



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

Pèche aux crevettes
Rosette au piment d'Espelette
Rillettes
Saumon fumé et crème ciboulette

Viandes froides

Poulet fumé
Epaule d'agneau confite au miel et aux épices
Jambon cru et melon cavaillon

Assortiment de salades

Salade de chorizo andalou, olive et feta
Salade de cœurs d'artichaut concassée de tomates, pomme de terre en robe des champs
Salade de carottes petits pois et jambon frit, taboulé oriental

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Sablé citron meringué
Tarte aux fruits de saison

Quantité :

Buffet complet : x 17.60€

Buffet Hors dessert : x 14.20€

Buffet Citadelle

à 25,80€ TTC

Buffet d'entrées

Saumon farci
Tomate aux crevettes grises
Tartare de cabillaud aux fines herbes
Potjevleesch revisité

Viandes froides

Roti de bœuf laqué au pistou
Médailillon de filet mignon de porc au miel et ses épices
Hérison de brochette de volailles au romarin

Assortiment de salades

Tagliatelles au pistou, légumes grillés à la provençale
Salade de tomates et feta
Macédoine mayonnaise

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Cheese cake aux fruits rouges
Entremet Gianduja

Quantité :

Buffet complet : x 25.80€

Buffet Hors dessert : x 21.00€

Buffet Beaux-Arts

à 31,00 € TTC

Buffet d'entrées

Verrine potage d'autrefois
Flétan fumé et sa crème de ciboulette
Langue Lucullus
Cake de saumon à la caucasienne

Viandes froides

Emincé de charolais glacé au romarin
Rouleau de saumon Bellevue
Suprême de poulet cuit à l'étouffée et mariné
à la vinaigrette d'acacias

Assortiment de salades

Salade de pastèque et melon à la menthe
Quinoa crémeux aux cèpes
Linguines aux herbes et à l'huile d'olives
Duo de tomates cerise

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Entremet léger au citron jaune
Délice au chocolat
Corbeille de fruits

Quantité :

Buffet complet : x 31,00€

Buffet Hors dessert : x 25,80€

Buffet Campagnard

à 13,20€ TTC

Buffet

Tranche de jambon à l'os
Terrine de campagne
Assortiment de saucissonnades
Roti de porc
Oignons et cornichons
Salade piémontaise
Haricots verts aux échalotes vinaigrette
Salade verte aux noix

Fromage

Les desserts

Tarte aux pommes
Salade de fruits

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