TraiteurCharles©

LIERNAIS · 21

vous présente

LA CARTE 2023

NOS FORMULES COCKTAILS APÉRITIF

NOS FORMULES COCKTAILS APÉRITIF

7,80 € / 6 pièces

Cocktails juste froid

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry

Cocktails chaud et froid

PIÈCES FROIDES SALÉES

- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry

PIÈCES CHAUDES SALÉES

- Tartelette saumon quatre épices
- Choux farci champignons de Paris

Cocktails sucré et salé

PIÈCES FROIDES SALÉES

- Eclair norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry

PIÈCES FROIDES SUCRÉES

- Tartelette citron mousse citron
- Choux craquelin praliné
- Roché chocolat noisette

NOS FORMULES COCKTAILS APÉRITIF

10,40 € / 8 pièces

Cocktails juste froid

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Toastine fromage frais fines herbes
- Wraps fines herbes, thon

NOS FORMULES COCKTAILS APÉRITIF

10,40 € / 8 pièces

Cocktails chaud et froid

PIÈCES FROIDES SALÉES

- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Wraps fines herbes, thon

PIÈCES CHAUDES SALÉES

- Tartelette saumon quatre épices
- Choux farci champignons de Paris
- Croque jambon

Cocktails sucré et salé

PIÈCES FROIDES SALÉES

- Eclair norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Toastine fromage frais fines herbes
- Wraps fines herbes, thon

PIÈCES FROIDES SUCRÉES

- Tartelette citron mousse citron
- Choux craquelin praliné
- Roché chocolat noisette

NOS FORMULES COCKTAILS APÉRITIF

13 € / 10 pièces

Cocktails juste froid

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Toastine fromage frais fines herbes
- Wraps fines herbes, thon
- Blini cabillaud fumé sur crème d'houmous au citron vert
- Tartelette crème d'asperge verte, magret fumé

NOS FORMULES COCKTAILS APÉRITIF

13 € / 10 pièces

Cocktails chaud et froid

PIÈCES FROIDES SALÉES

- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Wraps fines herbes, thon
- Blini cabillaud fumé sur crème d'houmous au citron vert

PIÈCES CHAUDES SALÉES

- Tartelette escargots fines herbes
- Tartelette saumon quatre épices
- Choux farci champignons de Paris
- Croque jambon

Cocktails sucré et salé

PIÈCES FROIDES SALÉES

- Eclair norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Toastine fromage frais fines herbes
- Wraps fines herbes, thon
- Blini cabillaud fumé sur crème d'houmous au citron vert

PIÈCES FROIDES SUCRÉES

- Tartelette citron mousse citron
- Choux craquelin praliné
- Roché chocolat noisette
- Tartelette chantilly fruits frais

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

Idéal pour repas d'entreprise ou autre, sans aucune manutention de chauffe.

20 € / 14 pièces

Avec 1 atelier au choix
26 €

Avec 2 ateliers au choix
31 €

Cocktails dînatoire juste froid

PIÈCES COCKTAILS PLATEAU

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry

VERRINES FROIDES

- Velouté de tomate fraiche et caviar de légumes confits à l'huile d'olive
- Marmelade de tomate risotto citron et saumon fumé

+ *ATELIER AU CHOIX* *(voir rubrique « Nos pièces cocktails »)*

PLATEAU DE FROMAGES

- Plateau de fromages 3 sortes affinés accompagnés de croûtons grillés (40g par pers)

PIÈCES FROIDES SUCRÉES

- Tartelette citron mousse citron
- Choux craquelin praliné
- Roché chocolat noisette

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

Idéal pour repas d'entreprise ou autre.
Possibilité de livrer chaud les cassolettes
pour 2,61 € /pers

20 € / 14 pièces

Avec 1 atelier au choix
26 €

Avec 2 ateliers au choix
31 €

Cocktails dînatoire chaud et froid

PIÈCES COCKTAILS PLATEAU

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry

CASSOLETTES CHAUDES

- Noix de St-Jacques et sa nage de légumes printaniers au lard fumé
- Escargots forestiers, crème de cèpes en persillade

+ ATELIER AU CHOIX *(voir rubrique « Nos pièces cocktails »)*

PLATEAU DE FROMAGES

- Plateau de fromages 3 sortes affinés accompagnés de croûtons grillés (40g par pers)

PIÈCES FROIDES SUCRÉES

- Tartelette citron mousse citron
- Choux craquelin praliné
- Roché chocolat noisette

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

Idéal pour repas familial ou autre, sans aucune manutention de chauffe.

24 € / 16 pièces

Avec 1 atelier au choix
30 €

Avec 2 ateliers au choix
36 €

Cocktails dînatoire juste froid

PIÈCES COCKTAILS PLATEAU

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Toastine fromage frais fines herbes

VERRINES FROIDES

- Velouté de tomate fraiche et caviar de légumes confits à l'huile d'olive
- Panna cotta de foie gras
- Marmelade de tomate risotto citron et saumon fumé

+ *ATELIER AU CHOIX* *(voir rubrique « Nos pièces cocktails »)*

PLATEAU DE FROMAGES

- Plateau de fromages 3 sortes affinées accompagnés de croûtons grillés (40g par pers)

PIÈCES FROIDES SUCRÉES

- Tartelette citron mousse citron
- Choux craquelin praliné
- Roché chocolat noisette

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

Idéal pour repas familial ou autre.

24 € / 16 pièces

Avec 1 atelier au choix
30 €

Avec 2 ateliers au choix
36 €

Cocktails dînatoire chaud et froid

PIÈCES COCKTAILS PLATEAU

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Toastine fromage frais fines herbes

VERRINES FROIDES

- Velouté de tomate fraiche et caviar de légumes confits à l'huile d'olive

CASSOLETTES CHAUDES

- Noix de St-Jacques et sa nage de légumes printaniers au lard fumé
- Escargots forestiers, crème de cèpes en persillade

+ ATELIER AU CHOIX *(voir rubrique « Nos pièces cocktails »)*

PLATEAU DE FROMAGES

- Plateau de fromages 3 sortes affinées accompagnés de croûtons grillés (40g par pers)

PIÈCES FROIDES SUCRÉES

- Tartelette citron mousse citron
- Choux craquelin praliné
- Roché chocolat noisette

NOS COCKTAILS
DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

36 € / 8 pièces

Repas cocktail juste froid avec atelier suivi d'un plat chaud assis

Formule avec 2 ateliers au choix
42 €

PIÈCES COCKTAILS PLATEAU

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry

VERRINES FROIDES

- Velouté de tomate fraiche et caviar de légumes confits à l'huile d'olive
- Marmelade de tomate risotto citron et saumon fumé

+ *ATELIER AU CHOIX* *(voir rubrique « Nos pièces cocktails »)*

PLAT CHAUD

Pavé de dos de cabillaud
et son velouté façon pochouse
ou
Mignon de porc lardé
sauce à la montonet
ou sauce échalote confite
ou
Suprême de pintade juste rôti
aux girolles
ou
Longe de veau
crème de champignons
ou jus de veau crémé

ACCOMPAGNEMENT

Ecrin de légumes en farandoles
aux aromates
ou
Ecrasé de pommes de terre nature
ou
Fondant de pommes de terre
aux champignons

PLATEAU DE FROMAGES

- Plateau de fromage de nos régions (5 sortes - 60g/pers)

NOS COCKTAILS
DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

38 € / 8 pièces

Repas cocktail chaud et froid avec atelier suivi d'un plat chaud assis

Formule avec 2 ateliers au choix
44 €

PIÈCES COCKTAILS PLATEAU

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry

CASSOLETTES CHAUDES

- Noix de St-Jacques et sa nage de légumes printaniers au lard fumé
- Escargots forestiers, crème de cèpes en persillade

+ *ATELIER AU CHOIX* *(voir rubrique « Nos pièces cocktails »)*

PLAT CHAUD

Pavé de lotte sauce armoricaine
ou
Magret de canard sauce cassis
ou
Pavé de filet de veau
et son jus de veau crémé
au vin du jura ou sauce foie gras
ou
Pavé de filet de boeuf sauce morille
ou jus de vin rouge réduit au cassis
ou
Suprême de volaille
farci de sa cuisse confite,
pépites de foie gras jus de volaille
corsé réduit aux morilles

ACCOMPAGNEMENT

Ecrin de légumes en farandoles
aux aromates
ou
Ecrasé de pommes de terre nature
ou
Fondant de pommes de terre
aux champignons
ou
Piccatta de courgettes gratinées
au parmesan

PLATEAU DE FROMAGES

- Plateau de fromages de nos régions (5 sortes - 60g/pers)

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

Repas cocktail juste froid avec atelier suivi d'un plat chaud assis

42 € / 10 pièces

Formule avec 2 ateliers au choix 48 €

PIÈCES COCKTAILS PLATEAU

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Toastine fromage frais fines herbes

VERRINES FROIDES

- Velouté de tomate fraiche et caviar de légumes confits à l'huile d'olive
- Panna cotta de foie gras
- Marmelade de tomate risotto citron et saumon fumé

⊕ ***ATELIER AU CHOIX*** *(voir rubrique « Nos pièces cocktails »)*

PLAT CHAUD

Pavé de dos de cabillaud
et son velouté façon pochouse

ou

Mignon de porc lardé
sauce à la montonet
ou sauce échalotte confite

ou

Suprême de pintade juste rôti
aux girolles

ou

Longe de veau
crème de champignons
ou jus de veau crémé

ACCOMPAGNEMENT

Ecrin de légumes en farandoles
aux aromates

ou

Ecrasé de pommes de terre nature

ou

Fondant de pommes de terre
aux champignons

PLATEAU DE FROMAGES

- Plateau de fromages de nos régions (5 sortes - 60g/pers)

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

Repas cocktail chaud et froid avec atelier suivi d'un plat chaud assis

44 € / 10 pièces

Formule avec 2 ateliers au choix 50 €

PIÈCES COCKTAILS PLATEAU

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Croque foie gras cassis
- Eclair Norvégien
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Toastine fromage frais fines herbes

VERRINES FROIDES

- Velouté de tomate fraiche et caviar de légumes confits à l'huile d'olive

CASSOLETTES CHAUDES

- Noix de St-Jacques et sa nage de légumes printaniers au lard fumé
- Escargots forestiers, crème de cèpes en persillade

+ ATELIER AU CHOIX *(voir rubrique « Nos pièces cocktails »)*

PLAT CHAUD

Soufflé de sandre écrevisses entrelardé d'une feuille de lard fumé et sa sauce meurette à l'oignon confite

ou

Magret de canard sauce cassis

ou

Pavé de filet de veau et son jus de veau crémé au vin du Jura ou sauce foie gras

ou

Pavé de filet de boeuf sauce morilles ou jus de vin rouge réduit au cassis

ou

Suprême de volaille farci de sa cuisse confite, pépites de foie gras jus de volaille corsé réduit aux morilles

ACCOMPAGNEMENT

Ecrin de légumes en farandoles aux aromates

ou

Ecrasé de pommes de terre nature

ou

Risotto aux champignons de Paris entrelardé d'une feuille de courgette

PLATEAU DE FROMAGES

- Plateau de fromages de nos régions (5 sortes - 60g/pers)

NOS PIÈCES COCKTAILS, VERRINES, CASSOLETTES ET ATELIERS AU CHOIX

NOS PIÈCES COCKTAILS, VERRINES, CASSOLETTES ET ATELIERS AU CHOIX

1,30 € / pièce

Les pièces cocktails froides

- Tartelette d'houmous au citron vert, poivron goutte
- Tartelette crème d'asperge verte, magret fumé
- Mini buns brioché Norvégien
- Mini buns légumes à l'huile d'olive chorizo
- Financier salé à la noisette, mousse d'aneth pochée et médaillon de crevette cuite au curry
- Financier à la noisette, parfait de mousse de foie gras de canard abricot sec
- Toastine fromage frais fines herbes
- Wraps fines herbes, saumon fumé
- Wraps fines herbes, thon
- Blini au saumon fumé
- Blini cabillaud fumé sur crème d'houmous au citron vert
- Club sandwich saumon beurre d'aneth
- Club sandwich jambon cru du Morvan beurre persillé et condiment
- Croque foie gras mangue
- Croque foie gras cassis
- Eclair salé aux parfait de foie gras et magret fumé
- Eclair Norvégien
- Eclair au thon et à la tomate basilic

NOS PIÈCES COCKTAILS, VERRINES, CASSOLETTES ET ATELIERS AU CHOIX

1,30 € / pièce

Les pièces cocktails chaudes

LES TARTELETTES

- Tartelette escargots fines herbes
- Tartelette légumes pesto
- Tartelette saumon quatre épices

LES CHOUX

- Choux farci jambon
- Choux farci champignons de Paris

LES CROQUES

- Croque jambon
- Croque champignons de Paris

NOS PIÈCES COCKTAILS, VERRINES, CASSOLETTES ET ATELIERS AU CHOIX

3,50 € / pièce

Les verrines froides

LES VELOUTÉS

- Velouté de petits pois mousse de fromage frais
- Velouté d'asperge verte et son crémeux au vinaigre de framboise
- Velouté de tomate fraiche et caviar de légumes confits à l'huile d'olive

LES VERRINES

- Marmelade de tomate risotto citron et saumon fumé
- Houmous au citron vert, roulade de magret fumé, poivron goutte
- Panna cotta de foie gras
- Rillette de flétan et caviar queues de crevettes marinées
- Tartare aux deux saumons,
  fumé et gravlax duxelles de courgettes assaisonnées

Les cassolettes chaudes

- Noix de St-Jacques et sa nage de légumes printaniers au lard fumé
- Noix de St-Jacques, risotto citron
- Escargots de Bourgogne et duxelles de petits légumes à l'époisses infusé à l'anis étoilé
- Escargots forestiers, crème de cèpes en persillade

NOS PIÈCES COCKTAILS, VERRINES, CASSOLETTES ET ATELIERS AU CHOIX

6,50 €/pers.

Ateliers chauds au choix

Atelier élaboré et cuisiné devant vous lors de votre prestation en guise de cocktail d'entrée ou de repas animation

LES RISOTTOS

- Noix de St-Jacques
  Risotto crémeux aux zestes de citron, sauce au beurre blanc et noix de St-Jacques
- Crevette au curry
  Risotto crémeux aux poivrons confits sauce safranée et queue de crevette marinée au curry juste snackée
- Escargots fines herbes
  Risotto crémeux aux cèpes sauce époisses ou crème de champignons et escargots aux fines herbes juste snackés

LA PLANCHA

- Hamburger charolais
  Tranche de filet de boeuf grillé sur pain maison, cheddar et sauce tomate ail échalote
- Foie gras poêlé
  Tranche de foie gras poêlé sur plancha et accompagnée de brioche grillée sur confiture d'oignons confits au vin rouge
- Le boeuf charolais et pommes de terre au beurre
  Mini pavé de filet de boeuf grillé et assaisonné en deux versions façonnées en mini brochette accompagnée d'une coupelle de pommes de terre écrasées montées au beurre
- Trio de brochettes viande
  Brochette de boeuf paprika, volaille curry, veau en persillade
- Trio de brochette poisson
  Noix de St-Jacques fumée, gambas citron gingembre, saumon, fines herbes
- Trio de brochette mixte poisson-viande
  Brochettes de boeuf paprika, veau en persillade, noix de St-Jacques, magret fumé, gambas citron gingembre

NOS PIÈCES COCKTAILS, VERRINES, CASSOLETTES ET ATELIERS AU CHOIX

6,50 €/pers.

Ateliers froids au choix

Atelier élaboré et cuisiné devant vous lors de votre prestation en guise de cocktail d'entrée ou de repas animation

BUFFET ASSORTIMENT CHARCUTERIES SÈCHES

- Filet mignon de porc fumé, saucisson sec, rosette, chorizo ibérique, pavé bourguignon
  Assortiment de 5 sortes de charcuteries sèches accompagnées de condiment et pain grillé le tout découpé et tranché en plateau servi par nos soins

BUFFET ASSORTIMENT FOIE GRAS

- Bloc de foie gras maison découpé en animation sur pain brioché grillé accompagné de confiture d'oignons confit au vin rouge

ANIMATION POISSON

- Salade Thaï aux crevettes
  Comprenant différentes garnitures au choix, composition sur mesure accompagnée de sauce Thaï à votre guise.
  Fèves, pousse de soja, choux chinois, carotte, maïs, vermicelle, condiment (oignons rouge, ail confite, zeste de citron vert), arachide
- Saumon fumé
  Découpe de pavé de saumon en finger dans coupelle sur fond de marmelade de tomate, caviar de courgette et mousse de fromage frais au citron et aneth
- Bourriche d'huître
  Cascade d'huîtres et perles croquantes accompagnées de pain au seigle et beurre salé
  Ouverture et détail d'huîtres devant vous accompagnées de perles croquantes
  Goût citron et échalote vinaigre

NOS PIÈCES COCKTAILS, VERRINES, CASSOLETTES ET ATELIERS AU CHOIX

Ateliers froids au choix

Atelier élaboré et cuisiné devant vous lors de votre prestation en guise de cocktail d'entrée ou de repas animation

ANIMATION CHARCUTERIE

- Jambon à l'os ..... 110 € la pièce
  Jambon issu de nos campagnes cuit à l'étouffé par nos soins et délicatement découpé devant vous lors de votre manifestation accompagné de pain de campagne et de croûtons grillés ainsi que condiment, moutarde et cornichon
- Jambon du Morvan ..... 250 € la pièce
  Porc élevé en pleine air salé et séché dans le Morvan et délicatement découpé devant vous lors de votre manifestation accompagné de pain de campagne et de croûtons grillés ainsi que condiment, beurre et cornichon
- Jambon ibérique 100% ..... 580 € la pièce

NOS MENUS

Tous nos tarifs s'entendent sans vaisselle, sans nappage, sans service, etc.

COMPLÉMENT DE PRESTATION :

- La vaisselle (assiettes, verres, couverts, ...)
- Le nappage tissu ou intissée (nappes et serviettes)
- Le pain
- Le café
- Les boissons
- Le personnel de service et cuisine

Menu enfant

FROID

Charcuterie

Viande froide

Crudités

Fromages

Dessert du jour

ou

CHAUD

Assiette de charcuterie

Escalope de poulet, sauce crémée

Fromages

Dessert du jour

Menu à thème

18,50 €

Ce menu comporte le choix
d'une seule entrée, d'une « cuisine à thème »
ou
d'un « plat à thème » et d'un dessert

ENTRÉE

Assiette de charcuterie (terrine, jambon sec, persillé)

ou

Terrine de poisson

PLAT CUISINE À THÈME

Boeuf bourguignon, gratin dauphinois

ou

Carbonade flamande, gratin dauphinois

ou

Sauté de veau sauce forestière, gratin dauphinois

ou

Coq au vin, gratin dauphinois

ou

Cuisse de canard au poivre vert, gratin dauphinois

ou

PLAT UNIQUE À THÈME

Tartiflette, salade verte

ou

Couscous

ou

Paëlla

DESSERT

Tarte aux pommes

ou

Tarte aux fruits cuits

ou

Mousse aux 2 chocolats

Menu n°1

26 €

ENTRÉE CHAUDE OU FROIDE

Entremet de flétan
et queues de crevettes marinées

ou

Mosaïque de foie gras à la Bourguignonne

ou

Escargots de Bourgogne et duxelles de petits légumes à l'époisses
infusé à l'anis étoilé

ou

Escargots forestiers, crème de cèpes risotto aux cèpes en persillade

PLAT CHAUD

Pavé de dos de cabillaud et son velouté façon pochouse

ou

Mignon de porc lardé sauce à la montonet ou sauce échalote confite

ou

Suprême de pintade juste rôti aux girolles

ou

Longe de veau crème de champignons ou jus de veau crémé

ACCOMPAGNEMENT

Ecrin de légumes en farandoles aux aromates

ou

Ecrasé de pommes de terre nature

ou

Fondant de pomme de terre aux champignons

FROMAGE

Plateau de fromages de nos régions (5 sortes -60g/pers)

Menu n°2

28 €

ENTRÉE CHAUDE OU FROIDE

Superposition aux deux saumons fumé et tartare de saumon gravlax

ou

Nougat de foie gras aux fruits secs glacé à la gelée de porto

ou

Noix de St-Jacques et sa nage de légumes printaniers au lard fumé

PLAT CHAUD

Pavé de lotte sauce armoricaine

ou

Magret de canard sauce cassis

ou

Pavé de filet de veau et son jus de veau crémé au vin du Jura ou sauce foie gras

ou

Pavé de filet de boeuf sauce morilles ou jus de vin rouge réduit au cassis

ou

Suprême de volaille farci de sa cuisse confite, pépites de foie gras
jus de volaille corsé réduit aux morilles

ACCOMPAGNEMENT

Ecrin de légumes en farandoles aux aromates

ou

Ecrasé de pommes de terre nature

ou

Fondant de pommes de terre aux champignons

ou

Piccatta de courgette gratinée au parmesan

FROMAGE

Plateau de fromages de nos régions (5 sortes -60g/pers)

Menu n°3

30 €

ENTRÉE CHAUDE OU FROIDE

Noix de St-Jacques, risotto aux éclats de morilles et vin jaune

ou

Marbré de truite et cabillaud aux écrevisses

ou

Foie gras de canard truffé et miroir au sauternes, brioche nature
et confiture d'oignon confit au vin rouge du sud-ouest

PLAT CHAUD

Soufflé de sandre écrevisses entrelardé d'une feuille de lard fumé
et sa sauce meurette à l'oignons confits

ou

Magret de canard sauce cassis

ou

Pavé de filet de veau et son jus de veau crémé au vin du jura ou sauce foie gras

ou

Pavé de filet de boeuf sauce morilles ou jus de vin rouge réduit au cassis

ou

Suprême de volaille farci de sa cuisse confite, pépites de foie gras
jus de volaille corsé réduit aux morilles

ACCOMPAGNEMENT

Ecrin de légumes en farandoles aux aromates

ou

Ecrasé de pommes de terre nature

ou

Risotto aux champignons de Paris entrelardé d'une feuille de courgette

ou

Piccatta de courgette gratinée au parmesan

FROMAGE

Plateau de fromages de nos régions (5 sortes -60g/pers)

NOS ENTRÉES, MISES EN BOUCHE ET PLATS AU CHOIX

NOS ENTRÉES, MISES EN BOUCHE ET PLATS AU CHOIX

Les entrées froides

LES POISSONS

- Entremet de flétan et queues de crevettes marinées ..... 10,50 €
  Emietté de flétan en bâtonnet, mousse de fromage frais aux herbes et queue de crevette, accompagné d'un coulis de tomate fraîche façon carpaccio et fleuron aux zeste de citron vert
- Superposition aux deux saumons fumé et tartare de saumon gravlax ..... 11,50 €
  Duo de saumon fumé et saumon frais en tartare cuisson à froid, marmelade de tomate et caviar de courgette assaisonné aux saveurs asiatiques sur toast grillé aromatisé, décoré d'un coulis d'herbes fraîches
- Marbré de truite et cabillaud aux écrevisses ..... 12,50 €
  Marbré de truite, cabillaud et écrevisses aux éclats de pickles, tartare de légumes confit et sa crème aux saveurs anisé

LES FOIES GRAS

- Mosaïque de foie gras à la Bourguignonne ..... 10,50 €
  Foie gras de canard, cuisse de canard confit et son magret fumé maison, laqué d'un coulis de crème de cassis de Bourgogne, toast grillé et compoté d'oignon confit au vin rouge de Bourgogne
- Nougat de foie gras aux fruits secs glacé à la gelée de porto ..... 11,50 €
  Foie gras de canard, cuisson basse température, aux éclats de pistache concassé, abricots et figue sèches glacé d'une gelée au porto, brochette juste sucré et chutney de pomme poire aux poivres de Sichuan
- Foie gras truffé aux sauternes ..... 12,50 €
  Foie gras de canard truffé et miroir au sauternes, brioche nature et confiture d'oignon confit au vin rouge du sud-ouest

NOS ENTRÉES, MISES EN BOUCHE ET PLATS AU CHOIX

Les entrées chaudes

LES ESCARGOTS

- Escargots de bourgogne et duxelles de petits légumes à l'époisses infusé à l'anis étoilé ..... 10,50 €
  12 escargots de Bourgogne déposés sur une duxelles de petits légumes nappés d'une sauce époisses légèrement infusée à l'anis étoilé
- Escargots forestiers, crème de cèpes risotto aux cèpes en persillade ..... 10,50 €
  12 escargots de Bourgogne déposés sur un risotto aux cèpes sautés et assaisonnés d'une persillade jus de cèpes mixés

LA NOIX DE ST-JACQUES

- Noix de St-Jacques et sa nage de légumes printaniers au lard fumé ..... 11,50 €
  2 belles noix de St-Jacques Snacké jus crémé infusé au lard fumé et petits légumes en juliennes
- Noix de St-Jacques, risotto aux éclats de morilles et vin jaune ..... 12,50 €
  2 belles noix de St-Jacques sur risotto crémeux, duxelles de morilles assaisonnées sauce vin jaune du Jura

NOS ENTRÉES, MISES EN BOUCHE ET PLATS AU CHOIX

Les mises en bouche froides

Petite portion avant plat, pour donner l'effet d'un plat supplémentaire servi individuellement dans une verrine

- Rillettes de flétan et caviar queues de crevettes marinées ..... 6,50 €
  Rillette de flétan cuit en base température et crevette finement découpé et assaisonné et crème poché aux fines herbes
- Tartare aux deux saumons, fumé et gravlax
  duxelles de courgettes assaisonnées ..... 7,50 €
  Saumon gravelax finement découpé et assaisonné cuisson à froid au jus de citron, rosasse de saumon fumé perle croquante et crème d'aneth

Les mises en bouche chaudes

Petite portion avant plat, pour donner l'effet d'un plat supplémentaire servi individuellement dans une cassolette

- Escargots forestiers, crème de cèpes risotto aux cèpes en persillade ..... 6,50 €
  4 escargots de Bourgogne déposés sur un risotto aux cèpes sautés et assaisonnés d'une persillade jus de cèpes mixé
- Noix de St-Jacques et sa nage de légumes printaniers au lard fumé ..... 7,50 €
  1 belle noix de St-Jacques snackée jus crémé infusé au lard fumé et petits légumes en julienne

NOS ENTRÉES, MISES EN BOUCHE ET PLATS AU CHOIX

Les poissons chauds

- Pavé de dos de cabillaud et son velouté façon pochouse ..... 10,50 €
- Pavé de lotte sauce armoricaine ..... 11,50 €
- Soufflé de sandre écrevisses entrelardé d'une feuille de lard fumé et sa sauce meurette à l'oignons confits ..... 12,50 €

NOS ENTRÉES, MISES EN BOUCHE ET PLATS AU CHOIX

Les viandes chaudes

- Mignon de porc lardé sauce à la montonet ou sauce échalote confite ..... 10,50 €
- Suprême de pintade juste rôti aux girolles ..... 10,50 €
- Longe de veau crème de champignons ou jus de veau crémé ..... 10,50 €
- Pavé de filet de bœuf sauce morilles
  ou jus de vin rouge réduit au cassis ..... 11,50 €
- Pavé de filet de veau et son jus de veau crémé au vin du Jura
  ou sauce foie gras ..... 11,50 €
- Suprême de volaille farci de sa cuisse confite, pépites de foie gras
  jus de volaille corsé réduit aux morilles ..... 11,50 €
- Magret de canard sauce cassis ..... 11,50 €

Les accompagnements

- Piccatta de courgettes gratinées au parmesan ..... 3,50 €
  Mirepoix de courgettes et condiment mixés et gratinés au four
- Ecrasé de pommes de terre aux morilles ..... 3,50 €
  Pommes de terre écrasées et montées au beurre,
  morilles rissolées gratinées au four
- Ecrasé de pommes de terre nature ..... 3,50 €
  Pommes de terre écrasées et montées au beurre, gratinées au four
- Ecrin de légumes en farandoles aux aromates ..... 3,50 €
  Légumes taillés et assaisonnés cuisson vapeur sautés au beurre et condiments
- Fondant de pommes de terre aux champignons ..... 3,50 €
  Pommes de terre en cubes cuites à la crème et condiment
  et cuisson au four au lait de poule
- Risotto aux champignons de Paris entrelardé d'une feuille de courgette ..... 3,50 €
  Riz rond cuisson parmesan et jus de volaille et condiment,
  mirepoix de champignons de Paris mijotés

NOS ENTRÉES, MISES EN BOUCHE ET PLATS AU CHOIX

12,50 €/pers.

Le plat unique à thème

Les plats uniques à thème ne peuvent être servis qu'en plat.

- Tartiflette
  Accompagnée de salade verte et charcuterie (jambon sec, coppa, jambon blanc)
- Couscous
  250 g de semoule, 200 g de légumes frais, merguez, bœuf, poulet
- Paëlla
  450 g de riz accompagné de fruits de mer, légumes frais, gambas, crevettes, poulet

La cuisine à thème

Les cuisines à thème ne peuvent être servies qu'en plat.
Elles sont toutes accompagnées d'un gratin dauphinois

- Bœuf bourguignon
- Carbonade flamande
- Sauté de veau à la sauce forestière
- Coq au vin
- Cuisse de canard au poivre vert

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

17 €

Le buffet traditionnel – Le Morvandiau

Buffet froid, idéal pour une petite soirée entre amis

SALADE FRAÎCHE

Salade fraîche au choix 200 g (soit une sorte pour 10 pers. environ)

Salade grecque, taboulé, piémontaise, salade de pâtes tortis à la niçoise, salade estivale

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Terrine du jour, persillé de Bourgogne, jambon sec du Morvan

PLATEAU DE VIANDES

Demi-cuisse de poulet rôti, rôti de bœuf

FROMAGE

Plateau de fromages de nos régions
(5 sortes -60g/pers)

CONDIMENTS

Cornichons, moutarde, mayonnaise

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

Le buffet traditionnel
Le Découverte

20 €

Buffet froid,
idéal pour une petite soirée entre amis

SALADE FRAÎCHE
Salade fraîche au choix 200 g (soit une sorte pour 10 pers. environ)
Salade grecque, taboulé, piémontaise, salade de pâtes tortis à la niçoise, salade estivale

PLATEAU DE CHARCUTERIE
Terrine du jour, persillé de Bourgogne, jambon sec du Morvan

POISSON FROID
Mosaïque de saumon aux petits légumes

PLATEAU DE VIANDES
Demi-cuisse de poulet rôti, rôti de bœuf

FROMAGE
Plateau de fromages de nos régions
(5 sortes -60g/pers)

CONDIMENTS
Cornichons, moutarde, mayonnaise

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

Le buffet traditionnel avec plat chaud

26 €

Buffet froid d'entrée avec plat chaud, idéal pour une petite soirée entre amis

SALADE FRAÎCHE

Salade fraîche au choix 200 g (soit une sorte pour 10 pers. environ)
Salade grecque, taboulé, piémontaise, salade de pâtes tortis à la niçoise, salade estivale

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Terrine du jour, persillé de Bourgogne, jambon sec du Morvan

POISSON FROID

Mosaïque de saumon aux petits légumes

PLAT CHAUD

Filet mignon de porc juste rôti, sauce à l'Époisses
ou jus de moutarde à l'ancienne

ou

Suprême de volaille Label Rouge, jus crémé à l'estragon ou façon poule au pot

ou

Cœur d'entrecôte de veau et son jus forestier

ou

Dos de lieu noir sauce sétoise

ACCOMPAGNEMENT

Tartelette de pommes de terre, mousseline de légumes

ou

Poêlée de petits légumes taillés

ou

Riz et fricassée de petits légumes

FROMAGE

Plateau de fromages de nos régions
(5 sortes -60g/pers)

CONDIMENTS

Cornichons, moutarde, mayonnaise

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

25 €

Le buffet réception n°1

Buffet froid, présentation individuelle

ENTRÉE FROIDE
Salade périgourdine
Haricots verts, tomate séchée, pépites de foie gras et magret de canard fumé
Noix de St-Jacques poêlée sur caponatta de légumes à l'huile d'olive

ENTREMET POISSON
Marbré de sandre, écrevisses,
glacé en chaud-froid de bisque d'écrevisses

ENTREMET VIANDE
Trilogie de volailles confites et fumées,
basse température, fruits secs
et marmelade de foie gras,
masquée de sa brouillade d'œufs
aux pleurotes

VIANDE FROIDE
Plateau de filet de bœuf cuit

FROMAGE
Plateau de fromages de nos régions
(5 sortes -60g/pers)

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

31 €

Le buffet réception n°2

Buffet froid et plat chaud, présentation individuelle

ENTRÉE FROIDE

Salade périgourdine

Haricots verts, tomate séchée, pépites de foie gras et magret de canard fumé

Noix de St-Jacques poêlée sur caponatta de légumes à l'huile d'olive

ENTREMET POISSON

Marbré de sandre, écrevisses, glacé en chaud-froid de bisque d'écrevisses

ENTREMET VIANDE

Trilogie de volailles confites et fumées, basse température, fruits secs et marmelade de foie gras, masquée de sa brouillade d'œufs aux pleurotes

PLAT CHAUD

Filet de bœuf, sauce morilles

ou

· Suprême de pintade en pavé rôti aux girolles ou sauce Salmi

ou

Loup de mer, sauce beurre blanc

ou

Soufflé de dorade farcie aux blettes, sauce safranée

ou

Cœur de filet mignon bardé au lard fumé, sauce échalote

ACCOMPAGNEMENT

Fondant de pommes de terre et champignons

ou

Lasagnes de légumes

ou

Purée de céleri à l'aneth

FROMAGE

Plateau de fromages de nos régions
(5 sortes -60g/pers)

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

16 €

Le buffet réception – Le buffet du lendemain

Prestation uniquement valable au lendemain d'une commande mariage.

SALADE FRAÎCHE

- Salade fraîche au choix 200 g (soit une sorte pour 10 pers. environ)
  Salade grecque, taboulé, piémontaise,
  salade de pâtes tortis à la niçoise, salade estivale

PLATEAU CHARCUTERIE

- Jambon persillé, jambon sec

PLATEAU DE VIANDES

- Manchons de poulet rôti, rôti de porc

FROMAGE

- Plateau de fromages de nos régions (3 sortes -60g/pers)

DESSERT

- Panier de fruits de saison

CONDIMENTS

- Moutarde, mayonnaise, cornichons

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

18 €

Le buffet réception – Le Brunch luxe

SUCRÉ

- Mélange confiture, beurre, pain frais
- Mini-pains au chocolat
- Mini-croissants
- Mini-pains aux raisins
- Panier de fruits

BOISSON CHAUDE

- Thé
- Café
- Cacao

BOISSON FROIDE

- Jus d'orange
- Jus de pomme

SALÉ

- Saumon fumé maison (100g)
- Jambon sec du Morvan

FROMAGE

- Plateau de fromages de nos régions (5 sortes -60g/pers)

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

Le plateau-repas Festif

15,50 €

Pour les associations.
Les plateaux repas festif sont livrés avec pain, couverts recyclables jetables et des serviettes

CRUDITÉS
- Salade grecque, taboulé, piémontaise, salade de pâtes tortis à la niçoise, salade estivale)

CHARCUTERIE OU POISSON
- 2 au choix parmi la terrine, le persillé, la rosette et le jambon sec

VIANDES FROIDES AU CHOIX
- 2 au choix parmi le rôti de bœuf, lerôti de volaille et le rôti de porc

FROMAGE
- Camembert enveloppé

DESSERT
- Tarte aux pommes ou abricots, ou multi fruits cuits

Tous les plats proposés sont fabriqués a

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

Le plateau-repas Affaire

19,50 €

Les plateaux repas affaire sont livrés avec pain, eau minérale, couverts inox jetables et des serviettes.

ENTRÉE
- Entrée fraîche du jour

PLAT
- Plat cuisiné servi froid avec accompagnement

FROMAGE
- Fromages affinés de nos régions

DESSERT
- Dessert du jour

POUR COMMANDER

Par mail contact@traiteur-charles.fr, par téléphone au 03 80 84 49 05 ou au 06 13 83 11 10 entre 8h et 13h. Toute commande téléphonique devra être confirmée. Dans le cas contraire et pour le bon déroulement de votre commande, n'hésitez pas à revenir vers nous.

DÉLAIS DE COMMANDE POUR LES PLATEAUX REPAS

Toute commande devra être passée, au plus tard, la veille avant 15h (les vendredis 15h pour les lundis midi).

CONDITIONS

Pour des raisons de fabrication, les plateaux seront confectionnés sur un menu identique (sauf allergies possibilité de fabrication unique).

u jour, avec des produits frais et maison.

NOS FORMULES BUFFETS ET NOS BROCHES

Les Broches

Nos broches sont vendues pour un minimum de 35 personnes.
Prestation vendue avec viande, légumes et jus, matériel de cuisson, bouteille de gaz et produits de nettoyage.

BROCHES À MÉCHOUI À GAZ*

- Jambon de porc ..... 10,50 € par pers. soit 367,50 € pour 35 pers.
- Gigot d'agneau ..... 14,50 € par pers. soit 507,50 € pour 35 pers.

Nous mettons nos viandes de grande qualité à disposition.
Possibilité d'être autonome avec une pré-cuisson des produits, simple d'utilisation, cuisson au gaz.
Nous mettons à disposition le matériel de cuisson, garnitures et jus de cuisson afin de vous faciliter la préparation.

Pour vos mariages ou toutes autres prestations, notre service traiteur peut vous accompagner à la cuisson et servir les viandes sur place avec une découpe et cuisson précise.

Une caution vous sera demandée et le matériel devra être rendu propre et en bon état.

Il est vivement conseillé d'accompagner votre méchoui et ses légumes d'une entrée afin de satisfaire et contenter tous vos convives.

** La broche ne peut être louée sans viande.*

NOS PAUSES ENTRE DEUX PLATS ET LES APRÈS-REPAS

NOS PAUSES ENTRE DEUX PLATS ET LES APRÈS-REPAS

Les fromages

- Fromage blanc à la crème accompagné de sel, poivre, sucre ..... 2,10 €/pers
- Le plateau de fromages de nos régions composé de 5 sortes ..... 3,50 €/pers

La pause entre deux plats

- Trou bourguignon
  (sorbet cassis, crème de cassis, marc de Bourgogne) ..... 2,00 €/pers

Les après-repas

- Soupe à l'oignon, tranche de pain grillé au four, emmental râpé ..... 3,95 €/pers
- Club sandwich 3 pièces par pers : bagna mozza tomate confite jambon sec,
  wraps thon mayonnaise, classique jambon beurre ..... 6,50 €/pers

Les pains

- Pain tranché ..... 0,92 €/pers
- Pain boule suivi de pain tranché ..... 1,70 €/pers
- Pain boule spécial (repas servi au pain boule sur une base
  de 3 pains par personne minimum) ..... 2,50 €/pers

Le café

- Café perco ..... 0,80 €/pers
- Café Nespresso (la dosette) ..... 1,00 €/pers

NOS DESSERTS

NOS DESSERTS

3,80 € la part

Les chocolatés

- Crémeux chocolat noisette sur croquant praliné
- Délice chocolat au coeur crémeux de vanille
- Délice trois chocolats

Les fruités

- Délice fruité à la vanille infusé au zeste de citron vert et compotée de fraises
- Craquant passion et mousse coco
- Tentation framboise et mousse légère à la vanille
- Tiramisu au croustillant de spéculos et moelleux de fraise

1,30 € / pièce

Les mini-gourmandises

- Tartelette citron mousse citron
- Choux craquelin praliné
- Roché chocolat noisette
- Tartelette chantilly fruits frais

Conditions générales de vente

Ces conditions générales de ventes régissent la relation contractuelle de vente entre :
- La SAS TRAITEUR CHARLES (SIREN 489 353 649) ; Le Prestataire, « nous »
- Le Client (nom figurant en bas de page) ; « vous »

I. DURÉE DE VALIDITÉ DE VOTRE DEVIS

Après l'élaboration de votre devis de mariage ou devis de plus de 100pers celui-ci, aura une validité d'un mois. Passé ce délai, nous prendrons le temps de vous contacter au préalable pour connaître votre retour sur la proposition qui vous a été faite mais sans nouvelle de votre part, nous prendrons l'initiative d'annuler votre devis.
Le délai peut être modulable en fonction de la charge de travail prévue à cette période (Pentecôte, ascension, saison estivale, etc.).
À savoir également que nous limitions nos week-ends à un certain nombre de prestations suivant nos capacités et que les demandes sont limitées.
Pour tous les autres devis, nous attendrons un retour de votre part le plus rapidement possible.

• Réservation, Acompte

Pour que la date de votre prestation vous soit bien réservée, il vous suffira de nous renvoyer dans un délai d'un mois au plus tard, votre devis signé suivi de la mention « bon pour accord », avec un chèque d'acompte équivalent à 30% de la somme totale.

• Le taux de TVA sur votre devis

Sur votre devis, le taux de TVA initial est à 5,5% mais ce taux peut changer lorsque :
- Chiffrage personnel de service + cuisinier : 10% de TVA appliqué sur l'ensemble du devis
- Chiffrage location de matériel « Art de la table » : 10% de TVA appliqué sur l'ensemble du devis
- Chiffrage de boissons alcoolisées : 20% de TVA appliqué seulement pour la boisson alcoolisée

• Modification de votre devis

Le nombre de personnes ainsi que votre choix de menu devront nous être communiqués au plus tard 10 jours avant la date de votre prestation. Passé ce délai, le nombre ne pourra plus être revu à la baisse.
Cependant, il sera encore tout à fait possible de rajouter des éléments passé ce délai si cela a été vu au préalable avec notre entreprise, dans la limite du raisonnable et de ce qui est faisable selon la période (parts ou plats supplémentaires, ajout de matériel, etc.) Passé le délai de 10 jours, vous pourrez éventuellement augmenter votre nombre de convives dans une fourchette comprise entre 5 à 10 personnes maximum. A plus de 10 personnes rajoutées malheureusement, il y a un risque pour que l'on ne puisse pas avoir à temps la quantité de matières premières nécessaires pour pouvoir refabriquer.

• Encaissement

Aucun encaissement ne sera effectué avant que votre prestation n'ait lieu. En revanche, nous vous demanderons de nous faire parvenir votre chèque de totalité équivalent à la somme apparaissant sur la dernière version de votre devis dans un délai de 10 jours au plus tard avant la date. Passé ce délai, le règlement de la totalité devra se faire par virement avant la prestation.
Les chèques d'acompte et de totalité seront tous deux encaissés dans un délai de 72h maximum après votre prestation.

• Le personnel

Si votre devis contient une prestation de service en salle et/ou en cuisine, et qu'elle est notifiée sur votre facture, vous serez en droit de nous réclamer des justificatifs.
Si vous souhaitez rémunérer directement, par n'importe quels moyens de paiement les serveurs ou les cuisiniers alors vous serez considérez comme employeur et votre responsabilité sera engagée.
Pour des raisons sanitaires, nos serveurs ont l'interdiction de servir des produits frais (viande, fromage, poisson, etc.) apportés par vos soins lors de votre prestation.
Le temps de travail du personnel :
Sur votre devis, le temps de travail de notre personnel sera évalué approximativement, celui-ci pourra être modifié à la hausse ou à la baisse suivant le déroulement de votre prestation le Jour J.

II. DÉGUSTATION

Tout d'abord, les dégustations que nous proposons ne sont réservées qu'aux prestations de mariage, Vous pourrez venir la récupérer dans nos locaux les samedis matin de janvier à fin mai (hors grosse période comme Pâques, l'Ascension, etc.) et d'octobre à fin novembre.

Après signature de votre devis de mariage, une dégustation sera réalisable et offerte pour deux personnes sur la base du menu choisi pour votre Jour J (une entrée et un plat avec légumes) et choisi au préalable allant du cocktail (sauf ateliers) jusqu'au dessert en un seul choix.

Pour pouvoir réserver votre dégustation, il faudra nous envoyer par mail vos disponibilités (samedi matin) avec le détail de ce que vous souhaitez goûter au plus tard 10 jours avant la date de récupération de votre dégustation afin que l'on puisse anticiper nos commandes de matières premières.

Tous vos plats seront prêts en barquette à réchauffer (avec explication) et à déguster à votre domicile.

Malheureusement, aucun supplément ne pourra être ajouté à votre dégustation (ex : autre entrée, plat ou dessert à rajouter, etc.) en raison du fait qu'il est très compliqué pour nous de devoir cuisinier plusieurs éléments pour 2 personnes (gaspillage de produit et commande de matières premières trop coûteuses pour si peu de personnes). Idem pour le plateau de fromages, nous sommes dans l'incapacité de pouvoir vous en faire déguster pour 2 personnes au vu de la perte de produit que cela représente... Pour information, les fromages que l'on propose sont des fromages régionaux et facile à trouver chez des fromagers Bourguignons si vous souhaitez les goûter,

Pour tout ajout de personnes à votre dégustation, les parts supplémentaires vous seront facturées car pour rappel, la dégustation n'est offerte que pour 2 personnes.

III. LA LOCATION DE MATÉRIEL ET MATÉRIEL TRAITEUR

• Matériel Traiteur

Pour votre prestation, nos plats traiteurs ainsi que notre matériel seront mis à votre disposition et il sera de votre responsabilité de nous les rapporter propres et en bon état dans un délai de 72h au plus tard après votre prestation. Sauf si contre-ordre notifié sur votre devis ou lorsque notre personnel de service et/ou de cuisine soit inclus dans votre devis et qu'il puisse repartir avec notre matériel à la fin de votre prestation.

• La vaisselle « Art de la table »

Il faut savoir que la vaisselle de table que nous mettons à votre disposition pour votre prestation (en cas de nécessité), sera rendue sale.

Pour toutes vaisselles louées, un inventaire de la vaisselle sera réalisé dans un délai de 3 à 4 jours après votre prestation.

Celui-ci pourra entraîner un surcoût en cas de casse et de détérioration du matériel, à la discrétion du prestataire en fonction de l'état du matériel

• Les nappes « Art de la Table »

Pour tous types de nappes louées, un surplus de 42€/nappes vous sera demandé en cas de détérioration de l'une d'entre elles.

(Ex : Tâche de colorant industriel, nappe brûlée à cause de la cire de bougies ou de cierges, etc.)

IV. ANNULATION OU REPORT DE LA PRESTATION

• En cas d'annulation de votre prestation

Dans le cas où vous souhaiteriez annuler votre prestation alors que votre devis est signé, la caution de 30% vous sera alors débitée sans aucun recours de votre part.

• En cas de report de votre prestation

Dans le cas où vous souhaiteriez reporter votre prestation moins de 6 mois avant la date prévue de la prestation comme cela a pu se produire lors de la crise sanitaire ou pour tout autre raison, le chèque d'acompte de 30% vous sera débité et converti en avoir à la prochaine date de votre prestation. Bien entendu, nous vous demanderons de bien vouloir nous en avertir le plus rapidement possible. Tout en sachant que si vous souhaitez reporter votre prestation à l'année d'après, des éventuelles augmentations seront à prendre en compte (personnel, TVA, frais de livraison, matières premières, etc.)

Place Martin Dosse – 21430 LIERNAIS
Tél. 03 80 84 49 05
contact@traiteur-charles.fr

Retrouvez l'actualité de notre équipe
sur Traiteur Charles Liernais
www.traiteur-charles-bourgogne.fr

KLS Autun • 03 85 54 15 95 •