



Les buffets

Les buffets : Une atmosphère empreinte de convivialité

Dupont Traiteur s'occupe de tout !

www.dupont-traiteur.fr



Dupont Traiteur

Parc d'entreprise de la Motte au Bois N°2 Au Chemin du Marquoy - 62440 HARNES
Tél. : 03 21 70 36 68 Mail. : info@dupont-traiteur.fr Site Internet : www.dupont-traiteur.fr

Commande possible uniquement à partir de 10 personnes.

Merci de cocher votre choix.

Buffet Grand Place

à 17,60 € TTC

Buffet d'entrées

Terrine de nos régions
Œufs durs en gelée

Viandes froides

Poulet grillé et marinade aux fèves
Carpaccio de bœuf aux échalotes et
parmesan
Plateau de Coppa

Assortiment de salades

Salade de carottes râpées et soja
Salade niçoise
Salade de champignons de paris au pistou
Tartare de courgettes aux herbes
Macaronis aux légumes

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Panna cotta aux fruits
Tarte abricots caramélisée
Fraises de nos régions

Quantité :

Buffet complet : x 17.60€

Buffet Hors dessert : x 14.20€

Buffet Citadelle

à 25,80€ TTC

Buffet d'entrées

Trio de bruschettas : olives anchois, tomates,
poivrons grillés
Asperges sauce crevettes
Gâteau de poulet en gelée

Viandes froides

Salade de coques Vendéennes
Eventail de magret fumé aux fraises
régionales
Roti de bœuf et glaçage aux petits légumes

Assortiment de salades

Salade de courgettes à la grecque
Salade de fenouil et trévisse
Méchouillade de poivrons
Salade de mangues à l'émincée de poireaux
Pâtes fraîches aux pois gourmands et à la
ciboule

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Entremet poires chocolat
Douceur de mangue
Entre choc

Quantité :

Buffet complet : x 25.80€

Buffet Hors dessert : x 21.00€

Buffet Beaux-Arts

à 31,00 € TTC

Buffet d'entrées

Rillette de canard aux cèpes
Hérisson de gambas
Huitres françaises à l'agar agar sauce Yuzu

Viandes froides

Tomate fourré en ratatouille et filet de rouget mariné
Filet de canard aux pousses de bambou
Paleron confit

Assortiment de salades

Salade Coleslaw
Fenouils et oignons confits
Roquette au parmesan et pignons de pin
Salade d'asperges sautées au thym et aux olives
Tortellinis au fromage et à l'huile vierge

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Scintillant choco caramel
Croquant façon Brownie
Fraisier

Quantité :

Buffet complet : x 31.00€

Buffet Hors dessert : x 25.80€

Buffet Campagnard

à 13,20€ TTC

Buffet

Salade de cresson, hareng doux et oignons blancs
Penné aux brocolis
Salade verte aux échalotes
Filet de poulet en gelée
Plateau de charcuteries
Mousse de canard

Fromage

Les desserts

Tarte multi fruits
Tarte coco

Quantité :

Buffet complet : x 13.20€

Les boissons

Eau minérale 1,5l

Eau minérale 50cl

Eau gazeuse 1l

Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl

Vin blanc Triennes - IGP Méditerranée Bio*

Vin Rouge Triennes - IGP Méditerranée Bio*

Quantité : x 2,00 € TTC

Quantité : x 1,00 € TTC

Quantité : x 2,50 € TTC

Quantité : x 1,80 € TTC

Quantité : x 19,20 € TTC

Quantité : x 19,20 € TTC

Vos coordonnées

(à remplir obligatoirement)

Entreprises

Société :

Contact :

Adresse :

.....

Téléphone :

N° de SIRET :

N° de TVA :

Code APE :

Détails de votre commande

Date de livraison :

Adresse de livraison :

.....

Horaire de livraison souhaitée : (choix à cocher)

Du Lundi au

Vendredi

11h30

12h00

12h30

13h00

16h00

Samedi

9h00

10h00

11h00

Signature « Bon pour accord »

Cachet de la société

Particuliers

Contact :

Adresse :

.....

.....

Téléphone :

Détails de votre commande

Date de livraison :

Adresse de livraison :

.....

Horaire de livraison souhaitée : (choix à cocher)

Du Lundi au

Vendredi

11h30

12h00

12h30

13h00

16h00

Samedi

9h00

10h00

11h00

Signature « Bon pour accord »

Conditions générales de vente

Traitement de la commande: Devis signé ou bon de commande accompagné de votre « Bon pour accord », du nombre de convives, des adresses et téléphone de livraison et de facturation. En complément pour les entreprises, votre cachet ainsi que votre numéro de TVA. Pour les commandes Traiteur, le devis ou le bon de commande est adressé à Dupont Traiteur :

- Par mail à l'adresse : info@dupont-traiteur.fr

- Par téléphone 03.21.70.36.68 et confirmé par mail.

Dernier délai de commande : Une semaine avant la prestation, **72 heures pour les livraisons** (jours ouvrables et hors jours fériés).

Toute annulation à moins de 72 heures de la date prévue entraîne la facturation de 100 % de la commande même en cas d'annulation partielle. La facturation est établie sur la base du nombre de convives communiqué 72 heures avant la prestation.

Modalité de retrait ou de Livraison :

- Pour une livraison de produits alimentaires uniquement :

o Retrait de commande gratuit selon les horaires d'ouverture

o Livraison gratuite dans un rayon de 35 km pour une commande supérieure ou égale à 250 € HT.

o Pour toute commande inférieure à 250 € HT, forfait livraison ci-dessous en plus de la commande :

25,00 € HT	Livraison sur Lens
37,00 € HT	Livraison Lille -Douai intra-muros
52,00 € HT	Livraison Banlieues-Douaisis- Artois
63,00 € HT	Livraison Banlieues Lilloise.Béthune
2,08€/HT/km	Livraisons au-delà de 35 km

o Pour toute commande supérieure à 250 € HT et au-delà de 35 km, **facturation à 2,08 € HT du kilomètre supplémentaire.**

Lors du retrait ou de la livraison, le Client a l'obligation de vérifier la conformité des produits commandés, cela s'entend de la quantité, de la qualité, et de l'adéquation par rapport à la commande.

Modalité de Paiement : Paiement par virement, chèque à l'ordre de Dupont Restauration ou espèce.

50% du montant total de la facture sont versés à la réservation sous forme d'acomptes, 50% à réception de la facture. Pour les livraisons, paiement du solde à réception de la marchandise.

TVA : Taux légalement en vigueur

Conditions générales de vente complètes consultables sur www.dupont-traiteur.fr