vous livrons la vaisselle propre, vous nous la rendez sale !**

*Nous vous demandons juste d'enlever les déchets et de ranger dans les bacs prévus.*

### **Formule Cocktail 10,50 € (le pack)**

par Pack de 10 personnes :

20 flutes à Champagne (ou verres à sangria/punch) / 10 verres à soda/jus de fruits / Petites serviettes cocktails offertes

### **Formule Eco 3,45 €/pers:**

1 fourchette - 1 couteau - 1 cuillère à dessert - 1 grande assiette éco- 1 assiette à dessert éco - 2 verres à pied -  
Avec couverts de service pour les plats du buffet

### **Formule Confort 4,60 €/pers :**

1 verre apéritif à définir - 1 fourchette - 1 couteau - 1 fourchette à fromage - 1 couteau à fromage - 1 cuillère à dessert -  
2 assiettes filet or - 1 assiette à dessert filet or - 2 verres à pied - 1 flute à champagne.

Avec couverts de service pour les plats du buffet

**Nous pouvons vous proposer des formules plus complètes, avec tasses à café, mais aussi tables, chaises, nappes, étuves, personnel...  
N'oubliez pas de nous commander les Glaçons !**



# Conditions générales de vente de la société (extrait)

## A Votre Service ! Traiteur sarl

Sarl 30 000,00 € RCS Versailles 484 452 875 000 12  
6/7 rue Nicolas Poussin - 78180 Montigny le Bretonneux  
tel 01.61.38.20.92 - fax 01.61.38.20.93

### Article 1 : Application des Conditions Générales de vente.

Sauf stipulation contraire, les présentes conditions générales de vente régissent toutes les commandes effectuées entre le service commercial **A Votre Service TRAITEUR** ; pour les plateau-repas, cocktails, petit-déjeuner, buffets, repas ; et le Client.

Et prévalent sur toutes autres conditions générales, notamment, sur des conditions générales antérieures ainsi que sur les éventuelles conditions générales d'achat du Client.

Le Client déclare avoir parfaite connaissance des Conditions Générales de vente et les accepte sans réserve.

Toutes informations et toutes photographies contenues dans nos catalogues ou figurant sur un autre support ne sont données qu'à titre indicatif, et n'ont aucune valeur contractuelle et pourront être modifiées à tout moment.

### Article 2 : Commandes et modifications

La date butoir de confirmation du devis (pour les cocktails, buffets, repas,...) est communiquée lors de l'envoi de celui-ci.

Nos prix et notre engagement de réalisation deviennent caducs si l'accord arrive après cette date.

Le nombre définitif de convives (s'il diffère du nombre annoncé au moment de la commande) doit être communiqué au moins 5 jours ouvrés avant la date de l'évènement.

Toute commande de la gamme des coffrets-repas doit être adressée la veille de la livraison, avant 16 heures.

Les commandes passées le jour même seront exécutées en fonction de la disponibilité des produits et sous le formats définis de « Dépanneurs » (menus, conditions de livraisons etc.... spécifiques).

### Article 3 : Acompte et annulation

Toute commande validée par le client au moyen de mail, fax ou courrier devra être accompagnée d'un acompte de 30 % du prix total TTC du devis (cet acompte pourra être versé par chèque, espèces, carte bleue via système Paypal) sauf accord préalable 30 % supplémentaires devront être versés 8 jours avant la prestation et le solde à réception de la facture.

Si l'annulation de la commande intervient dans les 30 jours précédant la livraison, **A Votre Service TRAITEUR** sera habilité à conserver 50 % du prix total de la commande.

Si l'annulation intervient dans les 8 jours précédant la date de la livraison, une indemnité forfaitaire égale à 100% du montant de la commande sera facturée par **A Votre Service TRAITEUR**.

En cas de pandémie entraînant la fermeture ou l'interdiction de réunion, les sommes versées seront conservées mais pourront être reportées pour une nouvelle réception (un nouveau devis sera établis une fois les règles établies et la date coordonnée avec nos disponibilités).

### Article 4 : Prix

Sauf stipulation contraire, les prix applicables à la commande sont ceux en vigueur à la date d'émission de la commande.

Les prix en euros (€) sont indiqués "hors taxes" (HT) et "toutes taxes comprises" (TTC), lesdites taxes étant à la charge exclusive du Client.

La TVA en vigueur est de 10 % pour les produits alimentaires, les boissons non alcoolisées et les frais de livraisons alimentaires.

Les boissons alcoolisées supportent une TVA à 20 %. Ces TVA sont susceptibles d'être modifiées par le gouvernement, le prix de référence est le prix HT.

La location de matériel implique une TVA au taux de 20 % sauf si **A Votre Service TRAITEUR** se voit confier le service (maître d'hôtel, cuisinier,...). Dans ce cas, la totalité de la facture est calculée sur une base de TVA à 10 %, exceptées les boissons alcoolisées.

Les tarifs mentionnés et le millésime des vins peuvent varier en raison d'évènements exceptionnels indépendants de la volonté de **A Votre Service TRAITEUR**. Ces prix s'entendent livraison non comprise.

### Article 5 : Livraison

**A Votre Service TRAITEUR** met à votre disposition un service de livraison réfrigérée qui est facturé individuellement selon le lieu de livraison, les jours, les heures, les quantités à livrer ainsi

que l'accessibilité du lieu de dépose et de reprise. Le budget est clairement notifié sur nos devis.

Nous rappelons à notre clientèle qu'il est important de faciliter la livraison en spécifiant les codes d'accès et particularités pour atteindre rapidement le lieu de livraison et de bien relire les informations de livraison sur le devis.

Toute erreur entraînera un complément de facturation en fonction du temps passé par notre livreur à attendre ou à rejoindre l'adresse précise après nouvelles informations de votre part.

### Article 6 : Hygiène et reprise

Tous nos produits sont fabriqués dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément à la réglementation en vigueur.

Les livraisons s'effectuent par camions réfrigérés à maximum +4°C. Afin de ne pas rompre cette chaîne du froid, il est rappelé à notre clientèle que les marchandises doivent être conservées au frais (température requise : +3°C) jusqu'au moment de la consommation qui doit s'effectuer dans les 12 heures qui suivent la livraison et 2 heures pour la gamme des coffrets-repas.

Par mesure d'hygiène, aucune denrée alimentaire ne pourra être reprise ou échangée.

A l'issue de prestation traiteur avec service, tous les produits présentés aux consommateurs seront jetés ou détruits.

Notre société décline toute responsabilité sur les risques encourus par nos clients qui ne respecteraient pas ces consignes de sécurité alimentaire.

### Article 7 : Assurance et dégradation

Le client reconnaît qu'il a été informé, par les présentes conditions générales de vente, qu'il lui incombe de prendre, pour chaque évènement, toutes les assurances nécessaires aux personnels, matériels, locaux loués ou prêtés, et autres faits qui impliqueraient sa responsabilité civile. Il est rappelé au client qu'il est responsable de toute dégradation, casse ou disparition de nos matériels.

La non-restitution d'une partie de notre matériel, quelle qu'en soit la cause, entraînera une facturation sur la base du prix de remplacement à neuf.

### Article 8 : Consigne

Un chèque de caution sera demandé pour le matériel laissé sur place lors d'une prestation sans maître d'hôtel.

Cette caution sera réputée appartenir à SARL **A Votre Service TRAITEUR** si le matériel n'était pas rendu en bon état passé un mois. Une facture de casse ou de perte sera alors adressée au client afin de justifier de l'encaissement du chèque de caution.

### Article 9 : Facturation

Le solde est à régler à réception de la facture (hors exceptions écrite par nos soins).

En cas de retard de paiement, il sera appliqué une pénalité selon la loi n° 92-1441 du 12/1992.

### Article 10 : Protection des données

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'Informatique, aux Fichiers et aux Libertés, le Client dispose d'un droit d'accès et de rectification aux informations nominatives qui le concernent

qu'il peut exercer en adressant un courrier à **A Votre Service TRAITEUR** 6/7 rue Nicolas POUSSIN 78180 Montigny le Bretonneux.

### Article 11 : Loi applicable et tribunaux compétents

En cas de litige sur l'exécution et/ou l'interprétation des présentes conditions générales de ventes, les tribunaux de Versailles seront seuls compétents et ce, même en cas d'appel de garantie et de pluralité des défendeurs.