



Carre
Gourmet
Traiteur

BUFFETS

 contact@carregourmet-traiteur.fr |  Carré Gourmet Traiteur

 02.43.46.23.94 | 06.14.79.36.18

 22 rue Edgar Brandt 72000 LeMans

NOS TARIFS

Le buffet Express	13,50 €
Le buffet Saveur	17,40 €
Le buffet Plaisir	25,60 €
Le buffet végétarien	25,60 €
Le barbecue Gourmet	30,90 €

Nos buffets comprennent :

La livraison dans un rayon de 10 km .
Les sauces et les condiments .

Non inclus :

Le pain , le café , la vaisselle et le personnel



A L'APERITIF

9,90 €

Nos bouchées fraîcheurs :

Toutes nos pièces cocktails sont réalisées par nos soins , nos formules comprennent un assortiment de minis burgers, minis brochettes, blinis variés, piques de crevettes marinées etc...

Forfait 5 pièces cocktails : 4,70€

Forfait 8 pièces cocktails : 7,50€

Forfait 11 pièces cocktails : 10,30€

Forfait 15 pièces cocktails : 14,00€

Forfait 18 pièces cocktails : 16,90€

Verrines : 2,00€ pièce (crème de lentilles à l'huile de noix et canard fumé, chantilly de poivron et saumon mariné à l'aneth etc...)

Boissons au litre :

Punch: 10,00€/L

Sangria blanche ou rouge : 10,00€/L

cocktail mangue, ananas, citron vert, gingembre: 6,00€/L



BUFFET EXPRESS

13,50 €

Salade de tomates mozzarella au pesto
Conchiglionis aux légumes de soleil confits et parmesan
Salade de betteraves aux herbes fraîches et chèvre

Méli mélo de fruits de mer au gingembre
Émincé de volaille aux épices douces
Filet de porc à la graine de moutarde

Fromages :

Plateau de fromages (3 sortes)

Desserts :

Salade de fruits frais à la fleur d'oranger ou tarte du moment



BUFFET SAVEUR

17,40€

Filet de poulet rôti aux épices douces
Longe de porc à la graine de moutarde
Effeillé de boeuf à l'huile de romarin
Filet de saumon en croûte de poivrons et sésame doré
Brochette de melon (selon la saison)

Accompagnements:

Salade de pommes de terre à l'huile de noix et fines herbes
Taboulé à l'huile d'olives et citron vert
Carottes rapées au vinaigre de tomates
Céleri à la crème de xères

Fromages :

Ardoise du fromager aux fruits secs

Desserts :

Assortiment de desserts, crème anglaise
(feuillantine chocolat, crémeux aux fruits rouges)



BARBECUE GOURMET

Mise en bouche du moment

Tranche de boeuf moelleuse aux herbes
Côte d'agneau au thym
Brochette de gambas aux épices douces
Brochette de magret de canard au sésame
Beurre à l'ail et sauce chaude au choix :
poivre , échalote et ail / thym

Assortiment de salades :

Pennes pesto, légumes confits , mozzarella
Pommes de terre à l'ail et fines herbes
Tomates multicolors aux épices douces
Taboulet libanais

Fromages :

Buffet de fromages et salade
Camembert dans la braise
(Dessert possible, demandez la carte de notre
partenaire)



FORFAIT ALL'IN

30,90€

Tout est inclus: la location du barbecue, le matériel de cuisson et de maintien en température, le charbon de bois .

Le chef s'occupe de la cuisson sur place, vous passez au buffet de crudités et sauces en self service, et prenez vos viandes chaudes directement au chaffing dish .

Seules les tables du buffet sont à votre charge .

Inclus également: Le service et le chef pour une durée de 04h00 .

Non inclus : la vaisselle, la table du buffet, le dessert, le café et la mise en place de la salle .



BUFFET PLAISIR

25,60€

Magret de canard en émincé parfumé à l'huile de noix

Effeillé de boeuf rôti à l'huile de romarin

Brochette de volaille citron olives

Saumon fumé sur blinis et sauce verte du chef

Gambas et Noix de St Jacques, tartare de tomates

Accompagnements :

Brochette de melon

Conchiglioni mozzarella au pesto et légumes confits

Salade de pommes de terre façon Périgourdine

Taboulé au citron vert

Salade de betteraves aux bouchons de chèvre, ciboulette fraîche

Fromages :

Ardoise du maître affineur et fruits secs

Desserts :

Charlotte chocolat poires

ou

Charlotte fruits rouges



BUFFET VEGETARIEN

25,60€

Côté croques...

Poivron mozzarella

Carotte, chèvre et cumin

Tofu cheddar façon "burger"

Côté planchas ...

Mini brochette de légumes confits

Champignons de Paris marinés à l'huile d'olives et curry

Brochette de tofu aux olives et aux poivrons

Côté Accompagnements ...

Poire pochée, crottin de Chavignol et noix

Lentilles à l'huile de noix et fourme d'Ambert

Houmous de pois chiches au sésame

Crème de betteraves et ricotta

Pique de melon et pastèque

Chip's de légumes variés et multicolors

Tomates multicolors à la coupe et fleur de sel

Côté Fromages...

Mosaïque de fromages et ficelles tranchées

Côté desserts...

Salade de fruits frais à la fleur d'oranger

Part d'entremet au choix (garantie sans gélatine animal)



Devis et commandes :

- Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit (bon pour accord joint au devis), et après versement d'un acompte de 30 % du montant du devis.
- Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, le traiteur « Carré gourmet » reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte.
- Les prix des cocktails et du vin d'honneur supposent que ceux ci se passent au même endroit que le repas.

Modifications et annulation :

- Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé. Toute annulation à J-30 entraîne la facturation de dommages et intérêts à la hauteur de 30% de la facturation prévue. A J-10, ce montant est fixé à 50 % puis à 80 % à J -3
- Toute modification de la commande devra être adressée par écrit (mail ou lettre) au traiteur pour être valable.

Facturation :

- Les conditions de facturations sont les suivantes : les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour un mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.
- Le nombre définitif de couverts est à confirmer par écrit, 15 jours avant la réception et servira de base à la facturation. Si aucun écrit ne nous est adressé dans ce délai le nombre de personne servi et facturé sera celui du bon de réservation sans aucune possibilité de changement et ce, même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur.
- Toute prestation (marchandise, boisson, dépassement horaire du personnel) non incluses dans le devis fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Service et heures supplémentaires :

- Nous ne prenons pas de droit de bouchons sur le service de vos vins.
- Le service pour le repas est inclus pour une durée de 04h00 en menu 2 plats, ou 05h00 en menu 3 plats. Si vous décidez de nous confier l'organisation de votre vin d'honneur, 2h00 de service sont ajoutées à la durée du repas.
- Taux horaire du personnel en cas d'heures supplémentaires : 32,00 € /heure / pers

Frais kilométrique :

- Tarifs : 1,00 € du km parcouru
- Forfait livraison vaisselle : barème en fonction du lieu de réception

Tarifs :

- Nos tarifs présentés sur la carte s'entendent Toutes Taxes Comprises.

conditions de paiement pour les prestations avec service :

-Les conditions de règlement sont les suivantes :

- 1 . acompte de 30 % du devis, le jour de la réservation
- 2 . acompte de 20 % du devis, 30 jours avant le jour J
- 3 . Le solde payable comptant et sans escompte en fin de prestation

- En cas de litige dû à un non paiement de facture, et si le recouvrement de la créance entraîne une intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle ci se trouvera majorée forfaitairement de 15 % conformément à l'article 1226 du code civil .

conditions de paiement pour les prestations traiteur en livraison brut :

- La facture sera à régler à l'arrivée sur le lieu de livraison. En cas de non paiement de celle ci , nous nous réservons le droit de ramener la marchandise dans nos locaux . Si le client demande une nouvelle livraison, celle ci sera facturée

Organisation de la réception :

- Entre le jour -60 et le jour - 30 : Rendez vous dans nos locaux (choix définitif du menu, prganisation et teeming de la soirée)
- Jour -10 : Nombre définitif de couverts à nous communiquer
- L'installation des tables et des chaises est à votre charge
- La vaisselle vous sera livré la veille, afin de vous permettre de faire la mise en place de votre table avec vos éléments de décoration . Nous pouvons vous proposer de dresser vos tables à notre arrivée. Un supplément vous sera demandé en fonction du nombre de convives .

Responsabilité et assurance :

- Le traiteur "Carré Gourmet " engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident , grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité .
- Le client sera responsable de toute perte, casse, dégradations qui pourrait être causé par les participants, sur les biens et le matériel appartenant au traiteur " Carré Gourmet", et ceux mis à disposition de l'organisation .

Réclamations et litiges :

- Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être pris en compte passé un délai de 8 jours après la prestation.
- Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserves aux conditions générales de ventes .
- A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétences du tribunal de commerces du Mans .