



Les menus



Des menus de qualité inspirés par les saisons

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.

Menu Grand Place

à partir de 15,00€ TTC/personne

Quantité :

.....

Entrées au choix

- Velouté froid de concombres et sa toile de sésame
- Millefeuille croustillant et ses légumes du soleil grillés
- Terrine de concombres et avocat
Carpaccio de légumes et son saumon effeuillé

Les Plats Chauds au choix

- Brochette de volailles piquée au romarin, écrasée de pomme de terre à l'ail et à l'huile d'olives
- Médailon de porc au miel et ses épices pomme de terre grenaille confite
- Pièce de bœuf et ses petits légumes cuits au beurre sauce tartare oignons persil
- Pavé de saumon accompagné de sa polenta aux agrumes et ses lamelles de courgettes croquants

Fromages

Buffet ou assiette de fromages

Desserts au choix

- Assortiment de tartes
- Pièce montée
- Gâteau glacé

Menu Citadelle

à partir de 19,80 € TTC/personne

Quantité :

.....

Entrées au choix

- Millefeuille de tomate tarama et crevettes
- Roulé de jambon aux asperges sur macédoine de légumes
- Profiteroles de chèvre au pistou
- Aumônière de parme et son melon
- Tartare de saumon et ses légumes croquants

Les Plats Chauds au choix

- Carbonade de bœuf, carottes vichy et tagliatelles
- Cuisse de canard confite, pomme sarladaise
- Dos de sandre à la tombée d'échalotes, riz basmati

Fromages

Buffet ou assiette de fromages

Desserts au choix

- Trilogie de mini desserts
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Tartelette de fruits

Menu Beaux-Arts

à partir de 28,90 € HT/personne

Quantité :

.....

Entrées au choix

- Brochette de gambas au romarin et sa brunoise de courgettes
- Crabe royal e salade de printemps aromatisé aux agrumes
- Magret de canard fumé son foie gras et sa salade de gésiers aux noix
- Carpaccio de veau à la framboise et son effeuillage de chèvre sec

Les Plats Chauds au choix

- Magret de canard rôti et son chutney de saison pomme de terre à l'huile d'olives et au thym frais
- Quadrillé de filet mignon d'agneau, tatin de tomates, aubergines et grenailles confites
- Saint jacques poêlées au beurre d'orange et tagliatelles de légumes
- Pavé de cabillaud laqué aux échalotes et son riz sauvage

Fromages

Assiette ou Plateau de fromages

Desserts au choix

- Millefeuille aux fraises
- Abricots rôti au miel de lavande et sa boule de glace
- Tartelette framboise pistache
- Choco vigne

Les plats à thème

à partir de 12 personnes

Quantité :

.....

- Paëlla à partir de 10.90€ TTC/personne
- Couscous à partir de 8.00€ TTC/personne
- Choucroute à partir de 6.50€ TTC/personne
- Cassoulet à partir de 6.10€ TTC/personne

Fromage au choix

Quantité :

.....

- Assiette ou plateau de 3 fromages AOC à partir de 3.30€TTC/personne
- Assiette ou plateau de 5 fromages AOC à partir de 5.00€TTC/personne

Les Boissons

Eau minérale 1,5l	Quantité :	x 2,00 € TTC
Eau minérale 50cl	Quantité :	x 1,00 € TTC
Eau gazeuse 1l	Quantité :	x 2,50 € TTC
Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl	Quantité :	x 1,80 € TTC
Vin blanc Triennes - IGP Méditerranée Bio*	Quantité :	x 19,20 € TTC
Vin Rouge Triennes - IGP Méditerranée Bio*	Quantité :	x 19,20 € TTC

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération.

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