

OFFRE TRAITEUR

TAMPER!

● KITCHEN ●

Eté



NOTRE CUISINE

Notre cuisine est créative, colorée et simple avec un petit twist en plus. Nous travaillons avec des produits frais, de préférence locaux et surtout de saison. Aussi, notre carte évolue tout en tenant compte de vos goûts et vos envies.

CE DOCUMENT

Ce document se veut le plus détaillé possible. Vous y trouverez :

- Notre carte de saison pour composer votre menu ;*
- Le tarif comprend le repas, le pain, le sel/poivre et la vaisselle au besoin (chèque de caution) ;*
- Le détails des frais de livraison ;*
- Les options que nous pouvons vous proposer.*

Nous réalisons généralement entre 2 à 4 versions de devis ; il s'affine au fil de vos choix et de votre organisation. Nous l'enrichissons avec toutes les informations que vous nous donnez. N'hésitez pas à nous poser des questions au besoin.

VOS INTERLOCUTEURS

Marie-Sophie sera votre interlocutrice privilégiée et Germain, quant à lui, s'occupe de la partie logisitique : livraison, vaisselle, branchement au besoin etc...

N'hésitez pas à nous poser vos questions sur l'organisation (au-delà du repas), nous serons ravis de vous accompagner et de vous conseiller.

NOS RECOMMANDATIONS DE QUANTITE

La taille de notre offre dépend de vos envies.

- Si c'est un cocktail court précédant un repas généreux, comptez 5 pièces par personne ;*
- Si c'est un cocktail faisant office d'entrée, comptez 8 à 10 pièces par personne ;*
- Si c'est un cocktail dinatoire, comptez 12 pièces par personne ;*

Ceci reste une recommandation de notre part. Il vous est possible de commander plus ou moins de pièces par personne.

Viandes, poisson, végétarien à vous de choisir ce qui vous plait ! Et si vous avez du mal à vous décider, laissez nous vous surprendre !



● KITCHEN ●

Les éléments compris dans nos tarifs

PAIN

Le pain que nous utilisons est frais, nous allons le chercher le jour-même chez Christophe Pitman, notre boulanger situé à Lambersart. Sa spécialité : une cuisson au feu de bois.

MENUS SPECIFIQUES, ALLERGIES, REGIME SPECIFIQUE, INTOLERANCE ...

Si vous nous communiquez au plus tard 15 jours à l'avance la liste des personnes ayant des intolérances ou allergies, nous pouvons prévoir des pièces spécifiques. Attention pour les personnes végétariennes, nous avons besoin de savoir s'il s'agit de végétarien stric ou piscivore (qui mange du poisson). Pour les végétariens, nous proposons également des pièces. Sur nos cartes, les symboles végan, végétarien, carné et poisson sont présents pour vous guider.

MATERIEL DE SERVICE

Le temps d'un week-end, notre stock de matériel est mis au service de votre événement. Nous prévoyons tout ce qui est nécessaire pour faire un joli buffet à votre image. Vous pouvez aussi nous indiquer ce dont vous auriez besoin, si nous avons le nécessaire en stock, on vous le prêtera avec grand plaisir.

Nous prévoyons aussi tous les plats de service.

Il faut prévoir un chèque de caution non encaissé pour la vaisselle qui vous sera restitué à la fin de la prestation, s'il n'y a eu aucun accroc.



● KITCHEN ●

NOS OPTIONS

- Location d'un camion frigorifique : 440€ TTC + un chèque de caution de 2000€ non encaissé + frais kilométriques de déplacement. Il s'agit d'un camion de 6m3.
- Frais de déplacement : Forfait de 30€ pour la Métropole Lilloise. Forfait de 50€, au delà de la Métropole Lilloise (80 km max.)
- Visite du lieu de réception (déplacement avant jour J) : 30€ TTC (des frais kilométriques peuvent s'ajouter en fonction de la distance)
- Retrait possible directement au laboratoire de fabrication situé au 79 rue du Général de Gaulle, 59110 La Madeleine. Il faudra apporter un chèque de caution pour les contenants et les caisses de transports.
- Dégustation des pièces choisies :
Nous vous proposons de nous rencontrer pour déguster les propositions que vous avez retenues (dans la limite de 10 pièces par personne pour deux personnes) 60€ TTC. Ces frais seront déduits de votre facture si nous travaillons ensemble. Concernant la restitution de la somme pour la dégustation, elle est sous couvert d'un devis excédant 50€.

CONDITIONS DE VALIDITE DU DEVIS

Tout devis est établi à titre gratuit.

La date est réservée jusqu'à 1 mois avant la prestation. Sans retour de votre part, nous ne serons plus en mesure d'assurer votre prestation. Pour valider le devis, celui-ci doit être confirmé par écrit, avec un bon pour accord et un acompte de 30% devra être versé par virement.

DELAIS ET VALIDATION

Pour + de 15 personnes : 3 semaines avant l'événement.

Pour - de 15 personnes : 1 semaine avant l'événement.

Le nombre de convives exact devra être communiqué par e-mail dans les délais indiqués précédemment. Le retour par mail et la signature du devis équivaut à la validation de votre demande.



● KITCHEN ●

REGLEMENT

Le règlement de la prestation s'effectue en deux fois :

- 30% du montant du devis à la commande. Cet acompte peut être fait par virement, chèque ou espèces.*
- 70% le jour de l'événement .*

Le règlement se fait par virement bancaire. Merci de commencer par indiquer votre numéro de facture dans l'intitulé du virement.

IBAN FR76 1350 7001 2231 1208 7211 954

ANNULATION

En cas d'annulation de la totalité de la prestation ou d'une réduction conséquence du nombre de convives, de la part du client, une partie de la somme du devis pourra être retenue par la société.

Entre la validation du devis et 15 jours avant la prestation : 30% du montant total du devis est dû.

De 14 jours à 7 jours avant la prestation : 50% du montant total du devis est dû.

De 6 jours à 3 jours avant la prestation : 70% du montant total du devis est dû.

Dans les 48h avant la prestation : 100% du montant du devis TTC.




















TVA








Les prix s'entendant en TTC, la TVA appliquée est de 10%, sauf pour les alcools, pour lesquels la TVA s'élève à 20%.













KITCHEN

CARTE ETE

A TARTINER (Quantité min. : 12 pièces / choix)	Prix TTC par pers.	   	Servit avec Pain et légumes de saison crus
- Crème de fèves au cumin.....	1,80 €		V
- Tzatziki Aneth.....	1,50 €		V
- Houmous :			
- Traditionnel.....	1,50 €		V
- Coriandre.....	1,50 €		V
- Façon Tzatziki.....	1,80 €		V
- Poivrons rôtis.....	1,80€		V
- Pois chiches et tomates.....	1,80€		V
- Labneh.....	1,80 €		V
- Rillettes aux 2 saumons.....	4 €		X juste pain
- Rillettes cabillaud, oignons nouveaux et citron.....	4 €		X toasté
- Crème de noix de cajou et gingembre.....	1,80 €		V
- Ktipiti.....	1,80€		V
- Caviar d'aubergine.....	1,80€		V
- Tapenade.....	1,50€		V
- Guacamole.....	1,50€		V

A PICORER (Quantité min. 15 pièces)	Prix TTC par pièce	
- Sacristain bacon et romarin.....	0,40€	
- Sacristain parmesan et zaatar.....	0,40€	
- Boulettes de chèvre divers topping.....	0,50€	
- Cookie salé gorgonzola et Noix.....	2€	
- Cookie salé ail et parmesan.....	2€	
- Roulé jambon, gorgonzola et tomates cerises.....	0,50€	

A PARTAGER (Quantité min. : 10 pièces)	Prix TTC par pers.	 
- Cake salé : végétarien ou carné.....	1,80€	 
- Quiche salé : végétarienne ou carnée.....	1,80€	 
- Planche fromages.....	2,40€	
- Planche charcuteries.....	2,40€	
- Planche mixte.....	2,40€	 





KITCHEN

CARTE ETE

SALADES (Quantité min : 6 pièces)

Prix TTC par pers.



- Caponata (recette à base d'aubergine, de tomates, de celeri et d'olives.....	2,80€	
- Aubergines rôties au café, roquette, fêta et fruits rouges.....	2,80€	
- Roquette, tomates, agrumes, framboises, tomme et pesto.....	2,80€	
- Shakshouka (ratatouille marocaine épicé).....	2,80€	
- Salade d'épeautre aux légumes grillés.....	2,80€	
- Salade grecque (tomates, concombre, fêta, olives et oignons rouges).....	2,50€	

TARTINES ET BRUSCHETTAS (Quantité Min. : 8 pièces)

Prix TTC par pers.

- Abricots, fêta et poulet.....	3,20€	
- Tomates cerises et fêta.....	3,20€	
- Fraises, avocat et saumon.....	3,20€	
- Légumes grillés, pesto.....	3,20€	
- + jambon cru.....	+0,40€	
- + mozzarella et jambon cru.....	+0,60€	
- Abricots, ricotta, citron et miel.....	3,20€	
- Avocado Toast.....	3,20€	

VERRINES (Quantité Min. : 8 pièces)

Prix TTC par pers.

- Gaspacho.....	2€	
- Gaspacho tomates, fraises et basilic.....	2,20€	
- + chèvre.....	+0,20€	
- Gaspacho poivrons rôtis et cerises.....	2,20€	
- Soupe aubergines, curry et curcuma.....	2,20€	
- Granola Salé (optionnel).....	+ 0,20€ / soupe	
- Tartare de saumon à la Thai.....	5€	
- Taratre aux 2 saumons (frais et fumé).....	5€	
- Saumon Gravlax.....	5€	
- Verrine tomates, olives et fêta.....	2€	
- Verinne Mimosa (oeuf, saumon fumé, mayonnaise et herbes fraiches).....	2,20€	



Végétarien



Végan



Carné



Poisson



KITCHEN

CARTE ETE

PAINS (Quantité Min. : 10 pièces)

Prix TTC par pers.



- Naan (pain Indien).....	0,80€	✓
- Focaccia ail et origan.....	0,90€	VEGAN
- Pain plat curcuma et fenouil.....	0,80€	VEGAN
- Crackers aux graines.....	0,50€	✓
- Blinis.....	0,50€	✓
- Pita.....	0,80€	✓

Viennoiseries

Prix TTC par pers.

Quantité Min.

- Babka (brioche choco noisette).....	3,50€	✓	1 pièce
- Cinnamon (brioche cannelle).....	3,50€	✓	1 pièce
- Brioche perdue et fruits frais de saison.....	4€	✓	6 pièces

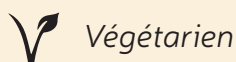
DESSERTS

Prix TTC par pers.

Quantité Min.

- Cake citron pavot.....	2,50€	✓	1 gâteau = 8 p.
- Cheese cake (fruits à définir).....	2,80€	✓	1 gâteau = 10 p.
- Sponge cake aux fraises.....	2,50€	✓	1 gâteau = 12 p.
- Amandier.....	2,50€	✓	1 gâteau = 10 p.
- Crumb cake aux myrtilles.....	2,50€	✓	1 pièce
- Brownies.....	2,50€	✓	1 gâteau = 10 p.
- Browkies.....	2,50€	✓	1 gâteau = 10 p.
- Carrot cake.....	2,50€	✓	1 gâteau = 12 p.
- Gâteau choco / noisettes sans gluten.....	3€	✓	1 gâteau = 12 p.
- Gâteau fraise amande.....	2,50€	✓	1 gâteau = 12 p.
- Cookie pépites de chocolat.....	2€	✓	1 pièce
- Cookbrow (pâte à brownie façonnée en cookie).....	2€	✓	1 pièce
- Cookie citron, chocolat blanc et pavot.....	2€	✓	1 pièce
- Tatin de pommes.....	2€	✓	1 tarte = 6 p.
- Mousse au chocolat.....	2€	✓	8 pièces
- Riz au lait et caramel.....	2€	✓	8 pièces
- Key Line : Tarte citron vert meringuée.....	2,50€	✓	1 tarte = 10 p.
- Tigrés :			
- Chocolat.....	2,50€	✓	1 pièce
- Pistache.....	2,50€	✓	1 pièce
- Gaufrettes :			
- Chocolat Noir.....	2,50€	✓	6 pièces
- Chocolat Blanc.....	2,50€	✓	6 pièces

Tout est possible, ou presque. N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes !



Végétarien



Végan



Carné



Poisson



KITCHEN

CARTE ETE BOISSONS

De quoi rafraichir vos invités !

BOISSONS MAISONS

Prix TTC au litre

- Thé glacé.....	8€
- Citronnade.....	9€
- Orange pressée.....	12€

VINS

*Rouge, Blanc et Rosé, prix sur demande.
Voir les arrivages de vins au moment de la commande*

BOISSONS MANUFACTUREES

Prix TTC par bouteille

- Limonade bio Mona.....	3,30€
- Kéfir.....	3,30€
- Kombucha.....	3,30€
- Frênette.....	3,30€
- Jus de fruits bio.....	3€

BIERES

- Bouteilles / Cannelles : (en fonction des saisons)
- Hoppy Urban Brew
- Brique House Brewery

- Pression :
La Bise (fût de 30 L + caution et location pour le prémix)
Autres bières sur demande

BOISSONS CHAUDES (Cafés et thés)

Sélectionnés avec amour, en libre service dans de grands thermos.

Cafés : fraîchement moulus par nos soins 48h maximum avant votre repas.

Thés : sachets individuels, grandes variétés, demander notre carte.