

Traiteur L'inédit

CONTACT

www.traiteurlinedit.fr

Tel : 07.68.62.63.31

linedittraiteur@orange.fr

Directeur d'exploitation
David Bonalair

154 rue des Chevreuils, 77000 Vaux Le Pénil

Traiteur L'inédit



Traiteur l'inédit
TRAITEUR
ÉVÉNEMENTIEL



SOMMAIRE

- 4 Présentation
- 6 Description des menus
- 24 Brunch du lendemain
- 25 Les forfaits boissons
- 26 Les animations sucrées
- 28 Les animations salées
- 31 Les formules barbecue
- 35 Les paellas
- 37 Les couscous
- 39 Cochon de lait à la broche
- 41 Les gâteaux
- 34 Les animations musicales
- 44 Les conditions générales de vente



L'INEDIT

L'équipe

Voici plusieurs années que nous sommes un acteur incontournable de prestigieuses réceptions en Île de France .

Que ce soit pour un événement privé ou professionnel, notre sens de l'organisation, notre raffinement et nos créations culinaires vous assurent un moment unique, intense et inoubliable.

Nous choisir est l'assurance d'une prestation sur mesure avec une équipe et des moyens adaptés à vos prestations, de 50 à 700 couverts.

Nous mettons notre polyvalence à votre service et nous adaptons à vos besoins.

Nos prestations sont aussi diverses que peuvent l'être vos envies :

- Mariage, Baptême, Communion, Réunion en famille entre amis ...
- Petits déjeuners professionnels, Repas d'entreprise, Repas de fin d'année,
- Soirées à thème, Goûter de Noël ...
- Thés dansants, Anniversaires, Commémorations ...

Nous pouvons également vous réserver un Chef à domicile !

Des prestations clés en main avec DJ, Photos "Selfy", Effets spéciaux, Animations de salle, des menus variés et accessibles, des animations salées et sucrées, un large choix de produits en commande tels que des plats régionaux cuisinés sur place ou en livraison. Nous vous proposons également un service de location de matériels.

Vous souhaitant une bonne lecture et découverte de notre site,

Au plaisir de notre future collaboration,
L'équipe L'Inédit.





7 MENUS CÉRÉMONIES

Menu Fraîcheur

- 3 entrées
- 2 viandes
- 4 salades au choix
- Plateaux de fromages
- Café

Menu Gourmandise

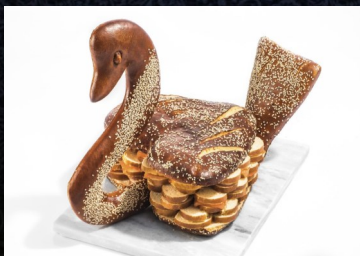
- 6 pièces cocktails
- Boissons (« softs »)
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- Fromage et Salade
- Dessert en pièce montée (Choux à la crème ou macarons)
- Café

Menu Prestige

- 10 pièces cocktails (dont 2 animations culinaires)
- Boissons (« softs »)
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- Fromage et Salade
- 1 farandole de desserts
- Café

Menu des Iles

- 6 pièces cocktails
- Boissons (« softs »)
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- Fromage et Salade
- Dessert en pièce montée (Choux à la crème ou macarons)
- Café



6 MENUS CEREMONIES

Menu Vegan

- 3 pièces cocktails
- Boissons (softs)
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- Fromage et Salade
- Dessert en gâteau
- Café

Menu Glamour

- 12 pièces cocktails (dont 3 animations culinaires)
- Boissons (softs)
- Jus de fruits frais pressés
- Mojito
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- 2 Fromages et Salade
- 1 Farandole de desserts

Menu Célébration

- 5 pièces cocktails
- Boissons (softs)
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- 1 Fromages et Salade
- 1 pièces montée entremet

LES MENUS CÉRÉMONIES

MENU FRAICHEUR

- 3 entrées
- 2 viandes
- 4 salades au choix
- Plateaux de fromages
- Café

39€ TTC/Pers



Le buffet d'entrées inclu :

- * La Clayette de Charcuteries : saucisson à l'ail, rosette de Lyon, Chorizo et condiments
- * Présentation de jambon de pays et ses copeaux de Parmesan
- * Le Saumon mariné à l'aneth et aux baies roses accompagné de blinis tièdes et crémes d'herbes fines
- * Brochette de tomates et mozzarella au pesto

Le Buffet de viandes froides (2 viandes froides à choisir dans la liste ci-dessous)

- * Poulet froid - rôti de porc - Roti de bœuf - Celle d'agneau rôtie aux herbes moutarde,
- * condiments et sauces assorties

Ou

Le Buffet de salades composées : (4 salades au choix)

Salade Parmentière du Printemps : Petits dés de pommes de terre, cébettes et ciboulettes ciselées, concombres et sauce onctueuse aux herbes fines, sel et poivre

Ou

Salade de Pâtes au basilic Tagliatelles fraîches marinées au basilic, tomates cerises, crevettes, cheveux d'anges aux agrumes et vinaigrette aux saveurs de framboises

Ou

Salade du Pêcheur : petits dés de pommes de terre, thon, moules, crevettes, mayonnaise aux herbes fines, sel et poivre

Ou

Salade Norvégienne : penne, saumon fumé, dés de concombres croquants, crème saumonée au citron et à la ciboulette fraîche

Ou

Salade Vénitienne : petits artichauts et poivrons marinés, tomates séchées, petits cubes de fêta, et méli-mélo de salade aux saveurs de framboises .

Ou

Salade Sicilienne Caponata : aubergines, tomates, poivrons, céleri, câpres, oignons, olives vertes et huile d'olive

Ou

Taboulé traditionnel : semoule, poivrons verts et rouges, tomates concombres, citrons, vinaigrette, menthe fraîche, sel et poivre

Ou

Salade aux langoustines : roquette, langoustine, avocat, framboise et vinaigrette de framboise

Ou

Salade Niçoise : riz, poivrons, thon, tomates, olives noires, huile d'olives, vinaigrette, sel et poivre

Ou

Salade « Papardelle » : pâtes fraîches, tomates, émincé de volaille doré, sauce légèrement relevée, huile d'olives, sel et poivre.

Le buffet de Fromages :

Le plateau de fromages affinés et Mesclun de salade et sa vinaigrette aux saveurs de framboise,

Pain de campagne pour tout votre repas

Les eaux plates et gazeuses sont incluses durant le repas

LES MENUS CEREMONIE

MENU CÉLÉBRATION

- 5 pièces cocktails
- Boissons (softs)
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- Fromage et Salade
- Dessert en pièce montée (Choux à la crème ou entremet)
- Café

vaisselle inclus

45€TTC/Pers



Les pièces cocktails :

Nos fraîcheurs :

Crevette nénuphar radis et menthe, tomate à la mozzarella, assortiment de canapés moelleux, , assortiment de minis tortillas, navette chèvre frais tomate basilic, navette saumon fumé,

Nos amuses bouches chauds :

Coquille d'escargot au beurre de Bourgogne, mini hot-dog de volaille, , mini coquille Saint Jacques, mini croques jambon-fromage, acras de morue, marinée, crevettes à la sauce piquante, Mini nems crevette, samoussa poulet ou légume

L'entrée servie à table :

Feuilleté de fruit de mer accompagné d'un velouté fumé de crustacé

Ou

bloc de Foie Gras et Chutney aux figues, sel de Guérande, poivre en grains accompagné de toast brioché

Ou

Saumon fumé, crème ciboulette et son mesclun à la vinaigrette balsamique

Ou

Filets de rougets et sa gourmandise de petits légumes aux parfums safranés

Ou

Le plat chaud servi à table :

- ◆ Cuisse de canard confite
- ◆ Filet de volaille au champignons
- ◆ Émincé de veau sauce bordelaise
- ◆ Noix de joue de porc confite
- ◆ Dos de colin et sa crème de curry
- ◆ Filet de volaille fermier délicatement relevé au piment végétarien et sa sauce madère.

Tous nos plats chauds sont accompagnés de 2 légumes au choix parmi :

Écrasé de pommes de terre et patate douce, fagot de haricots verts, , gratin dauphinois, tomate à la provençale, flan de champignons, pommes de terre rate, timbale de riz parfumé, fagot d'asperge, banane plantain

Salade et fromage (supplément 3€ pour 3 fromages)

Dessert :

Pièce montée nougatine Cône en chou et en nougatine aux amandes
Pralinées (2 choux par personne garnis d'une crème au parfum des Iles)

Ou

Pièce montée entremet ou macaron différents parfums (3 par personne)

Ou

La Pièce montée Wedding-Cake (+ 6,00€) Gâteau des mariés à étages blanc décorés de rubans et de fleurs selon vos couleurs saveurs aux choix :

chocolat, vanille, fraiser ou moka

Ou

La cascade de desserts (+7€)

Forêt noire, Délice aux trois chocolats, Bavarois framboise passion, Fraiser, Framboisier, Choux à la crème

Café

Menu enfant et intervenant extérieur 22€

Le Menu pour les Enfants et les intervenants servi à table :

- * Assiette de charcuteries ou crudités assorties,
- * Escalope de volaille à la sauce velouté et Tagliatelles
- * Gâteau au chocolat



LES MENUS CEREMONIE

MENU GOURMANDISE

- 6 pièces cocktails
- Boissons (softs)
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- Fromage et Salade
- Dessert en pièce montée (Choux à la crème ou macarons)
- Café



vaisselle inclus

60€ TTC/Pers

Les pièces cocktails :

Nos fraîcheurs :

Crevette nénuphar radis et menthe, tomate à la mozzarella, assortiment de canapés moelleux, assortiment de minis tortillas, duo tartares saumon et noix de Saint-Jacques, mini wrap au saumon, mini rouleau de printemps aux légumes, émincés de volaille marinée,

Nos amuses bouches chauds :

Coquille d'escargot au beurre de Bourgogne, mini hot-dog de volaille, , mini coquille Saint Jacques, mini croques jambon-fromage, acras de morue, crevettes à la sauce piquante, Mini nems crevette, samoussa poulet ou légume

L'entrée servie à table :

Tartare de saumon frais aux herbes fines accompagné de sauce vierge, de blinis

Ou

Confit de Foie Gras et Chutney aux figues, sel de Guérande, poivre en grains accompagné de sa brioche

Ou

Feuilleté de Saint Jacques sauce Mornay et sa Julienne de légumes

Ou

Filets de rougets et sa gourmandise de petits légumes aux parfums safranés

Le plat chaud servi à table :

Saumon à l'unilatéral au beurre d'agrumes

Ou

Magret de canard à la sauce Marsala

Ou

Suprême de volaille à la sauce aux champignons

Ou

Filet Mignon de porc aux champignons

Ou

Filet de bœuf à la sauce Chablisienne

Tous nos plats chauds sont accompagnés de 2 légumes au choix parmi :

Écrasé de pommes de terre et patate douce, fagot de haricots verts, , gratin dauphinois, tomate à la provençale, flan de champignons, pommes de terre rate, timbale de riz parfumé, et étoile de légumes, fagot d'asperge

Salade et fromage (supplément 3€ pour 3 fromages)

Dessert :

Pièce montée nougatine Cône en chou et en nougatine aux amandes

Pralinées (2 choux par personne garnis d'une crème au parfum des Iles)

Ou

Pièce montée macaron différents parfums (3 par personne)

Ou

La Pièce montée Wedding-Cake (+ 6,00€) Gâteau des mariés à étages blanc décorés de rubans et de fleurs selon vos couleurs saveurs au choix : chocolat, vanille, fraiser ou moka

Ou

La cascade de desserts (+7€)

Forêt noire, Délice aux trois chocolats, Bavarois framboise passion, Fraisier, Framboisier, Choux à la crème

Café (expresso)

Menu enfant et intervenant extérieur 22€

Le Menu pour les Enfants et les intervenants servi à table :

- * Assiette de charcuteries ou crudités assorties,
- * Escalope de volaille à la sauce velouté et Tagliatelles
- * Gâteau au chocolat

LES MENUS CEREMONIE

MENU PRESTIGE

- 10 pièces cocktails :
dont 2 animations : Poêlé de St Jacques sur lit de Poireaux, Foie, Gras Poêlé
- Boissons (softs)
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- Fromage et Salade
- 1 Farandole de desserts
- Café

Nappage, serviettes, vaisselle inclus

75€TTC/Pers



Les pièces cocktails : à choisir 8 pièces/personnes

Nos fraîcheurs :

Crevette nénuphar radis et menthe, tomate à la mozzarella, assortiment de canapés moelleux, Mini nems crevette, assortiment de minis tortillas, duo tartares saumon et noix de Saint-Jacques, mini wrap au saumon, mini rouleau de printemps aux légumes,

Nos amuses bouches chauds :

Coquille d'escargot au beurre de Bourgogne, mini hot-dog de volaille, , mini coquille Saint Jacques, mini croques jambon-fromage, acras de morue, émincés de volaille marinée, crevettes à la sauce piquante, Mini nems crevette, samoussa poulet ou légume

L'entrée servie à table :

Nos entrées :

Tartare de saumon frais et saumon fumé et aux herbes fines accompagné de sauce vierge, de citron et de blinis tièdes

Ou

Assiette de Foie Gras au Muscat de Rivesaltes, tranche de Foie Gras

Ou

Pannequet de saumon fumé, minestrone d'avocat sur coulis safrané maison, Chutney aux figues, sel de Guérande, poivre en grains accompagné de sa Brioche Chaude

Ou

Ecrin de Carpaccio de Saint Jacques, fraîcheur de passion et citron vert.

Ou

Feuilleté de Saint Jacques sauce Mornay et sa Julienne de légumes

Ou

L'Assiette Royale : bouquets de feuilles, homard, écrevisses, Saint Jacques, œufs de caille agrumes, chiffonnade de saumon et magret Fumé. (Compter un supplément de 5.00 € TTC par personne pour le choix de cette entrée)

Le plat chaud servi à table au choix :

- ◆ Lotte à la Briarde *Ou*
- ◆ Magret de canard à la sauce Marsala *Ou*
- ◆ Noisette d'agneau au jus des garrigues *Ou*
- ◆ Émincé de veau sauce bordelaise *Ou*
- ◆ Filet Mignon de porc aux Morilles *Ou*
- ◆ Filet de bœuf à la sauce Chablisienne

Tous nos plats chauds sont accompagnés de 2 légumes au choix parmi :

Écrasé de pommes de terre et patate douce, fagot de haricots verts, gratin dauphinois, tomate à la provençale, flan de champignons, pommes de terre rate, timbale de riz parfumé, duo de courgettes, flan de pomme de terre et carottes surmonté d'une brunoise, millefeuille de pomme de terre au champignons, fondant de champignons façon kouglot, mousseline d'asperges et parmesan, fondant de tomate basilic et sa ratatouille, gratin aux truffes, gratin de pomme de terre au foie gras et marrons, Mini-gratin aux Truffes

Salade et fromage (supplément 3€ pour 3 fromages)

La cascade de desserts :

Forêt noire, Délice aux trois chocolats, Bavarois framboise passion, Fraisier, Framboisier, chou à la crème,

Ou

La Pièce montée Wedding-Cake (+ 6,00)

Ou

Gâteau des mariés à étages blanc décorés de rubans et de fleurs selon vos couleurs, Saveurs aux choix : chocolat, vanille, fraisier ou moka

Café (expresso)

Menu enfant et intervenant extérieur 22€

Le Menu pour les Enfants et les intervenants servi à table :

LES MENUS CEREMONIE

MENU GLAMOUR

- 12 pièces cocktails
(dont 3 animations culinaires :
Poêlé de St Jacques, Poêlé de
Foie Gras, Flambée de Gambas)
- Boissons (« softs »)
- Jus de fruits frais pressés
(devant vos convives)
- Mojito
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- 2 Fromages et Salade
- 1 farandole de desserts
- Café et Thé



Nappage, serviette et vaisselle inclus

89€TTC/Pers

Les pièces cocktails :

Nos fraîcheurs :

Crevette nénuphar radis et menthe, émincé de volaille marinée, crevette à la sauce piquante, assortiment de canapés moelleux, macaron de Foie Gras à la pomme, assortiment de mini tortillas, duo tartare saumon et noix de Saint-Jacques, mini wrap au saumon, bonbon de foie gras au spéculos, ganache de fois gras et confie de figue, saumon mi-cuit au soja sucrée, mini ratatouille à la menthe et feta, navette tomate chèvre frais/basilic,

Nos amuses bouche chauds :

Coquille d'escargot au beurre de Bourgogne, mini hot-dog de volaille, mini coquille Saint Jacques, mini croque jambon-fromage, acras de morue, , chaire de crabe et sa bisque, mini burger,

Comprenant un total de 12 pièces cocktail par personne dont 3 animations culinaires, ce menu peut également contenir des pains surprises élaborés

Boissons « softs » jusqu'à la fin du repas,

L'entrée servie à table :

Tartare de saumon frais et saumon fumé aux câpres et aux herbes fines accompagné de sauce vierge, de citron et de blinis tièdes

Ou Assiette de Foie Gras au Muscat de Rivesaltes, tranche de Foie Gras

Ou Pannequet de saumon fumé, minestrone d'avocat sur coulis safrané maison, Chutney aux figues, sel de Guérande, poivre en grains accompagné de sa Brioche Chaude

Ou Ecrin de Carpaccio de Saint Jacques, fraîcheur de passion et citron vert.

Ou Feuilleté de Saint Jacques sauce Mornay et sa Julienne de légumes

Ou L'Assiette Royale : bouquets de feuilles, homard, écrevisses, Saint Jacques, œufs de caille agrumes, chiffonnade de saumon et magret Fumé. (Compter un supplément de 3.00 € TTC par personne pour le choix de cette entrée)

Le plat chaud servi à table au choix :

- ◆ Lotte à la Briarde *Ou*
- ◆ Magret de canard à la sauce Marsala *Ou*
- ◆ Noisette d'agneau au jus des garrigues *Ou*
- ◆ Émincé de veau sauce bordelaise *Ou*
- ◆ Filet Mignon de porc aux Morilles *Ou*
- ◆ Filet de bœuf à la sauce Chablisienne

Tous nos plats chauds sont accompagnés de 2 légumes au choix parmi :

Écrasé de pommes de terre et patate douce, fagot de haricots verts, gratin dauphinois, tomate à la provençale, flan de champignons, pommes de terre rate, timbale de riz parfumé, duo de courgettes, flan de pomme de terre et carottes surmonté d'une brunoise, millefeuille de pomme de terre au champignons, fondant de champignons façon kouglot, mousseline d'asperges et parmesan, fondant de tomate basilic et sa ratatouille, gratin aux truffes, gratin de pomme de terre au foie gras et marrons, Mini-gratin aux Truffes

Salade et fromage (Brie de Meaux, Chèvre)

La cascade de desserts :

Forêt noire, Délice aux trois chocolats, Bavaois framboise passion, Fraisier, Framboisier, Choux à la crème,

Ou

La Pièce montée Wedding-Cake

Gâteau des mariés à étages blanc décorés de rubans et de fleurs selon vos couleurs, Saveurs au choix : chocolat, vanille, fraisier ou moka

Café (expresso)



LES MENUS CEREMONIE

MENU DES ILES

- 6 pièces cocktails
- Boissons (« softs »)
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- 1 Fromage et Salade
- 1 pièce monté mont blanc ou chou à la crème
- Café

vaisselle inclus

60€TTC/Pers



Les pièces cocktails :

Nos fraîcheurs :

Verrine acharde de légume, Verrine de chiktail de morue, Verrine de patate douce avocat, pic de banane plantain, assortiment de mini tortillas, duo tartare saumon et noix de Saint-Jacques, mini wrap au saumon,, Cygne surprise variés

Découpe de Jambon créole (+3€)

Nos amuses bouche chauds :

Samoussa au thon, samoussa au porc, samoussa au bœuf, Bouchon au porc,, Bouchon de bœuf, samoussa de légume, mini nems crevette, mini nems poulet, mini hot-dog de volaille, mini coquille Saint Jacques, mini croque jambon-fromage, acras de morue, émincé de volaille marinée, crevette à la sauce piquante, anneau panné sauce aigre douce, mini brochette de poulet

Boissons « softs » jusqu'à la fin du repas,

L'entrée servie à table au choix :

- ◆ Tartare de saumon frais délicatement relevé aux herbes fines accom-

L'entrée servie à table au choix (suite):

- ◆ Assiette de Foie Gras au Muscat de Rivesaltes, tranche de Foie Gras maison, Chutney aux figues, sel de Guérande, poivre en grains accompagné de sa brioche chaude
- ◆ Pannequet de saumon fumé, minestrone d'avocat sur Coulis Safrané.
- ◆ Chiquetaille de morue et citron vert.
- ◆ Feuilleté de crabe et sa Julienne de légumes
- ◆ L'Assiette Royale exotique de feuilles, homard, écrevisses, Saint Jacques, œufs de caille agrumes, chiffonnade de saumon et magret fumé

Compter un supplément de 5.00 € TTC par personne pour le Choix de cette entrée

Le plat chaud servie table au choix :

- ◆ Colombo de Poulet Ou Colombo de Cabri (supplément de 2€)
- ◆ Poulet au lait de coco Ou Filet mignon au lait de Coco
- ◆ Vivaneau délicatement relevé Ou Dos de cabio l
- ◆ Rougail de saucisses Ou Fricassé de chatou (+5€)
- ◆ Fricassée de langouste (+ 10€)
- ◆ Salade et fromage

Tous nos plats chauds sont accompagnés de 2 légumes au choix parmi :

Écrasé de pommes de terre et patate douce, Haricot rouge, gratin dauphinois, tomate à la provençale, Légumes-pays (banane igname, dachine, Patate douce), timbale de riz parfumé, Gratin de banane

Salade et fromage (supplément 3€ pour 3 fromages)

Desserts au choix :

- ◆ Délice aux trois chocolats, Bavaois framboise passion, Fraisier, Framboisier, Choux à la crème,
- ◆ La Pièce montée Wedding-Cake (+ 6,00)
Gâteau des mariés à étages blanc décoré de rubans et de fleurs selon vos couleurs, saveurs aux choix : chocolat, vanille, fraisier ou moka

Café

Menu enfant et intervenant extérieur 22€

Le Menu pour les Enfants et les intervenants servi à table :

- * Assiette de charcuteries ou crudités assorties,
- * Escalope de volaille à la sauce velouté et Tagliatelles
- * Gâteau au chocolat



LES MENUS CEREMONIE

MENU VEGETARIEN

- 6 pièces cocktails Boissons («softs»)
- 1 entrée au choix selon le menu
- 1 plat au choix selon le menu
- 2 Fromages et Salade
- 1 farandole de desserts
- Café et Thé

Nappage, serviette et vaisselle inclus

65€TTC/Pers



Les pièces cocktails :

Nos fraîcheurs :

Tomate à la mozzarella, assortiment de canapés moelleux, sucette de tomate cerise caramélisé au vinaigre de balsamique et sésame, Verrine de patate douce et crème guacamole, verrine de tzatziki et concombre, assortiment de tapasse. Hot-dog végétarien, sablés courgette pignon, houmous et tagliatelle de courgette, corolles mousse de carotte citron gingembre, brunoise de carotte, bouchées façon falafel - 5 polentas moelleuses, tapenade d'olive et tomate cerise mi-séchée, mini tartelettes tomate, mousse de piquillos et tombée de poivron, crackers aux noix, avocat et amande, muffins petit pois, menthe, crème d'amande et fève edamame

Boissons « softs » jusqu'à la fin du repas,

Nos entrées au choix :

- ◆ POÊLÉE QUINOA AUX LÉGUMES CUIITS mélange cuit en proportion variable de quinoa, lentille pardina, brocoli, oignon pré-frit à l'huile de tournesol, petits pois et poivron rouge

Nos entrées au choix (suite) :

- ◆ Assiette de Figue rôties au bleu et au noix
- ◆ Tartare de mangue, avocat et quinoa
- ◆ Mille-feuille de chèvre, radis noir et pomme Granité
- ◆ Tartare de courgette, féta et tomate marinées à l'huile d'olive
- ◆ Tartare de betterave, avocat et pamplemousse rose
- ◆ Feuilleté d'asperge et morille à la crème (+ 3€)

Le plat chaud servi table au choix :

- ◆ Steak de setan Ou Steak végétal
- ◆ Steak de blé pané Ou steak de blé épinard
- ◆ Falafel

Salade et fromage végétal

Tous nos plats chauds sont accompagnés de 2 légumes au choix parmi :

Écrasé de pommes de terre et patate douce, fagot de haricots verts, gratin dauphinois, tomate à la provençale, flan de champignons, pommes de terre rate, timbale de riz parfumé, lingot de polenta et étoile de légumes, Gratin de patate douce au lait de coco, Julienne de légumes, Pomme de terre rate, Pomme de terre rate, Ratatouille Mini-gratin aux Truffes

Salade et fromage végétal

La cascade de desserts :

- ◆ Forêt noire, Délice aux trois chocolats, Bavarois framboise passion, Fraisier, Framboisier, Choux à la crème
- ◆ La Pièce montée Wedding-Cake (+ 6,00)
Gâteau des mariés à étages blanc décoré de rubans et de fleurs selon vos couleurs, saveurs au choix : chocolat, vanille, fraisier ou moka

Café (expresso)

Menu enfant et intervenant extérieur 22€

Le Menu pour les Enfants et les intervenants servi à table :

- * TARTE POIREAUX
- * Pates à la sauce tomate
- * Gâteau au chocolat



LENDEMAIN DE FETE

A partir de 30 convives

Buffet froid

Panier de crudités et de sauces variés
 Assortiment de cochonnaille
 Saumon Fumé
 Roti de bœuf
 2 Salade composé
 Brie
 Salade de fruit frais
 Tarte au pomme
 Pain

30€/ personnes

Brunch

2 mini viennoiseries
 Emincés de melon
 Roti de bœuf
 3 Salades composés variés
 Brie
 Salade de fruits
 Tarte au pomme
 Café, thé, chocolat chaud
 Jus d'orange et eau plat
 Pain individuel et brioche
 Confiture, beurre et miel

45€/ personnes

*Participation au frais de livraison en fonction du lieu de réception

* Nous réalisons aussi des barbecue, consultez nous.

En option:

-Art de la table

Nappage en tissu, assiette, verrerie, couvert inox et serviette papier

-Personnel de service

Exemple pour un accueil à 12h30

2 maitre d'hôtel pour 30 convives, de 10h30 à 17h00

dont 2heures de mise en place



FORFAITS BOISSONS

Le forfait vins pour repas (rouge et blanc) forfait vins pour repas (rouge et blanc)

A choisir suivant le menu

Forfait 1

6€/pers. TTC

Vin rouge 1 bouteille/4 pers. : Côtes du Rhône,

Vin Blanc 1 bouteille/6 pers: Mâcon village .

Vin rosé 1 bouteille/4 pers: Cinsault grenache,

Forfait 2

...8€/pers. TTC

Vin rouge: Crozes Hermitage, 1 bouteille/4 pers.

Vin blanc: Viognier d'Ardèche 1 bouteille/6 pers.

Vin rosé: Bellevue, 1 bouteille/4 pers

Vin rosé (la bouteille): N5 1,5l ...152€, gris blanc 1,5l...150€

Forfait 3 – Eau plate et eau gazeuse

Eau plate et eau gazeuse – Bouteille en plastique2,30€/pers. TTC

Eau plate et eau gazeuse – Bouteille en verre3,60€/pers. TTC

Forfait 4 – Soft cocktail

Eau plate et eau gazeuse

Jus de fruits

Coca-Cola

Autres

4,50€/pers.TTC

Forfait 4 avec bouteille en verre.....7,50€/pers TTC

Jus de légume.....4€/pers.TTC

Boissons alcoolisées cocktail

Tireuse à bière + 1 fut de 30 litres190€ TTC

Sangria 2 verres/pers.....4€/pers.TTC

Punch, Mojitos, Pina colada 2 verres/pers..... 5€/pers.TTC


Soupe champenoise, framboisine, Spritz aperol 2 verres/pers.....5,5€/pers.TTC

Crémant 1 bouteille/4 pers.....3€/pers.TTC

Cidre bio 1 bouteille.....10€/pers.TTC

L'INEDIT MAGAZINE

Brut Blanc de Blancs



Forte de sa grande puissance aromatique, le Blanc de Blancs a la pureté intacte des cépages Chardonnay .
Le nez est intensément fruité de par les agrumes citronnés puis de fruits exotiques.
Viennent ensuite des touches de fleurs (jasmin) et de fruits charnus (pêche blanche)

De la flûte à l'assiette :
Fruits de mer et crustacés
Tartare de bar ou dorade
Sole à la plancha...

2

JUIN 2021

Brut Tradition

Cette cuvée est élaborée à partir d'un assemblage des 3 cépages champenois avec au moins 50 % de vin de réserve afin de garantir une qualité constante et le caractère de goût de la maison. Vieilli sur lattes, lentement dans nos caves avant de vous être proposée. Sa robe est jaune dorée, sa mousse est fine et persistante : en bouche sa qualité est caractérisée par son fruité et sa souplesse.

Demi bouteille 375 ml
22,90€ la bouteille
(vendu par 6)

Bouteille 750 ml 29,90€ la bouteille
(vendu par 6)

Magnum 1500 ml 90,00€ la bouteille

De la flûte à l'assiette :

- apéritifs
- huîtres pochées
- coquilles Saint-Jacques...


3

L'INEDIT MAGAZINE

Cuvée Prestige

Une sélection de nos meilleures cuvées de l'année, provenant des trois cépages champenois. Chaque cépage apporte à ce champagne son « plus », le chardonnay sa finesse, le Pinot noir du corps et le Pinot Meunier son fruité.

Bouteille 750 ml 40,50€ la bouteille
(vendu par 6)




Brut Millésimé 2012

Cuvée d'exception valorisée par l'année de production qui a été excellente. Un vin qui pourra défier le temps. Il reflète le caractère et la typicité de notre terroir ainsi que toute la richesse et la personnalité d'une grande récolte.

Ce vin charnu possède une attaque franche et une belle longueur qui se déguste en souplesse.


Bouteille 750 ml 55,00€ la bouteille
(vendu par 6)



Cuvée Rosé

La vinification d'un champagne Rosé est délicate, cela nécessite un bon équilibre entre la finesse et le fruité tout en fluttant l'œil par sa belle robe. Sa robe est rose saumon orangée. Nous pouvons apprécier la finesse et les saveurs subtiles de fruits rouges comme la framboise et le cassis.

Bouteille 750 ml 38,50€ la bouteille
(vendu par 6)



4



ANIMATION CULINAIRE SUCREE

Bar à Thé glacé

Assortiment de différents thé élaboré par nos soins

Prix par personne 3,50€

Bar a smoothie

Le Bar à Jus de fruits et Smoothies fait partie des animations vitaminées incontournables.

Pour ses bars à jus de fruits L'inédit sélectionne les meilleurs ingrédients et les livre sur le lieu de votre événement.

Prix par personne 4,50€

Animation granita

Organiser une animation Granita, c'est offrir une pause fraîche, colorée, ludique et un peu régressive qui plaira à coup sûr aux petits et aux grands lors de votre événement en entreprise, de votre animation commerciale ou pour rafraîchir les convives de votre mariage.

Prix par personne 3,50€

Animation Crêpes ou gaufre

L'animation gaufre, comme l'animation crêpes, fait partie de nos best seller. Avec sa bonne odeur, ses garnitures gourmandes et un service à la demande assuré par L'inédit, Animateur souriant, vos clients et collaborateurs ne sont pas prêts de vous lâcher !

Prix par personne 4,00€

Animation barbe à papa ou pop corn

C'est l'animation classique et indémodable, qui vous fera retomber en enfance! L'animation Barbe à Papa donnera une touche colorée et conviviale à vos événements .

Prix par personne 3,00€

Bar à Chouquettes

Au programme, chouquettes garnies à composer selon vos goûts, faisant de ces merveilles des créations uniques et ultra originales, avec de larges associations de saveurs possibles .

Prix par personne 5,00€



Farandole de glace

Assortiment de crèmes glacées et sorbets accompagnés de sauce chocolat, chantilly et coulis de fruits, m&m's et smarties.

Servi en petit pot ou cornet.

Durée de l'animation environ 2 heures

Prix par personne 4,00€

Pomme d'amour

Tout le monde adore croquer ses dents dans cette belle pomme toute rouge, sucrée et scintillante.

Souvenir d'enfance pour les parents, gourmandise par excellence pour les enfants.

Le stand Pomme d'amour est un stand gourmand pour replonger directement en enfance, il donnera un esprit convivial et "bon enfant" à votre événement professionnel.

Prix par personne 4,00€

Glace à l'italienne

Nous vous proposons la mise en place d'un stand à glaces italiennes tenu par nos soins ! En pots et en cornets. Nous nous adaptons à tous les types d'événements, à tous les horaires et tous les lieux.

Appréciée de tous, cette animation conviviale enchantera les plus gourmands.

Durée de l'animation environ 2 heures

Prix par personne 4,00€

ANIMATIONS CULINAIRES SALEES

Bar à Huitre

Retrouvez les Huîtres d'Atlantique accompagnées de citron, vinaigrette à l'échalote, beurre et pain de seigle.

Pierrade de Saint Jacques et ses légumes du soleil

Saint Jacques grillées à la Plancha accompagnées d'une poêlée de légumes du soleil.

Prix par personne 5€

Tapas

Nous vous proposons la mise en place d'un stand à tapas et autres bouchées espagnoles ! En format stand ou via un food truck...

Prix par personne 4,50€

Plancha du Boucher

Sur une plancha, notre cuisinier grillera un assortiment de brochettes Filets de volaille marinée.

Prix par personne 5,00€

Découpe de jambon

Notre cuisinier tranchera très finement devant les convives un jambon entier sur griffe.

Prix par personne 4,00€

Gambas flambées au Pastis

Devant vos invités notre cuisinier flambera au Pastis des gambas des Caraïbes.

Prix par personne 4,00€

Animation Plancha de Saint Jacques

Saint-Jacques flambées devant vos convives, servies sur une fondue de poireaux.

Prix par personne 5,00€

Du Petit Périgord

Terrine de foie gras toasté devant vos convives sur Brioches accompagnées de son chutney de figues.

Prix par personne 4,00€

Foie gras poêlé

Foie gras de canard poêlé, chutney figues, compotée d'oignons, au sel de Guérande et ses toasts

Prix par personne 5,00€



L'animation Burger

Un pain brioché moelleux, un haché de boeuf snacké, de la salade croquante, de fines tranches de Comté et une compotée d'oignons de Roscoff.

Accompagné de frites et une boisson "soft"

Prix par personne 20,00€

L'animation Hot-dog

L'inédit reste fidèle à la recette traditionnelle du hot-dog New Yorkais, avec :

Des saucisses de Francfort

Des « buns » (pains briochés), légèrement sucrés

Moutarde et Ketchup américains, cornichons et « Crispy Onions »

Prix par personne 8,00€

L'animation Côte de bœuf

Découvrez notre atelier découpe de côte de boeuf limousine

Prix par personne 8,00€

L'animation traiteur asiatique

Animez votre événement avec notre traiteur asiatique. Nous vous proposons la mise en place d'un atelier de bouchées vapeur

Prix par personne 4,00€

Food Truck Kebab

Animez votre événement avec notre camion à kebab !

Demandé votre devis.





LES FORMULES BARBECUES

Le secret de notre Bbq réside dans la fraîcheur, la qualité, la saveur de nos produits. Nous ajoutons à cela, notre touche personnelle pour un Bbq à la cuisson parfaitement maîtrisée pour la satisfaction de tous vos convives.

Nous vous proposons 3 types de Bbq : "**Le Classique**", "**L'Elaboré**", "**Le VIP**",
La réservation est à prévoir 48h avant l'événement.

BBQ Classique **26€ TTC** (à compter de 20 pers.)

Composée de :

2 Viandes au choix :

* Cuisse de poulet, ribs de porc, merguez, chipolata, poitrine de porc, brochette de poulet à la Thaïlandaise, jambon braisé

2 Salades crudités au choix :

* Tartare de concombre, carotte rappée, betteraves, carottes à l'orientale, tomate

2 Salades composées au choix :

* Torti de de saumon fumé, salade grecque, taboulé à l'oriental, riz végétarien, pomme de terre papillote et sa crème, piémontaise au jambon, salade de lentilles à la paysanne, penne au pesto

1 fromages & salade

1 entremets au choix

Pain baguette

BBQ Elaboré

28€ TTC (à compter de 20 pers.)



Composée de :

2 Viandes au choix :

- * Cuisse de poulet, ribs de porc, merguez, chipolata, poitrine de porc, brochette de bœuf à la Thaïlandaise, jambon braisé

2 Salades crudités au choix :

- * Tartare de concombre, carotte râpée, betteraves, carottes à l'orientale, tartare de tomates, tartare de légumes du soleil

2 salades composées au choix :

- * Tortis de saumon fumé, salade grecque, taboulé à l'oriental, riz végétarien, pommes de terre papillote et sa crème, salade du pêcheur, salade de pomme de terre au reblochon,

Fromage :

- * 1 fromage & salade

Dessert :

- * 2 entremets au choix :
- * Fraisier, Framboisier, Gâteau au Chocolat

Pain baguette

BBQ V.I.P

31€ TTC

(à compter de 20 pers.)

Composée de :

2 Viandes au choix :

- * Cuisse de poulet, ribs de porc, merguez, chipolata, poitrine de porc, tendron de veau

2 Viandes au choix :

- * Magret de canard, côtelette d'agneau, andouillette, travers de porc

Ou

- * 1 poisson au choix : brochette de lotte & de saumon, filet de daurade, gambas entières, pavé de saumon

2 Salades crudités au choix :

- * Tartare de concombre, carotte râpée, betteraves, carottes à l'orientale, tomate, maïs

3 salades composées au choix :

- * Salade grecque, taboulé à l'oriental, riz végétarien, pomme de terre papillote et sa crème, salade de pomme de terre au reblochon, tomate mozzarella, salade du pêcheur, salade gambas surimi mandarine

Fromage :

- * Brie de Meaux & sa salade

Dessert :

- * 2 entremets au choix :
- * Fraisier, Framboisier, Gâteau au Chocolat

Pain baguette—





Nos Paëllas Maison

Le secret de notre Paëlla réside dans le mélange et l'équilibre des saveurs entre les condiments, le poulet, les fruits de mer, le riz et les épices. Nous ajoutons à cela, notre touche personnelle pour une paëlla parfaitement réussie.

Nous vous proposons 3 types de Paëllas : "**La Valencienne**", "**La Méditerranéenne**", "**La Royale**", notre prestation vous est proposée soit en : cuisiné à domicile, en mode livraison, en mode retrait.

La réservation est à prévoir 48h avant l'événement.

◆ **PAËLLA "Valencienne"***

Composée de poulet, poivrons, chorizo, petits pois, crevettes, moules, calamars, langoustines et riz rond.

* possibilité de prestation Hallal

12€ Ttc/pers par personne à emporté (à compter de 20 pers.)

13€ Ttc/pers en livraison (à compter de 30 pers.)

18€ Ttc/personne cuisinée sur place (à compter de 40 pers.)

◆ **PAËLLA "Méditerranéenne"**

Composée de cabillaud, poivrons, chorizo, petits pois, crevettes, moules, calamars, langoustines et riz rond.

12€ Ttc/pers par personne à emporté (à compter de 20 pers.)

13€ Ttc/pers en livraison (à compter de 30 pers.)

18€ Ttc/personne cuisinée sur place (à compter de 40 pers.)

◆ **PAËLLA "Royale"**

Composée de homard, poivrons, chorizo, petits pois, crevettes, moules, calamars, langoustines et riz rond.

15,90€ Ttc/pers par personne à emporté (à compter de 20 pers.)

16,90€ Ttc/pers en livraison (à compter de 30 pers.)

24,00€ Ttc/personne cuisinée sur place (à compter de 40 pers.)

Nos Couscous Maison à Domicile



Couscous Géants à domicile, vous propose un plat emblématique de la cuisine Orientale apparu au VII^{ème} siècle. Découvrez ce plat populaire. Nous vous proposons cette prestation en livraison.

Couscous royal

- * Agneau, poulet, 1 merguez, et 2 boulettes de bœuf
18,90€TTC/Pers



Couscous poulet, merguez

- * 2 merguez, 1 poulet
14.90€TTC/Pers



Couscous végétarien

- * Le plaisir d'un couscous avec de savoureux légumes
10.90€TTC/Pers



Cochon de lait ou Agneau

Cochon de lait

A votre domicile, sur votre lieu de travail ou le lieu de votre choix (auprès du propriétaire des lieux, pensez à lui demander l'autorisation de faire du feu), nous réalisons sous vos yeux de magnifiques cochons de lait ou porcelets au VRAI FEU DE BOIS, dorés, croustillants, aux légères saveurs parfumées aux herbes !

Occupez vous de vos invités, puis dégustez !

Une cuisson lente, délicate et soignée, puis viendra la découpe devant vos convives, qui viendront à nous se faire servir le morceau de leur choix.

Générosité, gustativité et qualité du produit !

Sauce accompagnatrice et divers accompagnements chauds et froids de qualité sont compris.

Prix par personne cochon de lait :22,70 €

Prix par personne Agneau :23,70 €

Ou en menu:

1 cochon de lait ou 1 agneau

2 Salades crudités au choix :

Tartare de concombre, carotte rappée, betteraves, carottes à l'orientale, tomate, maïs

3 salades composées au choix :

Salade grecque, taboulé à l'oriental, riz végétarien, pomme de terre papillote et sa crème, salade de pomme de terre au reblochon, tomate mozzarella, salade du pêcheur, salade gambas surimi mandarine

Fromage :

Brie de Meaux & sa salade

Dessert :

2 entremets au choix :

Fraisier, Framboisier, Gâteau au Chocolat

Pain baguette—

Prix par personne cochon de lait :37,50 €

Prix par personne agneau:38,50 €



Les gâteaux

Coffret de 11 choux au fondant

Ces choux frais garni de crème pâtissière traditionnelle et glacés au fondant pâtissier, sont produits uniquement sur commande. "le vendredi & samedi"
Parfums: vanille, chocolat, café caramel beurre salé, fraise, pistache, praliné

La boîte:15,90€



Cake design

Parfums: gâteau chocolat fourrage chocolat, gâteau chocolat cerise, gâteau vanille fourrage framboise, gâteau vanille fourrage citron, gâteau vanille fourrage framboise-passion

Prix par personne.....4,90€

Carte citron meringué

Crémeux citron et meringue italienne

Prix par personne.....4,90€



Choux à la crème

Ces choux frais garni de crème pâtissière traditionnelle et caramel sont produits uniquement sur commande. "le vendredi & samedi"
Parfums: vanille, chocolat, café caramel beurre salé, fraise, pistache, praliné

Prix par personne...2 chou.....4,90€





L'ANIMATION MUSICALE

DES EXPERTS À VOTRE SERVICE !

Fondée et dirigée par un entrepreneur passionné par la musique et l'événementiel, DJ L'INEDIT est une agence événementielle dynamique basée EN Seine et Marne, qui vous propose les solutions haut de gamme et clé-en-main pour tous vos événements : mariages, anniversaires, soirées d'entreprises, gala, etc...

Quel que soit votre événement, nous le réaliserons à la hauteur de votre image !

Grâce à l'expertise de nos collaborateurs et la force de notre réseau, nous sommes en mesure de répondre à votre besoin, quel que soit votre projet. Nous réalisons vos idées, même les plus ambitieuses, afin de faire de vos rêves une réalité !

NOS ATOUTS : VOS AVANTAGES !

- **SENS DU SERVICE**

C'est un état d'esprit : se mettre au service du client. La satisfaction de nos clients est notre priorité N°1.

- **RESPECT ET DISCRETION**

Nous réalisons des événements pour tous et pour toutes avec le respect et la discrétion. Nous privilégions l'animation musicale, avec seulement les prises du micro

punctuelles pour des moments les plus importants.

- **INNOVATION**

Nous utilisons le matériel haut de gamme et à la pointe de technologie. Nous analysons chaque événement et appliquons les stratégies d'amélioration continue pour toujours mieux vous satisfaire.

Un accompagnement par un interlocuteur unique afin de préparer votre réception en toute sérénité.

Un contrat clair ainsi qu'un dossier de préparation très rigoureux qui seront complétés ensemble pour une parfaite organisation.



LES PRESTATIONS DJ

FORMULE ELEGANCE

Assurance responsabilité civile incluse
1 DJ animateur

SONORISATION :

Ensemble 1000 Watts rms – Amplifiés.
1 Régie Pioneer
1 Micro HF

ÉCLAIRAGE :

2 éclairages piste de danse

A PARTIR DE 950€

FORMULE DIAMANT

Assurance responsabilité civile incluse
1 DJ animateur

SONORISATION :

Ensemble 1000 Watts rms – Amplifiés.
1 Régie Pioneer
1 Micro HF

ÉCLAIRAGE :

1 Pont de 2 m – Structure aluminium.
4 jeux de lumière

ÉCLAIRAGE D'AMBIANCE DE LA SALLE

(couleur au choix)

SONORISATION DU VIN D'HONNEUR

A PARTIR DE 1250€

FORMULE PRESTIGE

Assurance responsabilité civile incluse

1 DJ animateur

1 Technicien son/lumière

SONORISATION :

Ensemble 1000 Watts rms – Amplifiés. 1 Régie Pioneer –
1 Micro HF

ÉCLAIRAGE :

1 Pont de 2 m – Structure aluminium.
7 jeux de lumières
Canon a artifice 4 feux

ÉCLAIRAGE D'AMBIANCE DE LA SALLE (couleur au choix)

SONORISATION DU VIN D'HONNEUR

OU DE LA CÉRÉMONIE

A PARTIR DE 1650€





DÉCOUVREZ NOS OPTIONS !

Effet neige

Vous souhaitez apporter à votre événement une touche romantique ? Vous voulez organiser une soirée insolite avec de la neige ? Nous sommes là pour vous faire vivre vos rêves ! Nous proposons cette option en stricte conformité aux normes. La neige est produite à partir de la liquide à base d'eau, créant un effet authentique des véritables flocons de neige...

150€ TTC

Artifice d'intérieur

Les tirs ponctuels avec des effets de pluies d'artifice féeriques*.
Les lancers avec turbine déclenchant des pluies de d'artifice
Les jets de feu BASALT®, sans danger, mais très spectaculaires de 3 à 30 secondes et de 3 à 8 mètres de haut.

450€ TTC

Danse sur les nuages

Vous voulez apporter à votre première danse une touche sublime ? Vous avez un lancement de produit ? Nous proposons cette option 100 % authentique et conforme aux normes. La fumée lourde est produite à partir de la glace-sèche, qui reste au sol créant l'effet sublime « mer de nuages ».

450€ TTC

Ils nous ont fait confiance et vous ?



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 :

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions. Traiteur L'Inédit est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre. Le client dispose de 14 jours pour résilier le contrat, passé ce délai il sera ferme et définitif une fois signé.

Article 2 :

L'organisation de la réception intègre les prestations suivantes selon les accords préalablement établis entre Traiteur L'Inédit et le client :

L'élaboration des mets en accord avec le client (voir Article 3), L'organisation d'événements, La fourniture du personnel et du matériel (de la vaisselle, verrerie.....), Le service du repas.

Les boissons soft ou alcoolisées (si incluses dans devis) étant servies à discrétion pendant le temps indiqué, nous ne laissons aucune bouteille pleine à la fin de la prestation.

Concernant la boisson, le prestataire fournit à son client uniquement les boissons non alcoolisées jusqu'à la fin du repas.

Traiteur L'Inédit décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool de la part de vos convives et ce qu'elles qu'en soient les conséquences. Nous vous conseillons de ne pas faire conduire les personnes en état d'ébriété et de prévoir un moyen de locomotion pour le retour de vos invités.

Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), aucun droit de bouchon ne vous sera demandé.

Tout produit et denrée alimentaire fournies par le client le sera sous son entière responsabilité. Traiteur L'Inédit décline toute responsabilité quant à la provenance, le respect des normes d'hygiène (rupture chaîne du froid, conditions de conservation, conditions de mise en œuvre ...etc) de ces ajouts au menu et prestations conclues au préalable.

Traiteur L'Inédit ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) du fait d'un dépassement des horaires structurés de la réception établis par accord préalable entre les 2 parties, suite à une mauvaise exécution de la part des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) **ou d'un incident** quelconque tels : une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive.

Traiteur L'Inédit ne pourra être tenu responsable de tout incident lié à une mauvaise ingestion ou une mauvaise manipulation des produits proposés lors des différentes interventions. La consommation de nos animations tant salées que sucrées (par exemple : Pop corn, Barbe à Papa ...etc) est sous l'entière responsabilité de la l'organisateur ou société organisatrice.

Article 3 : Organisation de la réservation

Le client doit préciser lors d'un rendez-vous avec Traiteur L'Inédit le nombre exact de couverts bien qu'il puisse augmenter le nombre de couverts 7 jours ouvrables au plus tard avant la date de début de l'événement.

Néanmoins en cas de diminution du nombre initial des convives, le client ne peut prétendre à aucune réduction du devis ou de la facturation des prestations.

Article 4 :

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit en recommandé avec accusé de réception à **traiteur l'Inédit**. Faute d'acceptation écrite de l'établissement dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat perdurera selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

Sauf mentions contraires, nos propositions ne comprennent pas les tarifs : du service, des boissons alcoolisées et de la livraison. Ces derniers sont à facturer entre les parties lors de la réalisation du devis.

Traiteur L'Inédit est assurée dans le cadre de ses prestations pour son personnel, mais n'est aucun cas responsable des dommages causés par vos convives. En cas de bris de matériel, le client s'engage à rembourser tout dommage causé lors de la prestation, selon le prix du marché, sur présentation de la facture.

Le service est inclus jusqu'à 2h00 du matin maximum, au-delà, un supplément de 30 € / heure et par serveur sera appliqué (une heure entamée est due et payé avant).

Le retour du matériel (nappes, serviettes, ou autres matériel mis à disposition à partir du Jeudi à partir de 14h00 avant votre prestation devra être retourné le lundi qui suit sous peine de pénalité de 7€ par nappe et objet.

Dans le cas où nous devons nous charger de récupérer les poubelles produites par la prestation de la soirée, une facturation de 100€ sera demandée en sus.

Modalités de paiement si dommages lors de prestation :

Il vous sera demandé un chèque de caution d'un montant de 500,00 € non encaissé et restitué dans les jours suivant la réception à la condition expresse qu'aucune casse, taches indélébiles, brûlure... ne soit constatée.

Les retenues seront calculées ainsi :

- 3,00 € par verre, - 5,00 € par vaisselle et/ou broc, - 10,00 € par serviette, - 3,00 € par couvert, - 60,00 € par nappe

Article 5 : Hygiène et sécurité des aliments

Pour des raisons de respect des normes d'hygiène, toute la nourriture préparée par traiteur l'Inédit ne pourra être emportée par le client et/ou invités. Dans le cas où cette clause ne serait pas respectée, Traiteur L'Inédit décline toute responsabilité liée aux conséquences sanitaires pouvant en découler.

Article 6 : Réservation

La réservation du client est définitivement enregistrée par Traiteur l'Inédit lors de la réception d'un exemplaire d'un contrat daté et signé par le client **doté de** la mention << bon pour accord >> ainsi que du paiement.

Article 7 : Annulation

Pour toute annulation de prestation :

- dans un délai de 14 jours calendaires avant la prestation, un règlement égal à 70% du montant total TTC de cette dernière sera exigible
- dans un délai entre 14 et 30 calendaires avant la prestation, un règlement égal à 50% du montant total TTC de cette dernière sera exigible
- dans un délai de 30 à 60 jours calendaires avant la prestation, un règlement égal à 30% du montant total TTC de cette dernière sera exigible

Article 8 : Modalités et règlement

Les modalités de règlement sont inscrites sur le devis adressé au client et deviennent effectives avec son « bon pour accord » et signature.

Un acompte est demandé lors de l'acceptation de nos prestations, conditions proposées et montants stipulés sur devis et facture.

Un échéancier pourra alors être proposé selon le type de prestations en accord des deux parties.

Les paiements par chèques sont acceptés sous réserve d'encaissement ainsi que les virements bancaires (coordonnées sur devis & facture)

Le solde du règlement est à adresser au plus tard 30 jours avant le début de la prestation, cette date dépassée, sera demandé un chèque de banque, sauf entente préalable & acceptation exceptionnelle de Traiteur L'Inédit.



Article 9 : Recours en cas de litige

En cas de litige le tribunal compétent sera celui de Melun, préfecture dont dépend Traiteur L'Inédit.

Article 10 : Protection des données personnelles

Traiteur L'Inédit accorde une priorité particulière à la protection des données personnelles collectées auprès de ses clients. Ces données ne sont exploitées que dans le cadre de nos échanges commerciaux, et de la bonne réalisation de nos prestations, l'accès en est réservé aux intervenants et salariés concernés par ces derniers.

Ces données sont stockées de manière sécurisée et sont conservées dans le cadre de relances commerciales et de gestion comptable.

Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Vous pouvez accéder aux informations vous concernant en vous adressant à : contact@traiteurlinedit.com

Date / Signature / Cachet Commercial Client

C o n t a c t e z - n o u s

Tel : 07.68.62.63.31 | Email: Linedittraiteur@orange.fr

Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram!

