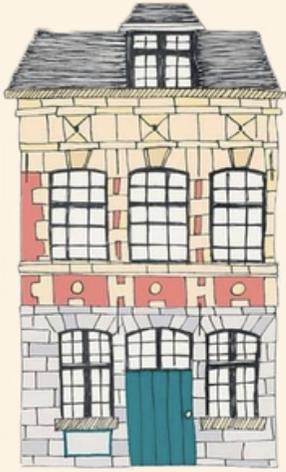


**OFFRE TRAITEUR**

**TAMPER!**

---

**AUTOMNE/ HIVER**



TAMPER ESPRESSO BAR

## QUI SOMMES-NOUS ?

Marie Sophie

*Marie c'est la cheffe touche à tout.*

*Elle est co-gérante et gourmande à ses heures perdues !*

*Aux fourneaux comme au bureau elle met un point d'honneur à réussir ce qu'elle entreprend !*

*Son penchant pour les bonnes choses promet des recettes de dingues et de qualités.*

*Son secret : zéro limite à la créativité.*



Germain

*L'homme aux multiples casquettes.*

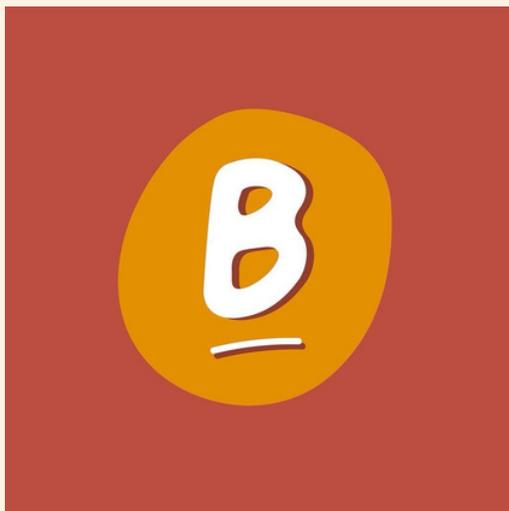
*Germain est co-gérant, barista en chef, mordru de café et dingue de vinyles.*

*Sans lui, les points de vente ne seraient pas approvisionnés.*

*Il veille aussi au petits travaux/entretien quotidien.*

*Il distribue les bonnes blagues, les bons petits plats et le bon café!*

## QUI NOUS FAIT CONFIANCE ?



Bonsigne

Traiteur à 4 mains



Grand Scene

Pâtisseries et cafés



Big Fernand

Cookies



Caribou

Prestations traiteur

*et bien d'autres prestations pour des particuliers ou des entreprises*





# QU'EST CE QUE L'ON MANGE CHEZ NOUS?

Toutes nos propositions sont à titre d'exemple.  
La carte est modulable selon vos envies, vos besoins et les saisons.

---

## A TARTINER

Prix TTC  
/ pers.

- Crème de fèves au cumin: 2€
- Houmous : (traditionnel, patate douce, lentilles corail, chou fleur, carottes et épices, courges...) entre 1,80€ et 2€
- Labneh: 2€
- Rillettes aux 2 saumons: 4,20€
- Rillettes cabillaud, oignons nouveaux et citron: 4,20€
- Crème de noix de cajou et gingembre: 2,20€
- Crème de fenouil, cacahuètes grillées et soja: 2€
- Guacamole 2€
- Crème de betterave et fêta: 1,80€

---

## A PARTAGER

Prix TTC  
/ pers.

- Cake salé : végétarien ou carné: 1,50€
- Quiche salée : végétarienne ou carnée: 1,50€
- Planche fromages: 3€
- Planche charcuteries: 3€
- Planche mixtes: 3€
- Tartare de saumon à la Thai: 5€
- Tartare au deux saumons (frais et fumé): 5€
- Saumon Gravlax: 5,50€
- Chou fleur et courges rôtis, pamplemousse, épinards, persil frais et sauce tahin: 3,80€
- Patates douces rôties au miel et ail, œufs, grenade, fêta, ciboulette et chou rouge: 3,80€
- Courges rôties aux épices, betteraves, mozzarella, clémentines et graine de lin: 3,80€

---

## A PICORER

Prix TTC  
/ pers.

- Sacristain ail et zaatar: 0,50€
- Boulettes de chèvre divers topping: 0,70€ (par 2)
- Cookie salé ( saveurs à définir ): 2€
- Roulé jambon, mozzarella : 0,70€
- Muffins roquefort et noix: 2,50€
- Scones à la courge et sauge, beurre aromatisé: 2,50€
- Samossa de légumes 2€
- Blinis au sarrasin, saumon fumé, cream cheese et aneth: 1,80€
- Navette végétarienne, carné ou poisson: 2€
- Navette façon mimosa (mayo,oeuf,saumon,herbes): 2,20€

---

## TARTINES ET BRUSCHETTAS

Prix TTC  
/ pers.

- Gorgonzola, radis et noisettes: 3,20€
- Avocat, œuf de caille et paprika fumé : 3,50€
- Chutney de figues, magret de canard fumé et pommes: 3,50€
- Beurre d'algues, saumon fumé et radis noir: 3,20€
- Brillat Savarin, potiron rôti à la sauge et au miel: 3,50€
- Pain d'épices, chutney de figues et chèvre Saint-Maure: 3,50€
- Brie de Meaux, pommes rôties et noix: 3,20€
- Avocado Toast: crème avocat, fêta, saumon fumé, pickles: 3,80€

# QU'EST CE QUE L'ON MANGE CHEZ NOUS?

Toutes nos propositions sont à titre d'exemple.  
La carte est modulable selon vos envies, vos besoins et les saisons.

---

## VIENNOISERIES / PAINS

---

Prix TTC  
/ pers.

- Babka ( brioche roulée et fourrée ) :
- Fruits rouges: 3,50€
- Choco noisettes: 3,50€
- Cinnamon ( brioche roulée et fourrée à la cannelle ): 3,50€
- Brioche perdue, fruits frais et érable: 4,5€
- Naan ( pain Indien ): 0,90€
- Focaccia ail et origan: 0,95€
- Blinis: 0,50€
- Pita: 0,90€

---

## VERRINES

---

Prix TTC  
/ pers.

- Crème de salsifis, poireaux et tartare de poireaux: 2,40€
- Soupe carottes et pommes au lait de coco, curcuma et tartare de pommes et graines: 2,40€
- Soupe poireaux, pommes de terre et ail: 2€
- Soupe poire, patate douce et fourme d'Ambert: 2,20€
- Crème de panais au curry et compoté d'oignon: 2,40€
- Crème de chou fleur au lait de coco et paprika: 2,40€
- Granola salé( optionnel ): + 0,40€/soupe
- Verrine mimosa ( œuf, saumon fumé, mayonnaise et herbes fraîches ): 2,80€
- Verrine kiwi, saumon fumé et cream cheese: 2,20€
- Verrine crème de chèvre, poires rôties et radis noirs: 2,20€
- Verrine chutney d'endives, crème de maroilles et crumble pain d'épices: 2,40€

---

## DESSERTS

---

Prix TTC  
/ pers.

- Cake citron pavot: 3,5€
- Cheese cake ( fruits à définir): 4,80€
- Gâteau poires et chocolat: 4€
- Amandier ( sans gluten ) : 4€
- Brownies: 4€
- Browkies: 4€
- Carrot Cake: 3,50€
- Gâteau choco / noisettes sans gluten: 4€
- Cookie pépites de chocolat: 3€
- Cokkie pépites de chocolat blanc et praliné: 3€
- Cookie vegan au beurre de cacahuètes: 3€
- Cookbrow ( pâte à brownie façonnée en cookie ): 3€
- Tatin aux pommes: 4€
- Mousse au chocolat: 4€
- Riz au lait et caramel: 4€
- Key Line (tarte citron vert meringuée) : 4,50€
- Tigrès ( financier ) :
- Chocolat: 3€
- Pistache: 3,50€
- Gaufrettes :
- Chocolat Noir: 2€
- Chocolat Blanc: 2€
- Madeleine: 2€
- Sablé "simple": 1€

# QU'EST CE QUE L'ON BOIT CHEZ NOUS?

*Toutes nos propositions sont à titre d'exemple.  
La carte est modulable selon vos envies, vos besoins et les saisons.*

---

## BOISSONS MAISONS

---

- Thé glacé
- Citronnade
- Orange pressée

---

## BOISSONS MANUFACTUREES

---

- Limonade bio  
Mona - Kéfir
- Kombucha
- Frênette
- Jus de fruits bio

---

## 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.*

---

## VINS

---

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

---

## 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*

# Easy by Tamper

*Vous ne savez pas quoi choisir et vous recherchez la simplicité ?  
On vous propose des plateaux apéritifs et des plateaux de navettes qui  
suivent le fil des saisons, des approvisionnements et de nos envies.*

## Pret pour l'apero

*1 tartinable au choix  
(sauf rillettes)  
+  
2 navettes végées ou carnées  
+  
2 sacristains ou boulettes de  
chèvres  
+  
1 verrine \*  
+  
pain, légumes crus , pickles*

*11€50 TTC / pers.*

## Mon choix est fait

### *Plateaux apéritifs*

*Rillettes de saumon, houmous  
traditionnel, boulettes de chèvres,  
sacristains, pain pita, crème de fèves,  
soupe, blinis au sarrasin saumon fumé  
cream cheese à l'aneth, verrine  
chèvre/poires/radis et crème de  
betteraves et fêta*

*10 pièces: 19,50€*

*20 pièces: 37€*

*25 pièces: 45€*

*30 pièces: 53€*

*35 pièces: 61€*

*40 pièces: 70€*

*50 pièces: 81€*

## J'aime les navettes

### *Plateaux navettes*

*Végétariens, carnés, poissons ou mixtes*

*10 pièces: 22€*

*20 pièces: 40€*

*25 pièces: 50€*

*30 pièces: 60€*

*40 pièces: 80€*

*50 pièce: 100€*

# Easy by Tamper

*Vous ne savez pas quoi choisir et vous recherchez la simplicité ?  
On vous propose des planches apéritives et sucrées qui suivent le fil des  
saisons, des approvisionnements et de nos envies.*

## Planche vege

*Houmous, guacamole, crème de noix de  
cajou, cake végété, tartine avocat fêta et  
fraise, pain pita, boulettes de chèvres x4,  
légumes frais de saison, sauce et pickles.*

*11€ TTC / pers.*

## Planche poisson

*Navette façon mimosa au saumon,  
rillettes de cabillaud, saumon Gravlax,  
pain, pickles et légumes frais de saison.*

*13€ TTC / pers.*

## Planche sucrée

*Muffin carrot cake, mini brownies,  
mini cookies, mini key lime meringuée,  
madeleine, sablés.*

*10 pièces: 20€  
15 pièces: 30€  
20 pièces: 39€  
25 pièces: 48€  
30 pièces: 56€  
40 pièces: 74€  
50 pièces: 92€*

# Le Brunch by Tamper

*Découvrez notre offre brunch pour vous régaler à domicile*

*1 Babka ou Cinamon*  
+  
*Navettes façon mimosa au saumon fumé*  
+  
*Haricots blancs à la tomates*  
+  
*1 mini burger bacon, avocat, fromage et moutarde américaine*  
+  
*1 fromage blanc, granola et fruits frais*  
+  
*Pains*  
+  
*Beurre et confiture*  
+  
*1 jus d'orange*  
+  
*1 thé ou café filtre*

*25€ TTC / pers.*

## NOS FORMULES

### Petit déjeuner

*1 viennoiserie  
(babka chocolat  
ou  
cinnamon bun )  
+  
1 jus d'orange ou de pomme  
+  
1 café filtre ou thé*

*8€50 TTC / personne*

### Pause café

*1 café filtre ou thé  
+  
1 cookie*

*4€ TTC / personne*

### Dejeuner

*1 plat salé  
+  
1 dessert  
+  
eau plate ou pétillante  
+  
pain*

*15€ TTC / personne*

# NOTRE FONCTIONNEMENT

---

## 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 ;*
- Les tarifs pour nos différentes formules ;*
- Le détails des frais de livraison ;*
- Les options que nous pouvons vous proposer.*

*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 besoins, etc ...*

*N'hésitez pas à nous poser vos questions sur l'organisation nous serons ravis de vous accompagner et de vous conseiller.*

---

## PAIN

---

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

---

## NOS RECOMMANDATIONS DE QUANTITE

---

*La taille de notre offre dépend de vos envies.*

- Si c'est un cocktail court précédant un repas généreux, comptez 6 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 15 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 !*

---

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

---

*Si vous nous communiquez dès le début de notre échange, 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 végans, 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 aussi tous les plats de service. Un mail avec le stock prêté vous sera envoyé. Il faut prévoir un chèque de caution non encaissé pour la vaisselle. Il vous sera restitué à la fin de la prestation s'il n'y a eu aucun accroc.*

# NOTRE FONCTIONNEMENT

---

## NOS OPTIONS

---

- Location d'un camion frigorifique : 440€ TTC ( pour la demie journée )  
+ 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 25€ pour la Métropole Lilloise.  
Forfait au kilométrage, en dehors de la mel à définir ensemble.  
- 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 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. Le montant vous sera communiqué en amont par mail. Il est non encaissé et restituer au retour des caisses.

---

## CONDITIONS DE VALIDITE DU DEVIS

---

Tout devis est établi à titre gratuit, il est valable 10 jours.  
Pour valider le devis, celui-ci doit être confirmé par écrit, avec un bon pour accord .

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

Pour - de 15 personnes : 72h 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.

---

## REGLEMENT

---

Le règlement s'effectue en totalité avant la prestation. Le règlement doit être fait par virement bancaire ou espèces au moment de la livraison.  
Si le règlement se fait par virement bancaire. Merci de commencer par indiquer votre numéro de facture dans l'intitulé du virement.

Pour les prestations de mariages, qui sont organisés plusieurs mois à l'avance, un acompte de 40% est demandé à la validation du devis et le solde deux semaines minimum avant la prestation.

---

## 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 12 jours avant la prestation : 30% du montant total du devis est dû.

De 11 jours à 5 jours avant la prestation : 50% du montant total du devis est dû.

4 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%.



**TAMPER!**

Contactez nous  
*tamperlille@gmail.com*

 *@tamperlille*  
*@tamperkitchen*