



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

Saumon mariné à l'aneth
Hérisson de mini saucisses
Crème d'anchois et croustons grillés

Viandes froides

Roti de bœuf laqué au pistou
Suprême de pintade cuit à l'étouffée
Thon mayonnaise au curry

Assortiment de salades

Salade de tomate cerise à la salsa
Salade d'œufs dur lard fumé et comté
Salade de pomme de terre à la cébette
Salade de courgettes râpées

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Tarte aux pommes
Cake citron
Douceur au chocolat

Quantité :

Buffet complet : x 17.60€

Buffet Hors dessert : x 14.20€

Buffet Citadelle

à 25,80€ TTC

Buffet d'entrées

Cocktail de pomelos aux fruits de mer
Mousse de canard
Rillettes à la fourchette maison
Ardoise de charcuteries

Viandes froides

Filet de bœuf aux éclats de pistache
Saumon à la mousseline de cabillaud et crevettes
Damier de jambon à l'os

Assortiment de salades

Salade de chou vert au thé
Salade vitelotte
Salade de pousses d'épinards à l'huile d'olives et ail
Quinoa aux légumes de méditerranée grillés
Tartare de tomates au vinaigre balsamique

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Gâteau à l'ananas
Entremet chocolat noisettes

Quantité :

Buffet complet : x 25.80€

Buffet Hors dessert : x 21.00€

Buffet Beaux-Arts

à 31,00 € TTC

Buffet d'entrées

Langue Lucullus Chutney de fruits
Plateau de fruits de mer (Langouste,
langoustine crevettes, huitres, bulots)
Effilochée de jambon de Serrano

Viandes froides

Filet de rouget mariné
Rack d'agneau grillé au romarin
Fruvolité saumon Gravelax et œufs de truite

Assortiment de salades

Salade belle d'automne
La trilogie végé (tapenade, légumes grillés,
tronçons de baguettes campagnardes grillés)
Tagliatelles au jus de truffe
Salade de bâtonnets de potirons
Salade de sucrine aux pignons de pin et
tomates séchés

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Croustillant à la poire
Le gâteau pomme tatin
Entremet poire, vanille, caramel

Quantité :

Buffet complet : x 31.00€

Buffet Hors dessert : x 25.80€

Buffet Campagnard

à 13,20€ TTC

Buffet

Salade de pâtes aux légumes grillés
Salade piémontaise
Céleri rémoulade
Galantine de volailles
Rosette
Pilon de poulet
Roti de porc

Fromage

Les desserts

Tarte aux pommes
Corbeille 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