



# *Les menus*



Des menus de qualité inspirés par les saisons

*Dupont Traiteur s'occupe de tout !*

[www.dupont-traiteur.fr](http://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](mailto:info@dupont-traiteur.fr) Site Internet : [www.dupont-traiteur.fr](http://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

- Opéra de saumon fumé, salade de jeunes pousses
- Pana cotta au parmesan et son croustillant de jambon de parme
- Mousse d'avocat aux écrevisses
- Fricassée d'asperges à la feta
- Gaspacho de concombres à la crevette

### Les Plats Chauds au choix

- Sauté de veau méridional, courgettes miellées, oignons et pommes de terre nouvelles
- Epaule d'agneau confite au miel et aux épices, polenta crémeuse aux herbes de Provence
- Poulet fumé sauce au chorizo endive braisée gratin dauphinois
- Pavé de saumon à l'unilatéral riz basmati, tomate provençale

### Fromages

Buffet ou assiette de fromages

### Desserts au choix

- Tiramisu spéculoos
- Fraisier
- Duo de mousse au chocolat

## Menu Citadelle

à partir de 19,80€ TTC/personne

Quantité :

.....

### Entrées au choix

- Carpaccio de légumes grillés et dés de saumon
- Cigare de céleri au tartare de cabillaud
- Gâteau de courgettes et fromages de chèvre

### Les Plats Chauds au choix

- Confit de canard, pomme de terre à l'ail et à l'huile d'olives
- Filet mignon de porc au miel et ses épices, pommes grenaille et échalotes confites
- Dos de rouget à l'huile d'olives accompagné de son risotto d'asperges

### Fromages

Buffet ou assiette de fromages

### Desserts au choix

- Tartelette croustillante aux fraises
- Dacquoise à la noisette marmelade de fruits rouges
- Millefeuille aux fraises

## Menu Beaux-Arts

à partir de 28,90€ TTC/personne

Quantité :

.....

### Entrées au choix

- Brochette de gambas au romarin et sa brunoise de légumes
- Carpaccio de Saint Jacques à la betterave rouge
- Magret de canard fumé, son foie gras et sa salade de gésiers confits
- Carpaccio de veau à la framboise et son effeuillé de chèvre sec

### Les Plats Chauds au choix

- Magret de canard rôti et son chutney de saison, pomme de terre à l'huile d'olive et au thym frais
- Quadrillé de veau, tatin de tomates, aubergines et grenailles confites
- Suprême de poulet, quinoa crémeux aux cèpes
- Filet de rouget et tarte fine de légumes

### Fromages

Assiette ou Plateau de fromages

### Desserts au choix

- Macaron Roussillon
- Dôme chocolat caramel
- Tiramisu aux fraises
- Sablé citron kiwi

## 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](http://www.dupont-traiteur.fr)