



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

- Chèvre rôti au miel
- Tartare de saumon aux poires
- Verrine guacamole et dés de chorizo
- Feuilleté d'escargots

Les Plats Chauds au choix

- Carbonade flamande
- Mitonné de porc aux lentilles
- Pot au feu de volaille sauce suprême
- Pilon de dinde poivrade

Fromages

Buffet ou assiette de fromages

Desserts au choix

- Croquant façon Brownie
- Cœur coulant chocolat
- Tartelette citron
- Charlotte aux fruits

Menu Citadelle

à partir de 19,80€ TTC/personne

Quantité :

.....

Entrées au choix

- Soupe de poissons de roche et sa garniture
- Croustillant de foie gras aux champignons
- Wraps de saumon fumé, ciboulette et coulis de tomates
- Quiche de saumon et maroilles

Les Plats Chauds au choix

- Dos de cabillaud à la crème de maroilles
- Filet mignon de porc mariné au soja échalotes confites et cèpes
- Pavé de cerf à la forestière
- Giglette de dindonneau en cuisson lente, jus réduit au foie gras et pleurotes

Fromages

Buffet ou assiette de fromages

Desserts au choix

- Le choco caramel
- Saint Honoré revisité
- Choco noisette cœur crème brûlée
- Tarte des sœurs Tatin et sa crème anglaise

Menu Beaux-Arts

à partir de 28,90 € TTC/personne

Quantité :

.....

Entrées au choix

- Coquille Saint Jacques
- Assiette périgourdine
- Langue Lucullus maison
- Pannequet de saumon et son tartare de cabillaud

Les Plats Chauds au choix

- Filet de bar au beurre rouge
- Filet de bœuf grillé beurre Maitre d'hôtel
- Tournedos de magret de canard aux baies roses
- Gigotine de pintade farcie aux cèpes et pleurotes, sauce brune au porto

Fromages

Assiette ou Plateau de fromages

Desserts au choix

- Macaron Roussillon
- Sablé choco framboise
- L'exotisme
- Douceur chocolat

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