



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 15,40€ TTC/personne

Quantité :

.....

Entrées au choix

- Médaillon de saumon Bellevue
- Velouté de châtaignes et potiron
- Terrine de sanglier et ses condiments
- Boudin blanc gourmand

Les Plats Chauds au choix

- Estouffade de sanglier aux marrons
- Coq au vin et champignons de paris
- Mignon de porc cuit à l'étouffée

Fromages

Buffet ou assiette de fromages

Desserts au choix

- Entremet chocolat cœur vanille
- Délice framboise pistache
- Gâteau au nougat et fruits confits

Menu Citadelle

à partir de 19,80€ TTC/personne

Quantité :

.....

Entrées au choix

- Saumon d'Ecosse fumé par nos soins
- Millefeuille d'artichaut au crabe
- Terrine Richelieu à la mousse de canard
- Tourte de canard aux champignons des bois

Les Plats Chauds au choix

- Noisette d'agneau aux pleurotes
- Jambonnette de poulet farcie aux bolets et aux raisons
- Côte de veau savoyarde
- Couronne de sole tropicale

Fromages

Buffet ou assiette de fromages

Desserts au choix

- Le Montbéliard
- Le délice choco vanille
- Le financier framboise pistache

Menu Beaux-Arts

à partir de 28,90€ TTC/personne

Quantité :

.....

Entrées au choix

- Médaillon de langouste à la parisienne
- Foie gras cuit à l'ancienne confiture d'échalotes
- Brochette de gambas marinée à l'ail et au basilic courgettes croquantes
- Velouté de potiron aux copeaux de foie gras

Les Plats Chauds au choix

- Magret de canard rôti aux figues et aux raisins
- Souris d'agneau au jus corsé
- Papillote de cabillaud aux crevettes grises et sauce au fenouil
- Pavé d'autruche sauce vin rouges et fruits secs

Fromages

Assiette ou Plateau de fromages

Desserts au choix

- Entremet chocolat cœur vanille
- Délice framboise pistache
- Gâteau au nougat et fruits confits

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