



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

Plateau de cochonnailles
Rillettes de porc
Tomate au tartare de thon

Viandes froides

Pilon de poulet rôti
Mignon de porc cuit à l'étouffée
Médaille de saumon Bellevue

Assortiment de salades

Salade d'endives aux poires pistache et gouda
Belles de Fontenay sucrée salée
Salade de haricots verts extra fins en vinaigrette d'échalotes
Salade mille légumes aux champignons et épinards frais
Tomates cerisettes en salade

Plateau de 3 fromages

Les desserts

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

Quantité :

Buffet complet :.....x 17,60€

Buffet Hors dessert :.....x 14,20€

Buffet Citadelle

à 25,80€ TTC

Buffet d'entrées

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins
Terrine Richelieu à la mousse de canard
Millefeuille de sandre
Fond d'artichaut garni au crabe

Viandes froides

Suprême de poulet en gelée
Charolais rôti
Noisette d'agneau aux pleurotes

Assortiment de salades

Salade coleslaw
Belles de Fontenay sucrée salée
Salade de haricots verts extra fins en vinaigrette d'échalotes
Salade mille légumes aux champignons et épinards frais
Tomates cerisettes en salade

Plateau de 3 fromages

Les desserts

Le Montbéliard
Le délice choco vanille
Le financier framboise pistache

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

Médailon de langouste à la parisienne
Foie gras cuit à l'ancienne confiture d'échalotes
Salade de crevettes roses marinées à l'ail et au basilic
Marquise de jambon speck

Viandes froides

Emincé de magret de canard laqué à l'orange
Chaud et froid de suprême de pintade
Filet de bœuf rôti basse température glacé

Assortiment de salades

Quinoa crémeux aux cèpes
Linguines aux herbes et à l'huile d'olives
Duo de tomates cerise
Salade belle d'automne aux champignons des bois
Salade sucrine aux pignons de pin et tomates séchés

Plateau de 3 fromages

Les desserts

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

Quantité :

Buffet complet :.....x 31.00€

Buffet Hors dessert :.....x 25.80€

Buffet Campagnard

à 13,20€ TTC

Buffet

Salade de riz malgache
Salade de haricots verts aux échalotes
Salade verte aux noix
Mortadelle, salami danois, poulet
mayonnaise, jambon blanc

Fromage

Les desserts

Tarte au flan
Salade de fruits

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-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