



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 36 Mail. : contact@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

Terrine de nos grands-mères
Tartare de saumon aux poires
Verrine guacamole et des de chorizo

Viandes froides

Emincé de paleron de bœuf aux échalotes et vinaigrettes d'herbes
Pilon de volailles glacé aux poivres

Assortiment de salades

Salade de mâche aux dés de fromage
Salade de riz niçois
Salade de tomates au persil
Salade de champignons à la grecque
Salade de cœurs de palmiers à la ciboulette

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Cœur coulant chocolat
Tartelette citron
Charlotte aux fruits

Quantité :

Buffet complet : x 17,60€

Buffet Hors dessert : x 14,20€

Buffet Citadelle

à 25,80€ TTC

Buffet d'entrées

Wraps de saumon, ciboulette et coulis de tomates
Terrine de lapereau à la mousse de canard
Plateau de cochonnailles
Tomate garnie aux crevettes

Viandes froides

Dos de cabillaud glacé au safran
Filet mignon de porc mariné au soja
Gigot de dindonneau basse température laquée au jus réduit

Assortiment de salades

Rémoulade de navets et carottes
Betteraves aux pommes
Tomate mozzarella au pistou
Ratatouille de jeunes légumes du soleil
Salade de pois chiches à la vinaigrette de lavande
Salade de pomme de terre mimosa

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Le choco caramel
Saint Honoré revisité
Choco noisette cœur crème brûlée

Quantité :

Buffet complet : x 25,80€

Buffet Hors dessert : x 21,00€

Commande possible uniquement à partir de 10 personnes.

Merci de cocher votre choix.

Buffet Beaux-Arts

à 31,00 € TTC

Buffet d'entrées

Carpaccio de Saint Jacques aux betteraves
Langue Lucullus maison
Pannequet de saumon et son tartare de cabillaud
Terrine de Potjevleesch revisité au céleri et au foie gras

Viandes froides

Filet de bar glacé au beurre rouge
Filet de bœuf grillé en croute d'herbes
Tournedos de magret de canard laqué aux baies roses

Assortiment de salades

Salade périgourdine
Mosaïque de légumes du soleil
Salade de ratte vinaigrette de balsamique
Tomate cerise et feta à la menthe
Salade impromptue concombres, pomme, carotte, œuf dur
Taboulé de boulgour aux cèpes et aux noix

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Macaron Roussillon
Le sablé choco framboise
L'exotisme
Douceur chocolat

Quantité :

Buffet complet :.....x 31.00€

Buffet Hors dessert :.....x 25.80€

Buffet Campagnard

à 13,20€ TTC

Buffet

Salade de riz niçois
Salade de tomates au persil
Salade verte
Plateau de saucissons, rilette, terrine de campagne et rosbeef

Fromage

Les desserts

Tarte Bourdalou
Tarte au chocolat

Quantité :

Buffet complet :.....x 13.20€

Les boissons

St Amand plate 50 cl	Quantité :x 1,05 € TTC
St Amand plate 150 cl	Quantité :x 1,50 € TTC
St Amand pétillante 50 cl	Quantité :x 1,50 € TTC
St Amand pétillante 100 cl	Quantité :x 2,20 € 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

Adresse de livraison :

.....

Date de livraison souhaitée :

Horaire de livraison souhaitée :

Signature « Bon pour accord »

Cachet de la société

Particuliers

Contact :

Adresse :

.....

Téléphone :

Détails de votre commande

Adresse de livraison :

.....

Date de livraison souhaitée :

Horaire de livraison souhaitée :

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-Douais- 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