



Cuisine
Italienne

Cuisine
Grecque

Cuisine
Libanaise

Cuisine
Chinoise

Délices

TRAITEUR DU MONDE

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



La date

A convenir

Le lieu

A convenir

Les participants

100 Adultes

Enfants à convenir

Prestataires à convenir

Déroulé, à convenir

- 15h00 : arrivée de notre équipe
installation des buffets
- 18h00 : accueil des convives, début du cocktail
- 20h00 : passage à table
- 23h30 : buffet de desserts avec scintillants
- 01h00 : fin de notre prestation, heure supplémentaire à convenir

Les dégustations sont envisageables sur rendez-vous.

Elles vous sont gracieusement offertes dans le cas où une suite favorable serait donnée au projet.

Dans le cas contraire, celles-ci vous seront facturées 100€TTC par couple le jour de la dégustation.

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraiteurdumonde.fr



Cocktail Français

Pièces salées froides

Les Incontournables

Pain d'épices, foie gras et son chutney,

Tartare de saumon aux herbes et citron vert

Les Banderilles

Papillon crevette et feuille de menthe, Chiffonnade de jambon de pays, melon de saison,

Tomate cerise, basilic et mozzarella au pesto

Business Class

Mi cuit de saumon et wasabi, Bourse de brésaola et crème de roquette au parmesan

Les Sablés

Sablé parmesan et viande de grison, Sablé tomates, rouget et aneth,

Sablé curry, magret et abricot moelleux

Les Méditerranées

Pain aux poivrons, tapenade et parmesan, Moelleux aux olives noires, poivronnade et ciboulette

Douceur citron et aneth, aioli et saumon fumé, Moelleux aux légumes, gorgonzola et noix

Parfait® de légumes croquant et ses sauces

Pièces salées chaudes

Les fripons en aumônière

Saumon poireaux et aneth, Chèvre tomates basilic, Poulet tandoori,

Noix de St Jacques poivron et safran, Aubergines fromages de brebis et olives noires

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURduMONDE.fr



Cocktail USA

Pièces salées froides

Les Liberty

Pain noir, cream cheese et bœuf fumé, Pain noir crevette marinée sauce cocktail waldorf

Wrap of salmon and cream cheese, Roastbeef, honey and mint

Les Mini-bagels

Bagel pavot, chiffonnade de jambon, fromage frais, moutarde et miel, Bagel sésame, courgette, thon, tomates et câpres

Bagel sésame, fromage au saumon citronné, Bagel pavot, fromage ail et fines herbes

So Brooklyn

Douceur au wasabi et voile de saumon, Moelleux curry, volaille et paprika

Croquant pois gourmand, pastrami et manchego, Moelleux poivrons, coppa et éclats de parmesan

Les Breads:

Cubique Mini sandwich, pickle, american mustard, Navette Pastrami et cucumber cream

Mini bun saumon et horseadish cream, Blinis de saumon fumé et sauce cocktail

Parade 5th Avenue:

Crostini au cheddar sauce pesto verde little italy, Brochette de poulet au beurre de cacahuète, courgette confite, sésame, Mini bagels sauce BBQ, spicy chicken salad

Gourmet Salad en verrine

Salade de quinoa, courgettes, tomates et carottes assaisonnées aux agrumes, Salade de choux et tomates sauce fromagère ail et fines herbes,

Salade César, parmesan, crouton et iceberg

Pièces salées chaudes

Snacking Show : Mini cheese Hot dogs, Mini cheeseburgers, Mozzarella stick

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr





Cocktail Argentin

Pièces salées froides

Buenos Aires

Poulet grillé mariné sauce chimichurri, Pain tomate, guacamole et brunoise de tomates

Cassolette de crevettes marinées à la mangue et paprika, Coupelle haricot rouge et manchego, Verrine salade de poulpe

Empanadas Argentinas

Pic d'anchois marinées à l'ail Bruschetta jambon et tapenade d'olives

Pic manchego et tomate cerise, Poivron pimenté au fromage, Poivron pimenté au thon

Trilogie Ibérique Jambon, chorizo et lomo iberic

Les pièces salées chaudes Patatas bravas, Calamars Frits, Papatas aires (Pomme de terre farcie)

Cocktail Brésilien

Pièces salées froides

Carnaval de Rio Moelleux curry, épice tandoori et poulet, Moelleux poivrons, crème au rouget et poivron rouge

Moelleux oignons paëlla et crevette, Moelleux estragon tex mex et poivron jaune

Les Banderilles Latina Viande séchée, menthe et mangue fraîche, Poulet, ananas et coriandre

Les Verrines Taboulé Tutti Frutti, Salade avocats aux agrumes, Salade de fruits de mer et ananas, Salade de riz au surimi mayonnaise

Fraicheur de Rio de Janeiro : Cuillères de feuille de basilic et bouchée de crabe Casquilla de Siri (écrevisse)

Pirogue de bambou & sa moqueca de Peixe (poisson mariné au citron vert, crème de coco, feuilles de coriandre)

Pièces salées chaudes

Salgadinhos Brasília Triangle au thon, Rouleau au poulet, Beignet au fromage, Empenadas de bœuf

Pao de Queijo Bille au fromage fondant



DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



Cocktail Mexicain

Pièces salées froides

Banderilla Latina

Viande séchée, menthe et mangue fraîche

Poulet, ananas et coriandre

Les Tostades façon tapas

Ricotta et basilic

Cheddar, raisin et ciboulette

Tartare de poisson blanc, soja, sauce salsa

Les Mini Fajitas

Fajitas saumon, fromage blanc à la coriandre et iceberg

Fajitas guacamole, crevettes et iceberg

Carnaval de Nachos

Nachos, Guacamole

Les Verrines Latina

Ensalada Mexico : Haricots rouges et thon sauce salsa

Queso a la Parilla con ensalada : Copeaux de provolone, huile d'olive, origan, roquette

Ensalada de choclo : Emincé de poulet grillé, grains de maïs, tomates, basilic frais

Pièces salées chaudes

Saveurs mexicaines : Triangle au thon, Rouleau au poulet, Beignet au fromage, Empenadas de bœuf

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



Cocktail Espagnol

Pièces salées froides

Tapas Los Pinchos sur pain grillé

Filet de rouget poêlé aux épices, tomate confite, olive noire

Bloc de sardines épicées aux baies roses

Tapenade d'olives noires et filets d'anchois

Marinade de poulpes aux herbes fraîches

Rillettes de maquereau fumé

Moules à l'escabèche

Camerones poêlées aux épices déglacés au vinaigre de Xérès et légumes du soleil

Tapas Banderillas

Cojonudo oeuf de caille, chorizo, piquillo

Chiffonnade de jambon Serrano et manchego

Pic olives farcies et tomate confite

Tapas Cazuelitas

Pimientos farci au fromage et pluche de persil, Tortilla aux tomates, poivrons, épices

Ensaladilla au thon, Coupelle mini chorizo et confiture d'oignons, Cubique blanc poivronnade

Pièces salées chaudes

Assortiment Madrid : Triangle au thon, Rouleau au poulet, Beignet au fromage, Empanadas au bœuf



Cocktail Italien

Pièces salées froides

Tarentella di Crostini :

Crème de gorgonzola au basilic frais et fleuron de poire, Tartare de thon câpres & origan aux amandes effilées

Fleurette de cabillaud au pesto genovese, Tarentella de poivrons grillés rouges et jaunes au basilic frais,

Tapenade d'olives & d'anchois à l'origan, crête de pommodori secchi, Epinards & ricotta

Meli Melo tradizione

Crêpe de polenta mousse de champignons à l'origan frais, Tartelettes à la ricotta, Pincés de pâtes conchiglie rigate farcies à la crème d'artichauts

Les Piques

Pic involitni, concombre et tomate confite, Pic tomate cerise, mozzarella et pesto

Pic olive farcie et tomate confite, Chiffonnade de Jambon de Parme & melon

Les Cassolettes

Carpaccio de Boeuf au Parmesan, câpres, huile d'olive, vinaigre balsamique,

Carpaccio al tonno sauce tonnato

Bistecca alla Fiorentina, tranchettes de boeuf et fenouil

Les Verrines

Petites pates monte regale au parmesan, vinaigrette balsamique

Caponata, ratatouille italienne

Verrine artichaut tomates et aubergines grillées

Mousseline de gorgonzola, pain d'épices et mendiants

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



Cocktail Marocain

Les pièces salées froides

Les Banderilles de Mogador

Pic de poulet au sésame et bille de courgette au Raz el Hanout

Pic de poulet grillé au cumin et citron confit

Les Toastés Essaouira

Zaalouk d'aubergines au cumin

Méchouia de poivrons grillés à la coriandre

Bloc de sardines aux épices

Les pièces salées chaudes

Le Comptoir aux épices

Samsa Melha, Sabaa Fatma, Brik Dandouni

Les Revisités

Roulé Viande, Roulé Poulet, Mini Pizza, Mini Paté, Mini Fricasse, Hamburger, Croissant au Thon

Les Minis brochettes

Brochette de gambas à la Chermoula

Marinade traditionnelle marocaine, persil, coriandre, ail et épices

Brochette de blanc de poulet

Brochette de Kefta

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



Cocktail Libanais

Les mezzés salés froids

Hommos, Moutabal, Taboulé, Labné

Accompagné de pain libanais

Les mezzés salés chauds

Falafel, Mélange moulu de pois chiches et de fèves cuits

Kebbé , Boulette de blé concassé, viande moulue et pignons de pins

Rakakat, Feuilleté au fromage libanais

Fatayer épinard, Beignet aux épinards

Samboussek viande, Beignet à la viande et aux pignons

Bouchée de chawarma à la viande, Viande de boeuf marinée et grillée

Bouchée de chawarma au poulet, Viande de volaille marinée et grillée

Animations culinaires salées

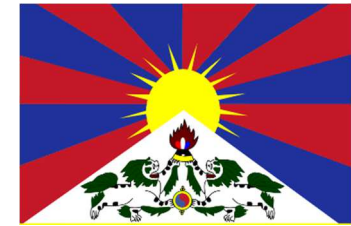
Bouchée de Chawarma (4,00€ ht, 4.40€ ttc)

Sur une plancha, notre cuisinier grillera du chawarma de viande et de poulet accompagné de sauce et légumes, inséré dans un petit pain libanais.

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



Cocktail Asie

Pièces salées froides

La Baie de Bangkok

Blinis fromage frais de coco et gambas tandoori, Brochette de noix de pétoncle à la citronnelle, crevette et pamplemousse

Sablé aux olives, thon et poivron, Moelleux au curry, mousse de guacamole et miette de crabe

Brochette de gambas noix de coco et ananas, Sablé au curry et gambas, Demi cuit de saumon au wasabi

Les minis tartares Tartare de saumon à la citronnelle, Tartare de St Jacques à la menthe, Tartare de crevettes au pamplemousse rose

Les minis baguettes

Brochette de poulet ananas et coriandre

Brochette de radis noir crevette marinée et feuille de menthe

Brochette de poulet graine de sésame et bille de courgette coco

Les mises en bouche Lotus

Cassolette de crabe, pousse de soja et germes de radis

Cassolette de riz composé et fleuron de rouget

Cassolette de légumes d'Asie sauce soja

Assortiment de makis et sushis

Pièces salées chaudes

Crevette tempura Crevette panée aux saveurs thaïlandaise

Assortiment de minis samossas, Mini samossa poulet gingembre, mini samossa crevette crabe

Assortiment de minis nems, Mini nems au poulet, mini nems crevette crabe

Bouquet Mandarin, Coussin crevette calamar, bouchée de légumes en chemise de pomme de terre, Nem de crevette coriandre

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitourdumonde.fr

Entrée

Foie gras* et son chutney de saison accompagnée d'un petit pain aux raisins

Ou Salade terre et mer : Foie gras* et St Jacques surligné de son caramel balsamique

Ou Queues d'écrevisses aux agrumes et son voile de saumon, éclats de pomme verte sur son mesclun

Plat

Suprême de pintade*, sauce crémée aux essences de truffes, Ecrasé de bleue d'Artois et giroilles

Ou Magret de canard* aux griottes, Purée de patate douce et corolle de légumes

Ou Origami de cabillaud, écrevisses et noix de pétoncle, sauce au Porto blanc

Duo de fromages AOC

Sélection de saison du maître fromager, Mesclun frais, Pain aux céréales

Buffet des Mignardises (8pièces par personne)

Assortiment de religieuses, Présentation de macarons, Eclair café et chocolat, tartelettes framboise et citron,

Mini opéra, mini parisbrest, mini moelleux chocolat, Variation de verrines sucrées

*possibilité halal



Délices
TRAITEUR DU MONDE
W E
Menu Turquoise

Entrée

Foie gras* et son chutney de saison accompagnée d'un petit pain aux raisins

Ou Tartare de saumon fumé, avocat, échalotes et coriandre sur son mesclun frais

Ou Bouquet Mandarin aux crevettes et légumes, citron jaune et bouquet d'herbes fraîches

Plat

Noix de veau* aux morilles, Champignons des sous-bois et son millefeuille de légumes

Ou Carré d'agneau*, jus corsé au thym et romarin, Ecrasé de pommes de terre aux pointes d'olives vertes et tian de légumes

Ou Dos de bar au beurre blanc, Ratte du Touquet et légumes grillés

Assiette de fromage

Fromage de chèvre chaud au miel servit dans son nid d'anges, Mesclun frais, Pain aux céréales

Ou Croustillant de camembert au confit de sauternes, Mesclun frais, Pain aux céréales

Buffet des Douceurs

Fraisier ou Framboisier ou Tropicane

Opéra croustillant ou Trois chocolat ou Royal chocolat

Tarte normandine ou Tarte aux figues ou Tarte aux pêches ou Tarte citron meringuée ou Tarte aux mirabelles ou Tarte fraise ou Tarte framboise

Et Pièce montée chou ou Pyramide de macarons

1 pièce par personne

*possibilité halal

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr

Entrée

- Corolle de St Jacques sur son feuilleté, Pépites de légumes du soleil relevées de son magret fumé
Ou Duo de foie gras : foie gras* et marbré de foie gras aux figues, Chutney de saison et petit pain aux raisins
Ou Burratina aux arômes truffés, cœur de bœuf, huile d'olive et basilic
Ou Noix de Saint Jacques marquées, risotto au parmesan et champignons

Plat

- Bœuf Chateaubriand*, sauce bordelaise, Poêlée forestière et gratin de pommes de terre
Ou Caille façon rossini, Ecrasé de terre aux quintessences de truffe, poêlée de légumes de saison
Ou Filet de dorade royale, émulsion douce, Crumble de Butternut

Plateau de fromages

Sélection de saison du maître fromager, Mesclun frais, Pain aux céréales

Buffet des Douceurs

- Fraisier ou Framboisier ou Tropicane
Opéra croustillant ou Trois chocolat ou Royal chocolat
Tarte normandine ou Tarte aux figues ou Tarte aux pêches ou Tarte citron meringuée ou Tarte aux mirabelles ou Tarte fraise ou Tarte framboise
Et

Pièce montée choux ou Pyramide de macarons

1 pièce par personne

*possibilité halal

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr

Délices
TRAITEUR DU MONDE
W E
Brunch traditionnel



Assortiment de minis viennoiseries : Pain au chocolat, Croissant, Pain aux raisins, Chausson aux pommes

Variation de pains : Pain de campagne, Baguette tradition, Pain aux céréales

Beurre, Confitures abricot et fraise, Nutella

Corbeille de légumes croquant : Radis, concombre, tomate, céleri...et ses sauces

Melon et pastèques en éventail

Assortiment de charcuteries fines, cornichons, moutarde, mayonnaise

Plateau de fromages assortis et son mesclun frais

Tartes aux fruits de saison, Gâteau au chocolat

Présentation de fruits frais de saison

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraiteurdumonde.fr



Délices
TRAITEUR DU MONDE
W E
Brunch Equinox

Animation Pancakes, sirop d'érable, sucre glace, Confitures abricot et fraise, Nutella

3 salades aux choix : Bangkok : Riz thaï, ananas, crevettes, épices et piment doux

Iberica : Salade, jambon serrano, manchego, croûtons

Taboulé bio : Semoule de blé dur garni de cubes de tomates, d'oignons, de poivrons et de raisins secs

Cesar : Salade, tomates cerise, parmesan, croûtons, poulet, sauce ceasar

Intermezzo : Farfalle, aubergines grillées, câpres, poivrons, parmesan et thon

Tomates mozzarella buffalla, basilic frais et vinaigrette au pesto

Marrakech : Tomates cerises, oignons rouges, câpres, concombre, vinaigrette au cumin

Animation œufs, lard, fromages et légumes frais

Plateau de fromages assortis et son mesclun frais

Variation de pains : Pain de campagne, Baguette tradition, Pain aux céréales

Buffet de gourmandises : mini muffins chocolat, mini muffins vanille, mini financier, mini cookies et doonuts

Présentation de fruits frais de saison

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



Accord mets et vins..., facturation à la bouteille consommée

Sélection de vin rosé américain : Gallo Family Grenache Californie

Facturation à la bouteille 8,80€ ttc

Sélection de bière américaine : Bière américaine Bud en bouteille de 33cl

Facturation à la bouteille 3,00€ ttc

Vin rouge argentin : Amalaya Tinto de Corte, Valle de Calchaqui

Facturation à la bouteille consommée 12,00€ ttc

Vin rouge brésilien : Bresil Rio Sol, Cabernet Sauvignon-Shiraz

Facturation à la bouteille consommée 12,00€ ttc

Sélection Bière argentine : Peroni N.Azzurro 33cl

Facturation à la bouteille 3,00€ ttc

Sangria espagnole

Forfait 3,50€ ttc

Vin rouge italien : Feudi di San Marzano- I Tratturi Rosso Salento

Facturation à la bouteille 12,00€ ttc

Sélection de bière chinoise : Tsingtao 33cl

Facturation à la bouteille 3,80€ ttc

Sélection Bière japonaise : Asahi Super Dry 33cl

Facturation à la bouteille 3,00€ ttc

Sélection Vins Français :

Vin de Gascogne, Colombelle IGP, Charmes d'Automne

Facturation à la bouteille 8,80€ ttc

Vin de Loire, Saumur Champigny AOP, Domaine les Longes

Vin de Loire, Cheverny AOP, Domaine de la Plante d'Or

Facturation à la bouteille 10,80€ ttc

Vin de Bordeaux, Bordeaux supérieur AOP, Domaine Château de Brague

Vin de Bourgogne, Chardonnay AOP, Domaine Prosper Maufoux

Facturation à la bouteille 12,80€ ttc

Vin de Bourgogne, Pinot Noir AOP, Domaine Jaboulet Verchère

Champagne fournis par vos soins, nous n'appliquons pas de droit de bouchon sur vos alcools.

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



Délices
TRAITEUR DU MONDE

Les softs, facturation au forfait

Forfait softs cocktail apéritif	3,00€
Evian, Badoit rouge, Coca cola, coca zéro, jus d'orange, jus d'ananas, jus de pommes, jus de pamplemousse	
Forfait softs dîner et open bar	3,00€
Forfait softs cocktail dînatoire	5,00€
Evian, Badoit, Coca cola, coca zéro, jus d'orange, jus d'ananas, jus de pommes, jus de pamplemousse	
Café et thé, glace à rafraîchir	
Buffet de softs champêtre sans alcool (choix de 2 cocktails)	2,80€
Virgin mojitos à la menthe fraîche, Mojitos aux fraises, Thé glacé à la pêche,	
Thé glacé aux fruits rouges, Citronnade aux citrons frais, Limonade aux oranges	
Cocktail alcoolisé au choix	3,50€
Mojitos à la menthe fraîche, Mojitos aux fraises, Soupe champenoise aux fruits rouges, Punch des Iles, Sangria blanche ou rouge	
Forfait softs brunch	3,00€
Evian, Badoit, Coca cola, coca zéro, jus d'orange frais, jus de pamplemousse frais	
Café, thé et chocolat chaud, glace à rafraîchir	

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



Délices
TRAITEUR DU MONDE
W E
Le Menu Enfant

Entrée : Salade tomates mozzarella au basilic ou Assiette de charcuteries et melon de saison

Plat : Filet de volaille sauce vallée d'auge, gratin de pommes de terre

Dessert : Tarte fine aux pommes ou Moelleux au chocolat



Les Mises en bouche

A partir de 4,10€

Carpaccio de St Jacques au citron vert, Tartare de saumon aux herbes, Crevettes et pamplemousse rose à la menthe

Soupe glacée de melon au chèvre frais, Concassé d'avocat et saumon frais à la coriandre



Interludes glacés

A partir de 3,90€

Glace vanille et rhum, sorbet pomme et calvados, sorbet poire et Williamine, Sorbet pamplemousse et vouvray, sorbet mange et limoncello,



L'Open bar salé

Pour les petites faims durant la soirée, nb de pièces à convenir

1,40€/pièce

Mini cheeseburger, mini hotdog, mozzarella stick, mini panini, mini croque Mr....



DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURduMONDE.fr



Le Personnel

De 15h à 01h, nous prévoyons :

- 1 Responsable d'affaire
- 1 maître d'hôtel pour 20 convives
- 1 cuisinier pour 80 convives

Forfait de 16€ par convive, hors charges

Règlement du personnel en chèque emploi service

Heures supplémentaires à partir de 01h, 28€ par heure par personnel

Pour la réception du brunch, de 09h à 15h, nous prévoyons :

- 1 maître d'hôtel pour 50 convives à 130€ hors charges
- 1 cuisinier pour l'animation culinaire à 130€ hors charges

Heures supplémentaires à partir de 15h, 15€ par heure par personnel

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraiteurdumonde.fr



Forfait Cocktail apéritif 4,00€

Forfait Cocktail dînatoire 6,00€

Flûte, Verres cocktail, Verres à eau, Carafes, Seau à Champagne,
Plateau Poste, bac à glace, plats de service, Table de buffet, nappage blanc ou écru

Forfait Dîner Classic 10,00€

Assiettes blanches rondes filet or ou filet argent, bel inox lourd, verres princes, tasses et sous tasses
Nappage blanc damassé : serviettes et nappes
Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation

Forfait Dîner Quadrat 12,00€

Assiettes blanches carrées ou feuille, bel inox lourd, verres princes, tasses et sous tasses.
Nappage blanc damassé : serviettes et nappes
Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation

Forfait Brunch 8,00€

Assiettes blanches rondes, bel inox lourd, verres princes, tasses et sous tasses
Nappage blanc damassé : serviettes et nappes
Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation



Chaise garden plastique blanche

3,00€

Chaise à lattes blanche en bois

5,00€

Chaise Napoléon blanche

8,50€

Existe aussi en blanche assise bleue, noire assise noire, Grise assise noire, or assise rouge

Table ronde diam 150cm pour 8 à 10 personnes

12,00€

Table ronde diam 180cm pour 10 à 12 personnes

15,00€

Table d'honneur ovale, nb de personnes à définir

A convenir

Guéridon nappé blanc diam 120cm pour 4 à 6 personnes

12,00€

Guéridon nappé blanc diam 90cm pour 4 personnes

10,00€

Mange debout housse blanc

18,00€



Délices

TRAITEUR DU MONDE

W E

Estimation budgétaire sur la base de 100 personnes

Vendredi 9 septembre 2016

COCKTAIL DINATOIRE

Prestation	Prix unitaire	Qté	Total
Cocktail dînatore 32 pièces de votre choix	44.80 €	100	4 480,00 €
Dont :			
2 animations culinaires salées, équiv 4pièces incluses			
2 animations culinaires sucrées, équiv 2pièces incluses			
Forfait softs cocktail dînatore	5,00 €	100	500,00 €
Forfait matériel cocktail dînatore	6,00 €	100	600,00 €
Livraison et transport			150,00 €
TOTAL TTC	57.30 € TTC		5 730.00 € TTC
Règlement du personnel en CESU, de 15h à 01h, hors charges	16.00 €	100	1 600.00 € HC

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



COCKTAIL 16 PIÈCES ET MENU MISE EN BOUCHE

Prestation	Prix unitaire	Qté	Total
Cocktail apéritif 16 pièces de votre choix Dont deux animations culinaires incluses	20,80 €	100	2 080,00 €
Forfait softs cocktail	3,00 €	100	300,00 €
Forfait matériel cocktail	4,00 €	100	400,00 €
Menu Perle sans entrée	32,00 €	100	3 200,00 €
Menu Turquoise sans entrée	36,00 €		A convenir
Menu Saphir sans entrée	38,00 €		A convenir
Mise en bouche	4,10 €	100	410,00 €
Menu Enfants	14,00 €		A convenir
Menu Prestataires	22,80 €		A convenir
Forfait softs dîner	3,00 €	100	300,00 €
Forfait matériel dîner classic	10,00 €	100	1 000,00 €
Livraison et transport			150,00 €
TOTAL TTC	78,40 € TTC		7 840,00 € TTC
Règlement du personnel en CESU, de 15h à 01h, hors charges	16,00 €	100	1 600,00 € HC



COCKTAIL 10 PIECES ET MENU TRADITIONNEL

Prestation	Prix unitaire	Qté	Total
Cocktail apéritif 10 pièces au choix Dont une animation culinaire incluse	12,80 €	100	1 280,00 €
Forfait softs cocktail	3,00 €	100	300,00 €
Forfait matériel cocktail	4,00 €	100	400,00 €
Menu Perle	38,00 €	100	3 800,00 €
Menu Turquoise	44,00 €		A convenir
Menu Saphir	48,00 €		A convenir
Menu Enfants	14,00 €		A convenir
Menu Prestataires	22,80 €		A convenir
Forfait softs dîner	3,00 €	100	300,00 €
Forfait matériel dîner classic	10,00 €	100	1 000,00 €
Livraison et transport			150,00 €
TOTAL TTC	72,30 € TTC		7 230,00 € TTC
Règlement du personnel en CESU, de 15h à 01h, hors charges	16,00 €	100	1 600,00 € HC

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitourdumonde.fr



Délices TRAITEUR DU MONDE

Estimation budgétaire sur la base de 100 personnes

BRUNCH TRADITIONNEL

Prestation	Prix unitaire	Qté	Total
Brunch traditionnel	28,00 €	100	2 800,00 €
Forfait softs	3,00 €	100	300,00 €
Forfait matériel	8,00 €	100	800,00 €
Livraison et transport			Inclus
TOTAL TTC	39 € TTC		3 900,00 € TTC
Règlement du personnel en CESU, de 09h à 15h, hors charges	130,00 €	4	520,00 € HC

Prestation	Prix unitaire	Qté	Total
Brunch équinoxe	35,00 €	100	3 500,00 €
Forfait softs	3,00 €	100	300,00 €
Forfait matériel	8,00 €	100	800,00 €
Livraison et transport			Inclus
TOTAL TTC	46 € TTC		4 600,00 € TTC
Règlement du personnel en CESU, de 09h à 15h, hors charges	130,00 €	5	650,00 € HC

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr



Modalités :

Un chèque d'acompte de 40 % à la signature du contrat,

Un chèque d'acompte de 40 % 30 jours avant la réception,

Nombre définitif de personnes à confirmer 10 jours avant le mariage,

Un chèque de la somme restante le jour de la réception.

Validation du contrat :

A, le

Noms et signatures :

Adresse de facturation :

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestrateurdumonde.fr



Validation du contrat :

A, le

Noms et signatures :

Conditions générales de vente

Article 1

Les Présentes Conditions Générales de vente sont relatives à l'activité Traiteur : Réceptions et Livraisons. Elles constituent le cadre des engagements contractuels et financiers proposés à ses clients DTM – Gaultier Events.

Article 2 Information

Une information sur les prestations et services offerts à la clientèle peut être obtenue par l'envoi de plaquette, catalogue et autres publicités.

Article 3 Etablissement d'un devis

Un devis estimatif est remis ou envoyé par simple fax, sur la demande du client.

Le devis estimatif comporte la désignation et le type de prestations : buffet, cocktail autre à spécifier, la durée approximative, la nature des coûts et les coûts.

Les prix figurants au devis sont fournis pour la prestation et la date envisagée.

Article 4 Conditions d'acceptation du devis et de réservation ferme

L'acceptation se fait par retour du devis signé par le client.

L'envoi d'un bon de commande portant les références et la nature des prestations retenues par le client est recommandé.

Un retour par fax est admis et accepté.

Article 5 Engagements contractuels/ Confirmation du nombre d'invités

La cosignature du contrat emporte la pleine acceptation par le client des documents ci après :

1 Le devis provisoire

2 La feuille de mission du maître d'hôtel responsable de l'affaire mentionnant les suppléments commandés par le client le jour de la manifestation : heures supplémentaires, boissons, etc.

3 Les présentes conditions générales de vente

Le nombre définitif d'invités du client doit nous parvenir 10 jours avant la prestation, ce chiffre étant pris en considération pour la facturation.

Article 6 Modalités de règlement du prix des prestations.

Le contrat comporte le prix des prestations telles que proposées au devis et acceptées par le client.

Un avenant – fiche maître d'hôtel- sera établi le jour de la manifestation en ce qui concerne les prestations hors devis et toutes modifications des prestations annexes, telles qu'elles résultent de l'accord des parties.

Les prix sont majorés des taxes aux taux en vigueur à la date de facturation.

Les sommes restant dues après encaissement de l'acompte, sont payables à réception de facture.

Article 7 Indemnités d'annulation

En cas d'annulation de la prestation, une indemnité sera due à la société, calculée sur la base du montant du devis estimé

Délai avant l'événement : Indemnité due

7 jours ouvrés 40 % du devis

Entre 72 et 48 heures 80 %

Moins de 24 heures 100 %

Article 8 Litiges éventuels

Tout manquement à tout ou partie des dispositions ci dessus entraînerait la suspension immédiate par la société DTM – Gaultier Events prestations et engagements en cours et la mise en œuvre des procédures de règlements prévues dans ce cas.

Passé un délai de 15 jours ouvrés après la réalisation de la manifestation, aucune réclamation ou contestation sur les prestations fournies DTM – Gaultier Events ne sera plus prise en compte.

Tout litige survenant à propos du contrat ou de son interprétation, sera de la Compétence du Tribunal de Créteil (94). Le présent contrat est régi par le droit français.

Article 9 Perte et Casse

La société DTM inclus la perte et casse de la vaisselle mise à disposition à hauteur de 7% sur la location HT, au-delà, la perte et casse sera facturée. Il est formellement interdit d'utiliser des scintillants et fontaines lumineuses sur les tables et nappages mis à disposition, sous contraintes de facturation du prix d'achat des nappes et tables, détériorées, brûlées ou trouées.

La Société DTM – Gaultier Events se réserve le droit de modifier ou de compléter, sans préavis, les présentes dispositions dans l'intérêt de l'ordre public, de la sécurité et du bon respect des normes en vigueur.

Fait à Chevilly Larue, le 1er janvier 2005

DELICES TRAITEUR DU MONDE - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue

Tél. : 01 56 30 94 30 receptions@delicestraitEURdumonde.fr