



*Carte des
prestations traiteur*

2019



• BUFFET CONVIVAL •

BUFFET 20 PIÈCES PAR PERSONNE

15 pièces salées *

Navette saumon crème ciboulette, navette dinde & petits légumes, navettes parot rillettes de thon & olives noires, mini club saumon fumé, mini club dinde, mini club végétarien, baguettine 3 céréales au poulet, baguettine 3 céréales au jambon blanc & comté, baguettine complète jambon de Bayonne & pesto noir, baguettine parot à la rilette d'oe, brochettes de crevettes marinées & poivrons, brochettes tomate & mozzarella, brochettes de légumes grillés & poulet mariné, brochettes de poulet tandoori, brochettes comté, artichaut, chorizo & gouda

5 pièces sucrées

Brochettes de fruits, assortiment de macarons
& assortiment de mignardises

*Offre pour un minimum de 30 personnes
Repas servi en 1h30 maximum sans service*

** Les baguettines et brochettes comptent pour 2 pièces
Tarif hors taxe par personne, hors services & hors suppléments*



• BUFFET APÉRITIF •

BUFFET 13 PIÈCES PAR PERSONNE

10 pièces salées *

Navette saumon crème ciboulette,

Navette dinde & petits légumes,

Navettes parrot rillettes de thon & olives noires,

Brochettes tomate & mozzarella,

Brochettes de poulet tandoori,

Brochettes de crevettes marinées,

Brochettes comté, artichaut, chorizo & gouda

3 pièces sucrées

Assortiment de macarons & assortiment de mignardises

Offre pour un minimum de 30 personnes

Repas servi en 1h30 maximum sans service

* Les brochettes comptent pour 2 pièces

Tarif hors taxe par personne, hors services & hors suppléments



• BUFFET COCKTAIL •

BUFFET 13 PIÈCES PAR PERSONNE

*4 pièces salées servies chaudes **

*Mini-cheeseburger au cheddar & oignons confits,
Brochettes de poulet tandoori,
Samossas aux légumes
Croustillants au boeuf*

*6 pièces salées froides **

*Brochette magret de canard & raisin,
Mini brioche au foie gras,
Navette saumon crème ciboulette,
Navette dinde & petits légumes,
Mini-wrap houmous, flétan fumé & ciboulette,
Mini-wrap poulet aux épices douces & roquette,*

3 pièces sucrées

Assortiment de macarons & assortiment de mignardises

*Offre pour un minimum de 20 personnes
Repas servi en 1h30 maximum sans service*

** Les brochettes comptent pour 2 pièces*

Tarif hors taxe par personne, hors services & hors suppléments



• BUFFET PRESTIGE CHAUD •

20 PIÈCES PAR PERSONNE

*7 pièces salées servies chaudes **

Mini-cheeseburger au cheddar & oignons confits,
Parmentier de canard à l'orange & épices douces,
Gratin de coquillettes à la truffe noire & vieux comté,
Brochettes de poulet tandoori,
Courge butternut rôtie aux épices & éclats de marrons
Samossas aux légumes & croustillants au boeuf

*8 pièces salées froides **

Tartare de lieu noir au herbes, brochette magret de canard & raisin,
Brochette de bressaola, courgette grillée & tomate séchée,
Mini brioche au foie gras, navette saumon crème ciboulette,
Navette dinde & petits légumes, mini-wrap houmous, flétan fumé &
ciboulette, mini-wrap poulet aux épices douces & roquette,
Planche de légumes, planche de fromages affinés

*5 pièces sucrées **

Mini verrines de tiramisu au café & panacotta au coulis de mangue
Brochettes de fruits, assortiment de macarons & mignardises

Tarif hors taxe par personne, hors service, hors suppléments

- *Les mini-brochettes comptent pour 1,5 pièces; les hamburgers, tartares & cassolettes pour 2 pièces*



• BUFFET CONVIVIAL FROID •

3 entrées froides à partager
Salade nordique au saumon fumé
Salade corse au lonzu & châtaignes
Salade thai revisitée

3 plats froids à partager
Saumon teriyaki au sésame torréfié & légumes croquants
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan & roquette
Tian de légumes & sauce tomate aux épices douces

Prestation pour un minimum de 30 personnes
Tarif hors taxe par personne, hors service, hors suppléments



• BUFFET CONVIVIAL FROID •

Suite

*Plateau de fromages affinés
& pains spéciaux*

5 pièces sucrées

*Brochettes de fruits, assortiment de macarons
& assortiment de mignardises*

*Prestation pour un minimum de 30 personnes
Tarif hors taxe par personne, hors service, hors suppléments*



• APERO PARTY •

Plateau de crudités

*carottes, concombres, tomates cerise,
chou-fleur & sauce blanche*

Planche de charcuteries

*Jambon Serrano 16 mois d'affinage,
jambon blanc au torchon, saucisse sèche des "Monts du
Lyonnais », chorizo Iberico, cornichons*

Planche de fromages affinés

Comté, brie de Meulin, selles sur cher, fourme d'ambert

Servis avec bannière de pain

*Prestation pour un minimum de 30 personnes,
Tarif hors taxe par personne, hors service, hors suppléments*



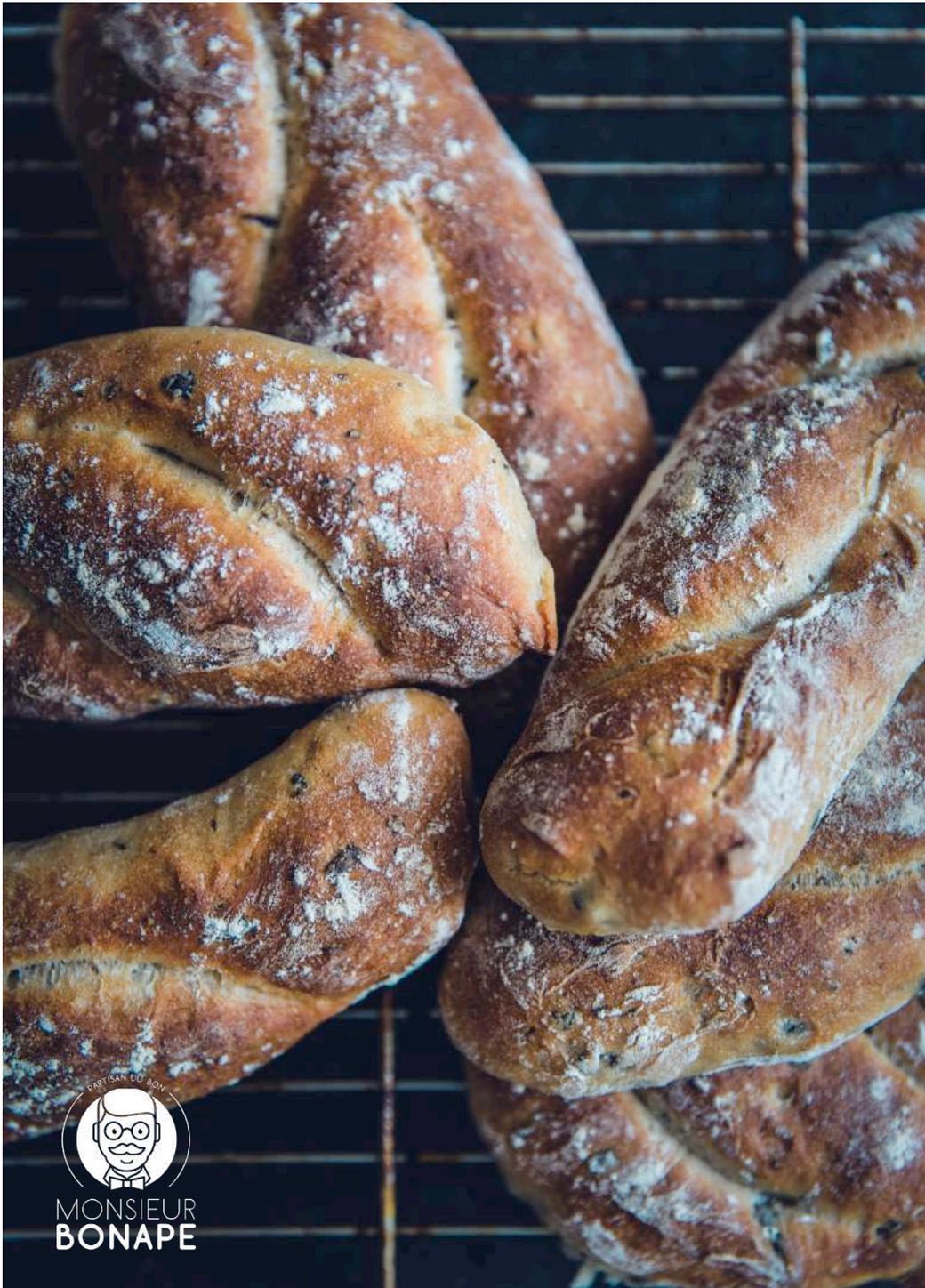
• BON DE COMMANDE •

*Envoyer par email le fichier
« formulaire de commande traiteur »
dûment renseigné à :*

contact@monsieurbonape.com

Et

*Obtenir par email
la validation et la confirmation
de la prestation*



• CONDITIONS GENERALES • DE VENTE

1. Commandes et conditions d'annulations:

Toute confirmation de commande pour des prestations supérieures à 75 personnes doit nous parvenir au plus tard 14 jours ouvrables avant la date de la manifestation. En deçà de ce seuil, le délai de prévenance est de 7 jours et pourra être réduit à 72 heures pour des prestations inférieures à 35 personnes.

La commande est ferme, définitive et non susceptible d'annulation à compter de la réception de sa confirmation, matérialisée par le devis signé par le client, revêtu de la mention « Bon pour accord ».

Des frais techniques et administratifs seront facturés en cas d'annulation de commande selon les délais définis :

entre J-15 et J-8 : 10 % du total du devis HT, entre J-7 et J-4 : 20 % du devis HT, à J-3 : 40 % du devis est facturé.

Dans le cadre de manifestations représentant une estimation supérieure à 15 K€ HT, un acompte égal à 30 % du montant TTC sera alors exigé.

2. Définition du nombre de participants

Au minimum 10 jours ouvrables avant l'événement, une variation du nombre des invités peut nous être transmise par écrit.

Le nombre définitif des participants (base de facturation) doit nous parvenir par écrit dans les 5 jours ouvrables qui précèdent la manifestation. Dans le cas où nous constaterions une variation supérieure à l'estimation effectuée, un

nouveau devis sera alors émis par nos soins pour accord final.

Nous nous réservons le droit de refuser une modification en cas de force majeure (grève, incendie, intempérie, etc..) ou dans le cadre de l'approvisionnement d'un produit non mentionné dans nos devis.

Toute confirmation téléphonique ou modification quelle qu'elle soit doit faire l'objet d'une confirmation écrite, par courrier ou courriel afin d'être recevable.

3. Disponibilité des produits

La disponibilité de certains produits peut varier entre la date d'élaboration du devis et le jour de la prestation. Le cas échéant, lesdits produits non disponibles seront remplacés par des produits similaires ou de gamme identique.

4. Responsabilité et assurances

Toute perte, dégradation, disparition, casse du matériel mis à disposition des clients seront facturées à son prix de remplacement et ne sont pas incluses dans le tarif de nos prestations. De même, toute disparition de biens appartenant à nos clients ne sont couverts par aucune assurance; ces frais complémentaires liés à l'organisation de l'événement sont à la charge du client.

Le matériel est livré pour la durée de la prestation sauf mention spécifique stipulée dans le devis.

5. Conditions de paiement

Conformément aux dispositions de l'article L443-1 du Code de commerce, le délai de règlement de nos factures ne peut excéder 30 JOURS APRES LA DATE DE FACTURATION.

En cas de retard de paiement, des pénalités de retard seront exigibles conformément à l'article 441-6 du Code de Commerce.

