



# Saveurs & Bonheur

*Une Affaire de Famille !*



Catalogue  
**Mariage**







# Menu Prestige

## Vin d'honneur

Notre carte cocktail est élaborée par le chef selon la saison, sur une base de produits terre, mer, légumes, produits laitiers  
Assortiment d'amuses-bouches 10 Pièces/pers en chaud-froid

Un atelier « **Brasero** » avec trois brochettes marinées volaille, boeuf, canard



## Nos Entrées

Brochette de noix de Saint-Jacques (3 pièces), fondue de poireaux beurre vanillé, chips de chorizo doux

~  
Trio Terre et Mer

Tartare de saumon mariné aneth et yuzu en verrine, un médaillon de foie gras mi-cuit, un soufflé aux légumes provençaux

~  
Médaillon de Lottes (3 pièces), velouté de langoustines, petits légumes taillés en mirepoix

~  
Dos de cabillaud rôti, beurre blanc Nantais fondue de légumes aux graines de sésames

~  
Mi-cuit de foie gras de canard (2 médaillons), compotée de pommes au miel de bruyère, pain brioché toasté

## Nos Plats

Filet de veau rôti au thym, éclat de cèpes et bolets en sauce, crackers au lard rôti

~  
Tournedos de canard, sauce aux myrtilles confites aux miel, stick de sésame fumé

~  
Filet de caille lardée abricot rôti, sauce au foie gras, truffe blanche d'été

~  
Tournedos de boeuf duxelles de champignons revisités en croûte, sauce grand veneur

~  
Pavé de turbo légumes sifflés au beurre et graine de pavot, crème citronnée, tuile de cantal

Tous nos plats sont accompagnés d'un panier de pommes de terre mousseline aux deux  
carottes cumin et un flan de patate douce cœur romanesco

## Le Fromage

Rosette de tête de moine, verdure, vinaigrette aux trois agrumes, brisures de noix

## Duo de gourmandises sucrées

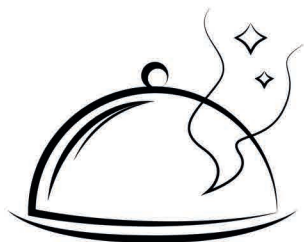
Le gâteau des mariés et un Tiramisu aux fruits des bois en verrine, éclat de noisette caramélisé

Le gâteau des mariés est à choisir dans notre carte du moment

Tarif vin d'honneur convives ne participant pas au repas **18,50€TTC**/pers. avec boissons - **15,50€TTC**/pers. sans boissons

Menu complet à **90,00€TTC** /pers. incluant le forfait boissons VH-Vins-Eau-Café

Menu complet à **78,00€TTC** /pers. incluant l'eau et le café



# Menu Festif

## Vin d'honneur

Notre carte cocktail est élaborée par le chef selon la saison, sur une base de produits terre, mer, légumes, produits laitiers  
Assortiment d'amuses-bouches 10 Pièces/pers en chaud-froid

Option atelier à partir de **8.00€TTC**/pers. incluant 3 ateliers aux choix

## Nos Entrées

Corolle de blé noir, émiété de Saint-pierre mariné au citron vert, julienne de légumes

Risotto aux gambas et Saint-Jacques (1 pièce), marinées au pesto rouge, asperges et parmesan

Gravlax de saumon cuit au sel et baies roses, pains briochés toastés, crème fouettée citronnée au basilic

Tarte fine au foie gras mi-cuit, compotée pommes poires, chiffonnade serrano

Ravioles ricotta pochées au court-bouillon, crème de parmesan truffée

## Nos Plats

Paupiette de veau melon, chapeau feuillète aux herbes, sauce aux cèpes, crackers au lard rôti

Mijoté de suprême de volaille sublimé dans son bocal, légumes sifflés au beurre, feuilleté croustillant

Gigotelette de canette rôtie au jus de thym, sauce au cidre de Rhuys, chips au chorizo doux

Pièce de boeuf braisée dans son jus sublimé dans son bocal, légumes sautés façon thai

Dos de saumon mariné à l'huile de sésame en croûte d'herbes et noix de pécan

Tous nos plats sont accompagnés d'un panier de pommes de terre mousseline aux deux carottes cumin et un flan de patate douce coeur romanesco

## Le Fromage

Duo de fromages du moment, verdure, vinaigrette aux trois agrumes, brisures de noix

## Duo de gourmandises sucrées

Le gâteau des mariés et un Tiramisu aux fruits des bois en verrine, éclat de noisette caramélisé

Le gâteau des mariés est à choisir dans notre carte du moment

Tarif vin d'honneur convives ne participant pas au repas **16,50€TTC**/pers. avec boissons - **13,50€TTC**/pers. sans boissons

Menu complet à **73,00€TTC** /pers. incluant le forfait boissons VH-Vins-Eau-Café

Menu complet à **62,50€TTC** /pers. incluant l'eau et le café



# Menu Celtique

Vin d'honneur Breiz'h (12 pièces/pers)

## Les ateliers

Un atelier Saint-Jacques et Gambas à la plancha  
Un atelier « Biligue » blé noir fromage et saumon  
Un atelier Saumon gravlax & petits pains aux céréales  
Un atelier charcuteries bretonnes à la coupe  
Un atelier huîtres & citron

## Bar à tapas

Le penn sardinade à l'huile d'olive  
L'accra aux crevettes aux algues bretonnes  
L'andouille grillée confit d'oignons de Roscoff  
L'hénaff sublimé sur son petit pain au seigle  
La bouchée bretonne façon Kouignette salée

## L'atelier « Blé Noir Salé »

(Une galette/pers. au choix)

### La Quiberonnaise

Saumon fumé, fondue de poireaux à la crème fraîche d'Isigny, fromage râpé

### La Sarrasine

Saucisse cuisinée aux oignons confits, crème de moutarde à l'ancienne, fromage râpé

Toutes nos galettes sont garnies minutes et accompagnées de salades vertes

## Duo de gourmandises sucrées

Le gâteau des mariés et un Tiramisu caramel au beurre salé, éclat de noisette caramélisé

Le gâteau des mariés est à choisir dans notre carte

## L'atelier « Froment »

(Deux crêpes sucrées/pers.)

Chocolat, Caramel au beurre salé, sucre, confiture de Colpo

Tarif vin d'honneur convives ne participant pas au repas **16,50€TTC**/pers. avec boissons - **13,50€TTC**/pers. sans boissons

Menu complet à **73,00€TTC** /pers. incluant le forfait boissons VH-Vins—Eau-Café

Menu complet à **62,50€TTC** /pers. incluant l'eau et le café



# Menu Brasero

## Vin d'honneur

Notre carte cocktail est élaborée par le chef selon la saison, sur une base de produits terre, mer, légumes, produits laitiers  
Assortiment d'amuses-bouches 10 Pièces/pers en chaud-froid

Un atelier **Pata Negra** et charcuteries fines à la coupe

## Nos mises en bouche

Cassolette de gambas marinées au gingembre, crumble aux chips de blé noir (chaude)

Blinis revisités au saumon fumé, mousse citron safrané, petites herbes fraîches

Croustillant aux pains d'épices, foie gras de canard mi-cuit, chutney poires

## Nos Plats

La côte de boeuf charolaise servie sur sa planche, couteau du chef (supplément de 4.00€/pers)

Brochette mixte XXL, saucisse, volaille, mignon de porc, chorizo

Brochette de boeuf mariné aux épices douces

Brochette de poulet mariné au miel et soja

Brochette d'agneau mariné aux jus de romarin

Brochette de filets mignons marinés à la moutarde à l'ancienne

Agneau ou porcelet cuit à la broche (barbecue traditionnel)

Nos sauces (une seule au choix) /Poivre, échalote, béarnaise, roquefort

Tous nos plats sont accompagnés d'une pomme de terre garnie façon terroir et une ratatouille aux légumes estivaux

## Le Fromage

Duo de fromages du moment, verdure, vinaigrette aux trois agrumes, brisures de noix

Camembert braisé, verdure, vinaigrette aux trois agrumes

## Duo de gourmandises sucrées

Le gâteau des mariés et un Liégeois renversé en verrine, éclat de noisette caramélisé

Le gâteau des mariés est à choisir dans notre carte du moment

Tarif vin d'honneur convives ne participant pas au repas **18,50€TTC/pers.** avec boissons - **15,50€TTC/pers.** sans boissons

Menu complet à **88,50€TTC /pers.** incluant le forfait boissons VH-Vins—Eau-Café

Menu complet à **78,00€TTC /pers.** incluant l'eau et le café



# Le Tout Cocktail

## \*\* Autour du Monde \*\*

27 pièces/pers

Les propositions de tapas et ateliers ci-dessous sont un exemple, nous pouvons moduler la prestation

Cette formule est proposée pour une prestation complète en format tout cocktail

### Vin d'honneur

(1<sup>ère</sup> partie)

Assortiment d'apéritif 8 Pièces/pers

#### Les pièces salées froides

Tapas aux queues de langoustines marinées à la citronnelle et aneth fraîche

Verrine tartare aux deux saumons marinés aux baies rouges

Moelleux aux poivrons rouges jambon sec noix concassés

Blinis chiffonnade de saumon fumé fromage tandoori

#### Les pièces chaudes

Panier de pomme de terre garni à la Bretonne

Croustade aux pétoncles gratinée

Cassolette raviole parmesan gratinée aux fromages

Crispy au poulet, petite tapenade Tex Mex

### Le Dinatoire

(2<sup>ème</sup> partie)

Assortiment dinatoire 15 Pièces/pers

#### Les ateliers salés chaud

Un atelier Créole cuisson wok avec assortiments de tapas frit

Un atelier Mexicain (Gambas – boeuf – volaille, marinade mexico)

Un atelier Asia (Nems - Samoussa), cuisson wok

Un atelier Italia spécialité de charcuteries fines à la coupe

#### Les pièces salées Chaud/froid

Cassolette Saint-Jacques et Gambas façon crumble

Tapas Norvégien au saumon gravlax, pains aux céréales

Tapas de chez nous aux bries de maux, éclats de noix

Tapas Terroir foie gras chutney poires, pains aux

### Duo de gourmandises sucrées

Le gâteau des mariés et un Liégeois renversé en verrine, éclat de noisette caramélisé

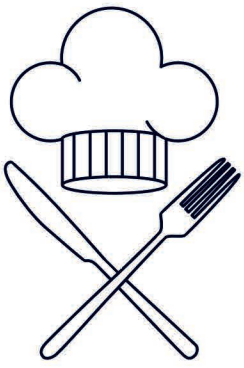
Le gâteau des mariés est à choisir dans notre carte du moment

Assortiment de 4 mignardises sucrées/pers

Liégeois renversé, Tiramisu aux fruits des bois en verrine, Panna cotta aux fruits exotiques, Croquant chocolat à l'orange

Cocktail complet à **90,00€** TTC /pers incluant le forfait boissons VH-Vins–Eau-Café

Cocktail complet à **78,00€** TTC /pers incluant l'eau et le café



# Menu Gourmand

Menu uniquement réservé aux mariages accueillants plus de 200 convives à table.  
Ce menu est servi sans aucunes boissons, les boissons sont à la charge du client.  
Le traiteur se charge de servir les boissons fournies sans appliquer de droits de bouchon.

## Vin d'honneur

Notre carte cocktail est élaborée par le chef selon la saison, sur une base de produits terre, mer, légumes, produits laitiers  
Assortiment d'amuses-bouches 10 Pièces/pers en chaud-froid

## Nos mises en bouche

Cassolette de gambas marinée au gingembre, crumble aux chips de blé noir (chaude)



Blinis revisité au saumon fumé, mousse citron safrané, petites herbes fraîches



Croustillant aux pains d'épices, foie gras de canard mi-cuit, chutney poires

## Nos Plats

Rôti de veau crème champêtre



Suprême de volaille à la crème de cidre



Veau marengo, présenté dans son bocal



Gigollette de canette aux banyuls



Cassolette du pêcheur, sublimé dans son bocal

Tous nos plats sont accompagnés d'un gratin dauphinois fait maison, et une tomate provençale aux amandes

## Duo de gourmandises sucrées

Le gâteau des mariés et un Liégeois renversé en verrine, éclat de noisette caramélisé

Le gâteau des mariés est à choisir dans notre carte du moment

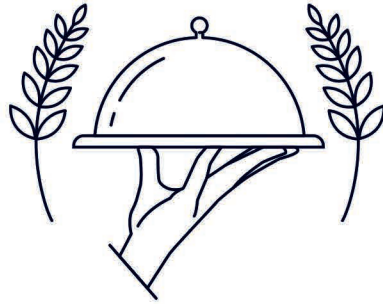
Café au buffet

Tarif vin d'honneur convives ne participant pas au repas **15,50€TTC/pers**

Menu complet à **55,00€TTC /pers**



# Nos ateliers à la carte



## La Plancha

Assortiment de 3 brochettes marinées cuisson minute Saint-Jacques, boeuf, volaille

## La Bigoudène

Galettes de blé noir à l'emmental

## Les Planches Charcut'party

Découpe minute de charcuteries fines en assortiments

## Le Terroir

Découpe minute foie gras mi-cuit, chutney, petits pains

## Le Pata negra

Découpe minute jambon ibérique

## Les Saveurs d'Italie

Ravioles au bain marie, mise en cassolette minute

## Les Saveurs Créoles

Assortiment de fritures des îles cuisson minute au wok

## Les Saveurs d'Asie

Assortiment de nems et samoussas

## L'écailler Breton

Huître de la Ria, citron, petits pains

Formule incluant 3 ateliers au choix soit 6 à 7 pièces/pers **8,00€**/pers  
Supplément huître **3.50€**/pers

# Nos formules boissons



## Menu Prestige

**12,00€**

Fontaine de Punch – Cocktail en bulle framboise citron – Crémant nature  
Jus d'orange – Coca cola – Eau plate – Eau gazeuse  
Vin Blanc Chardonnay – Vin Rouge Côte du Roussillon

## Menu Festif

**10,50€**

Cocktail en bulle framboise citron – Crémant nature  
Jus d'orange – Coca cola – Eau plate – Eau gazeuse  
Vin Blanc Chardonnay – Vin Rouge Côte du Roussillon

## Menu Celtique

**10,50€**

Cocktail en bulle framboise citron – Cidre  
Jus d'orange – Coca cola – Eau plate – Eau gazeuse  
Vin Blanc Chardonnay – Vin Rouge Côte du Roussillon

## Menu Brasero

**10,50€**

Cocktail en bulle framboise citron – Crémant nature  
Jus d'orange – Coca cola – Eau plate – Eau gazeuse  
Vin Blanc Chardonnay – Vin Rouge Côte du Roussillon

## Le TOUT cocktail \*Autour du monde\*

**12,00€**

Fontaine de Punch - Cocktail en bulle framboise citron – Crémant nature  
Jus d'orange – Coca cola – Eau plate – Eau gazeuse  
Vin Blanc Chardonnay – Vin Rouge Côte du Roussillon

## La pause glacée

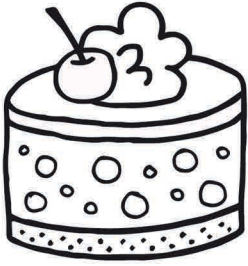
**4,00€ / pers.**

Trou Normand ou Trou Breton

## Orangeade / citronnade

**4,50€ / pers.**

# Notre carte des Desserts



Croustillant aux fruits rouges, Crumble meringue fruits confits



Tarte à la fraise ou aux fruits, crème fouettée vanille bourbon



Craquant poire caramel au beurre salé, Crousty crumble



Fraisier crème tropézienne, Croc déco praliné noisette



Royal chocolat aux éclats pralinés, Perle grand Marnier



Douceur passion, Croquant pistache cardamome

Nos entremets sont servis à l'assiette avec un Liégeois renversé



Buffet de mignardises sucrées

Liégeois renversé, Tiramisu aux fruits des bois en verrine, Panna cotta aux fruits exotiques, Croquant chocolat à l'orange

## Pour la nuit dansante

### Plateaux de trois charcuteries/pers

(Jambon de Pays – Rosette – Terrine de Campagne)

**7,50€** /pers

*En portion individuelle ou en tapas*

### Nos plateaux d'assortiments de fromages

**5,50€**/pers

*En portion individuelle ou en tapas*

### Le plateau assortiments sucrés \* Gourmand \* 24 pièces

**26,50€**

*Craquant praliné, buchette chocolat, croquant spéculoos caramel, brownie ganache chocolat*

### Le plateau assortiments sucrés \* Excellence \* 48 pièces

**54,50€**

*Croustillant au chocolat blanc noisette, Pralin au chocolat noir framboise, Craquant chocolat blanc praliné pistache,*

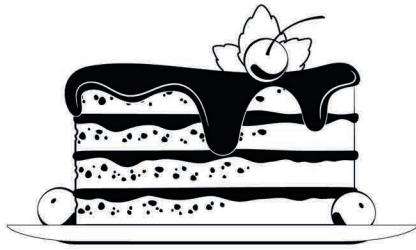
*Feuillantine chocolat blanc praliné figue, croustillant au chocolat praliné parfum mandarine,*

*Craquant au chocolat blanc au noix de macadamia*

### La soupe à l'oignon

**4,50€**/pers

# Présentation des gâteaux



Forfait de  
**250,00€**

Présentation des gâteaux comprenant 3 Gâteaux de mariages

Cierge et fusée étincelante

Cascade avec une coupe de crémant

## Menu Mousaillon

**9,50€**

6 à 15 ans - Menu adulte à partir de 15 ans

Vin d'honneur facturé pour plus de 5 enfants **6,50€/enfant**

Nuggets, écraser de pommes de terre

Crème à la vanille, petite douceur bretonne

*Le tarif inclus le jus d'orange et l'eau à table dans le cas où le forfait boissons est pris avec le traiteur*

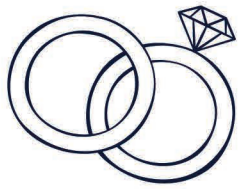
## Menu Prestataire

**25,50€**

Entrée + Plat + Dessert

Etabli sur la base du menu défini pour les convives

*Le tarif inclus l'eau à table*



# Retour de Noce

Toutes nos formules sont proposées uniquement pour le retour de noce

## Location de matériel

### En Location :

Vaisselle **4,00€**/pers

Une grande assiette, une petite assiette, deux verres, un couteau, une fourchette, une cuillère

Remorque frigorifique **150,00€**/le week-end

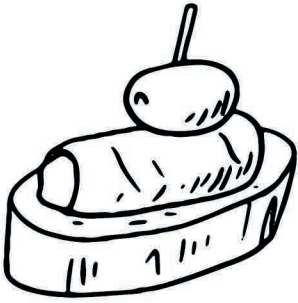
### Mise à disposition :

Poêlon ou étuve de réchauffage

## Les modalités de réservations :

- Formule uniquement réservée pour le retour de noce et obligatoirement précédé d'un menu de mariage.
- Nos formules présentées n'incluent ni le pain ni les condiments (Beurre, mayonnaise, moutarde, cornichons) ceux-ci restent à la charge du client.
- Toutes les boissons sont à la charge du client.
- Pour les formules réservées avec le service, le traiteur se charge de servir les boissons fournies sans appliquer de droits de bouchon
- Tout matériel loué ou mis à disposition doit nous être retourné dans nos locaux le mardi qui suit la prestation
- La livraison n'est pas facturée si le repas est laissé le jour du mariage.
- Pour toute autre demande, n'hésitez pas à nous contacter nous répondrons à vos attentes.

# Le Brunch



## En livraison

### Les pièces froides

- Wrap au saumon fumé crème citronnée
- Blinis burger revisité au thon
- Tapas végétariens aux légumes confits
- Tapas aux fromage et tomates cerises
- Tapas à la sardine, mousse oignons confits

### Les pièces chaudes

- Tartelette aux oignons confits
- Croque-monsieur medium
- Burger tex Mex

### Assortiment de bruschetta

- La Printanière aux Légumes
- La Fermière au Poulet
- L'italienne à la coppa

*La bruschetta est une tartine italienne qui se décline en de nombreuses recettes*

### Trois Gourmandises/pers

- Charlotte revisitée en verrine aux fruits de saison
- Mousse au chocolat, éclats spéculoos
- Tarte du moment

## Menu enfant

- Croque-monsieur
- Mousse au chocolat

De 110 à 300 réservations **18,50€**/pers

De 30 à 110 réservations **20,50€**/pers

Tarif enfant **9.50€**

# Buffet froid Tendance



A emporter

## Nos Salades

### L'italienne

Pennés, tomates cocktails, mozzarella, artichauds, olives noires au basilic

Vinaigrette aux sésames

### L'hawaïenne

Riz, crevettes, maïs, zeste d'ananas, surimi, thon, tomates, poivrons grillés, petits radis rouges

Vinaigrette aux agrumes

### La Mélimélo aux 5 légumes

Carotte, céleri, maïs, coeur de palmier, petits pois

Vinaigrette citronnée

## Plateau du pêcheur

Une Terrine de poissons et Une tranche de saumon fumé

## Plateau charcuterie viande

Un pavé au poivre vert tranché, une tranche de Coppa, un effiloché de boeuf aux herbes

## Assortiment de tartelettes

Chocolat, citron, fraise

De 110 à 300 réservations **22,50€**/pers

De 30 à 110 réservations **25,50€**/pers

Tarif enfant **9.50€**

# Buffet froid Classique

A emporter

Piémontaise - Taboulé (100gr/pers de chaque salade)

Une Terrine de Campagne

Une viande froide

Un fromage

Une tarte normande aux pommes

De 110 à 300 réservations **12,50€**/pers

De 30 à 110 réservations **15,50€**/pers

Tarif enfant **9.50€**



# Buffet Part'y

Avec service traiteur

## Nos plats

Porcelet à La Broche Ratatouille Maison & Pommes de Terre Garnies Façon Paysanne



Plat au poêlon type Rougail saucisse, Riz



Moules et Frites



Grillade : Brochette au poulet, sauce échalote, Frites



Pasta Party

(Panaché de Pâtes avec Différentes Sauces et parmesan)



Burger au boeuf et frites maison (Cuisson unique)



Une Galette saucisse et une galette jambon fromage



Fish and chips

## Nos desserts

(Un seul dessert au choix)

Mousse au chocolat, Panna cotta au caramel, Glace magnum ou pot, Deux Crêpes au caramel

**Formule uniquement réservée aux 85 convives**

Facturation du personnel pour la prestation complète incluant la mise en place, le service, le débarrassage, la vaisselle, le nappage papier, serviette papier

Facturation de l'équipe **750,00€** + Prix du menu **25,00€TTC/pers.**

Pour 4 intervenants de 10h00 à 15h00



# Modalités de Réservation

## Devis

Les devis sont gratuits et sont étudiés en fonction du nombre de personnes annoncés à la réservation

Un réajustement tarifaire sera appliqué si le nombre de personne réduit fortement.

En cas d'annulation après signature du devis il sera facturé au tarif de 250.00€ TTC, si un acompte a été versé le montant sera déduit de la partie à restituer, et ce dans le délai légal de 14 jours.

Le client dispose de la période légale de 14 jours après signature du devis pour procéder à l'annulation de son contrat.

## Conditions pour plus de 85 personnes à table

Pour les mariages de plus de 85 personnes adultes. Nos tarifs comprennent environ 10 à 13 heures de présence, s'il y a un dépassement d'horaire trop important les heures effectuées par notre personnel peuvent être facturées au tarif conventionnel des métiers de bouches soit 42.00€TTC/ l'heure par intervenant présent.

Tout notre personnel de service a une tenue noire chic et conforme à la prestation réalisée.

Nous prévoyons un serveur pour 25 à 30 convives, dans le cas où le traiteur juge nécessaire et indispensable d'engager du personnel supplémentaire pour réaliser la prestation dans des conditions optimales, cela étant de son autorité en tant que prestataire professionnel.

La facturation sera donc indiquée aux clients après avoir visité les lieux de la prestation méconnu et un réajustement du devis sera donc à faire. Tarif en vigueur 42.00€TTC/l'heure pour un intervenant pendant 10 à 13h00

## Conditions pour moins de 85 personnes à table

Pour toute prestation inférieure à 85 personnes adultes à table, le personnel sera facturé 42.00€TTC de l'heure par intervenant. A savoir que pour une prestation de mariage, nos équipes sont présentes minimum 8 heures et maximum 13 heures sur le site. Nous prévoyons le personnel en fonction du nombre annoncé 15 jours avant le mariage.

Tout le personnel de service a une tenue chic et conforme à la prestation réalisée.

Nous prévoyons un serveur pour 25 à 30 convives, dans le cas le traiteur juge nécessaire et indispensable d'engager du personnel supplémentaire pour réaliser la prestation dans des conditions optimales, cela étant de son autorité en tant que prestataire professionnel

La facturation sera donc indiquée aux clients après avoir visité les lieux de la prestation méconnu et un réajustement du devis sera donc à faire. Tarif en vigueur 42.00€TTC/l'heure pour un intervenant pendant 10 à 13h00

## Conditions pour les lieux de prestation

Une visite des lieux de la prestation sera à prévoir dans le cas ou le site privé ou public est méconnu du traiteur.

Cette visite peut être effectuée avant ou après signature du devis, aucune obligation temporelle est imposée aux deux parties, cette visite doit tout de même être effectuée pour une question d'organisation réciproque dans un délais de 3 mois avant la prestation.

Après la visite des lieux, le traiteur listera les équipements nécessaires à mettre en place si besoin pour le bon déroulement de la prestation, dans le cas où le client refuse d'aménager les lieux et mettre à disposition du traiteur le matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation, ceci aura pour conséquences l'annulation possible du contrat et la non-restitution de l'acompte versé par le client et ce même après signature du devis.

Un compte rendu de la visite sera adressé aux clients avec possible réajustement tarifaire en termes de besoin en personnel de service et aussi en besoin d'aménagements des lieux intérieurs comme extérieurs, et ce uniquement dans le cas ou le traiteur le juge nécessaire pour pouvoir réaliser sa prestation avec succès.

Dans le cas où la visite n'a pu être effectuée dans le délais mentionné de 3 mois, le traiteur s'engagera à réaliser la prestation sur le lieu prévu dans la mesure ou le client à mis à disposition les équipements listés par le traiteur dans ces conditions générales de réservations à la signature du devis.

## Les équipements et matériels nécessaires pour les lieux non adaptés en extérieurs ou intérieurs

- Un office traiteur avec plancher ou dalle béton, l'office traiteur doit être accolé ou attenante à la partie repas
- Zone couverte et suffisamment éclairée
- Un ampérage suffisant en électricité et dans certains cas prévoir groupe électrogène
- Un point d'eau dans l'office ou à proximité, avec évier ou bac ou autre moyen adéquat.
- Une remorque frigorifique, ou autre moyen frigorifique adapté aux nombres de convives
- Une facilité d'accès pour manoeuvrer sans difficulté nos véhicules professionnels
- Mettre à disposition une remorque ou container suffisamment gros pour stockage déchets et verres.
- Matériel de nettoyage (balais, pelle, raclette)

Pour les menus grillades avec feu de bois : Pour toutes les prestations grillades (cochons, agneaux) le bois est à fournir par le client pour une question d'hygiène dans nos camions.

La chaîne de froid : Le traiteur n'est en aucun cas dans l'obligation de mettre à disposition gracieusement des camions ou cellules frigorifiques pour tous types de prestations, le client doit donc être autonome pour obtenir une chaine de froid correct.

### **Conditions dégustations**

Pour les mariages uniquement, une dégustation vous est offerte pour 6 personnes dans nos locaux

Celle-ci est planifiée en période de basse saison à partir du mois d'Octobre jusqu'à la fin Avril selon les disponibilités dans nos plannings

Une date sera à convenir au moins un mois avant et uniquement sur rendez-vous, les dégustations sont proposées uniquement le Mercredi à 12h00 ou à 17h00, dans le cas où le client ne peut se rendre disponible aux dates proposées, celle-ci devra s'effectuer à emporter.

Dégustation facturée 50.00€/pers dans le cas où le devis n'est non validé à la suite de la dégustation.

### **Conditions COVID-19**

Pour tous nos clients ayant signés un devis et versé un acompte, et que le client souhaite annuler sa prestation, à ce moment-là, nous accepterons uniquement le report de celle-ci et non l'annulation, sur la base du devis initialement signé, aucun acompte ne sera restitué.

Pour toutes modifications de prestations une nouvelle proposition tarifaire sera réétudiée en tenant compte de l'acompte déjà versé.

A noter que si votre prestation doit être reportée, les modalités de réservation et acompte seront reportées sur la date retenue.

Dans le cas où votre prestation est maintenue, il faudra se tenir au plus près du devis signé et du nombre indiqué sur le devis à plus ou moins 10 personnes, dans le cas contraire le personnel sera facturé en supplément du prix du menu.

### **Le nappage**

1 - Le nappage et serviettes tissu sont facturés 3,00€/pers.

2 - Le client devra passer ses commandes auprès de notre partenaire fournisseur 10 jours avant la prestation

3 - Une copie de cette commande par mail devra nous être transmise 10 jours avant le mariage afin de pouvoir vérifier la tarification, le traiteur ne vérifiera pas la commande passée et se décharge en cas d'erreur faite sur la commande

4 - Le client devra se charger du retrait de sa commande le Jeudi et de la restitution le Lundi auprès de Concept réception

5 - Le traiteur se décharge de toutes responsabilités en cas de commande non conforme aux attentes du client, et en aucun cas une ristourne ne sera effectuée par le traiteur en cas de plainte du client

6 - Il est de bon sens que le nappage comprend des traces de pliure au moment de la mise en sac par la blanchisserie, le client se réserve le droit ou non de donner un coup de fer à repasser sur le nappage mis en place, le traiteur se décharge en cas de nappe abîmée ou d'éventuels problèmes rencontrés lors de la mise en place du nappage

7 - Le complément de facturation si c'est le cas, sera directement pris en charge par le traiteur.

8 - Dans n'importe quel cas de figure aucune plainte se pourra être faite au traiteur sur ce sujet

### **Restitution Matériel**

En cas de mise à disposition ou location de matériel, il sera à la charge du client de rapporter le matériel dans nos locaux 72h00 suivant la prestation sauf accord préalable, des frais de déplacements et de manutentions pourraient être facturés si cette tâche devait nous revenir, il est également souhaité de nous restituer le matériel prêté ou loué propre et en bon état.

Pour les mariages et autres prestations avec service traiteur, les verres et nappes sont généralement laissés sur table sauf accord préalable avec le traiteur, à notre départ de prestation pour le confort des convives, le matériel constaté cassé à restitution sera facturé, il est donc important de faire attention aux matériel laissé.

Tout matériel prêté ou loué par Saveurs & Bonheur rendu cassé ou abîmé sera facturé au prix d'achat.

### **Les déchets**

Les déchets et verres sont conditionnés proprement dans des sacs et cartons mais ne sont pas transportables dans nos camions pour une question sanitaire, ils sont donc laissés sur place ou conditionnés dans des containers par nos soins si le lieu de réception en possède, si ce n'est pas le cas le client doit prévoir un véhicule bac ou remorque pour conditionner le stockage des déchets

### **Les modalités logistiques avant prestation**

Il est impératif que le client prenne contact avec Saveurs et Bonheur par mail, au moins 15 Jours avant la date de prestation afin de fixer un rendez-vous celui-ci étant nécessaire pour la finaliser toute la logistique du repas.

Ce rendez-vous préférentiellement physique est indispensable pour la mise en oeuvre de la prestation, au cas contraire le repas peut être considérée comme annulé et l'acompte versé serait acquis au traiteur.

Lors du rendez-vous final effectuée au minimum 15 jours avant la date de la prestation, une fiche technique bien établie par le traiteur regroupant toute la logistique du mariage et rassemblant tous les éléments nécessaires à la mise en oeuvre du repas est à remplir en présentielle ou par téléphone, ce rendez-vous dure environ 30 à 45 min.

À la suite de cet ultime échange, une facture vous est établie et un chèque de caution de la totalité de la prestation restant due sera demandé, celui-ci étant encaissé après la prestation réalisée, d'un accord commun ce règlement peut aussi être effectué par virement bancaire 48h00 avant la prestation La caution n'étant pas encaissé avant la prestation, une facture définitive vous sera établie à la suite de la prestation accomplie.

Pour les personnes ne pouvant pas être présentes au rendez-vous il sera absolument indispensable de fixer un rendez-vous téléphonique.

## **Acompte**

Pour toutes réservations, un acompte de 30% vous sera demandé à la signature du devis. Celui-ci sera déduit de la facture finale.

En cas d'annulation après signature du devis et passée la période légale de 14 jours, l'acompte ne sera restitué que pour le motif suivant : décès ou maladie grave de l'organisateur de l'évènement.

Tout autres motifs d'annulation ne pourront faire l'objet de remboursement et aucune poursuite ne pourra être engagée par le client à l'encontre du traiteur, dans le cas où l'évènement ne peut avoir lieu pour d'autres motifs un report sera obligatoirement exigé par le traiteur.

En cas de non-signature des modalités de réservations et de devis par le client le versement d'acompte faisant foi pour la validation du devis et du contrat auprès du prestataire, le prestataire considère une fois l'acompte versé que le client a pris connaissance des différentes modalités de réservations et les a donc acceptées.

## **Les boissons**

- Nous comptons 2 à 3 verres apéritifs /pers de chaque
- Vin blanc – Vin rouge : Une bouteille pour 4 personnes
- Rosé fournis par le client
- Un forfait de service boissons est facturé 150.00€ lorsque nous servons les boissons fournis par le client

## **Inclus dans toutes nos prestations avec Service Traiteur**

- Pour le jour du Mariage : Le Pain tout au long du repas - Une Boule Pavot Ou Une Boule Sésame / Personne
- Pour les retours avec facturation du personnel : La mise en place, le service, le débarrassage, le nappage, la vaisselle et tout le matériel nécessaire à la prestation.
- Les Condiments & Assaisonnements
- Le nappage molletonné blanc pour tables rectangulaires
- Serviettes tissues blanches dans les deux cas
- La vaisselle
- Le service (hors facturation convenu entre les parties)
- Le débarrassage des tables uniquement (hors lavage sol)
- Le rangement de la cuisine et lavage du sol.
- Le déplacement jusqu'à 60kms (Au-delà un supplément de forfait kilométrique au tarif en vigueur)

## **Inclus dans les forfaits boissons :**

- L'Eau minérale plate et gazeuse et le café
- Apéritif ou Vin d'honneur deux Verres en moyenne par personne de chaque
- Vin Rouge 1 Bouteille pour 4 Personnes – Vin Blanc 1 Bouteille pour 4 personnes.

## **Non Inclus dans nos Prestations**

- Pour les retours de mariages : les boissons, le pain, les condiments
- Nettoyage des sanitaires.
- Il est recommandé de prévoir un peu de décoration pour le vin d'honneur
- Si Dépassement d'heure excessif (42.00€ de l'heure par intervenant)
- Facturation du personnel supplémentaire
- Les équipements listés si besoin
- Logement et traversée camion sur les prestations sur les îles facturés aux clients
- Facturation déplacement au-delà de 60 kms (sauf accord préalable entre les deux parties)
- Déplacement de nos cuisines si nécessaire forfait 300.00€ TTC pour 1 jour (Si réel besoin)
- Déplacement de nos cuisines forfait 450.00€ TTC pour 2 jours (Si réel besoin)
- Animation DJ ou Karaoké
- Décor de salle
- Lavage de la salle
- L'Open Bar (sur devis)
- Le vin Rosé
- Pièce montée à la charge du Client (Coupée et servie par Saveurs et Bonheur si besoin)
- Les poubelles et containers sont indispensables sur le lieu de la prestation dans le cas contraire les déchets sont à la charge du client.
- Forfait Bière Lancelot 250.00€ le weekend avec un fût de 30L inclus - Gobelets – Pompe -Livraison -Le Fût Supplémentaire 120.00€ si percuté.

- Pour les conditions accordées lors de notre entretien ne pas tenir compte des éléments si présents.
- Conditions générales de réservations signées par le client faisant foi pour toute annulation
- Tarif en vigueur pour l'année 2024-2025
- Nos viandes bovines et autres sont d'origines françaises

A large, light gray decorative graphic of a stylized vine with leaves and scrolls, positioned in the lower-left and bottom-center of the page.

# Saveurs & Bonheur

45, rue de la forêt - 56330 Camors

Tél. fixe : **02.97.44.81.22** / Portable : **06.99.71.32.04**

Email : [saveursetbonheur@orange.fr](mailto:saveursetbonheur@orange.fr)

Web : [www.saveursetbonheur.com](http://www.saveursetbonheur.com)