



# *Les plateaux repas*

Les plateaux à déguster partout

*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 36 Mail. : [contact@dupont-traiteur.fr](mailto:contact@dupont-traiteur.fr)

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

*Commande possible uniquement à partir de 8 personnes.*

*Merci de cocher votre choix.*

## *Les Grand place*

*13,00 € TTC*

### **Grand Roue**

Œuf durs en gelée

Poulet grillé et marinade aux fèves Tartare  
de courgettes aux herbes

Supplément fromage AOC : .....x 1,40 €TTC

Tartelette abricots caramélisés

Pain et beurre

Quantité :

.....x 13,00 €

### **Déesse**

Terrine de nos régions

Emincé de bœuf aux échalotes Macaronis  
aux légumes

Supplément fromage AOC : .....x 1,40 €TTC

Panna cotta aux fruits

Pain et beurre

Quantité :

.....x 13,00 €

## *Les Citadelle*

*14,90 € TTC*

### **Rempart**

Asperges sauce crevettes

Eventail de magret fumé aux fraises  
régionales

Pâtes fraîches aux pois gourmands et à la  
ciboule

1 fromage AOC

Douceur de mangue

Pain et beurre

Quantité :

.....x 14,90 €

### **Goya**

Trio de bruschettas : olives anchois-  
tomates-poivrons grillés

Roti de bœuf et glaçage aux petits  
légumes

Salade de mangues à l'émincée de  
poireaux

1 fromage AOC

Entre choc

Pain et beurre

Quantité :

.....x 14,90 €



## *Les Beaux Arts*

24,00 € TTC

### **Premium**

Salade de gambas marinées au pistou  
Filet de canard pousses de bambou  
Salade d'asperges sautées au thym et  
aux olives  
Duo de fromage AOC  
Fraisier de nos régions  
Pain et beurre

Quantité :

.....x 24,00 €

### **Léna**

Huitre à l'agar sauce Yuzu  
Tomate fourrée en ratatouille et filet de  
rouget mariné  
Tortellinis au fromage et à l'huile vierge  
Duo de fromage AOC  
Croquant façon brownie  
Pain et beurre

Quantité :

.....x 24,00 €

## *Le Végétarien*

12,90 € TTC

Crudités  
Linguines fraîches aux petites girolles  
1 fromage AOC  
Salade de fruits  
Pain et beurre

Quantité :

.....x 12,90 €

## *Plateau du jour*

10,50 € TTC

Entrée du jour (1 crudité ou 1 charcuterie)  
+ Plat du jour  
+ Dessert du jour  
Pain et beurre

Quantité :

.....x 10,50 €

## *Les Boissons*

St Amand plate 50 cl

Quantité : .....x %) € H7

St Amand plate 150 cl

Quantité : .....x 1,) \$ € H7

St Amand pétillante 50 cl

Quantité : .....x 1,) \$ € H7

St Amand pétillante 100 cl

Quantité : .....x &,\$ \$ × H7

Vin blanc Triennes - IGP Méditerranée Bio\*

Quantité : ....x 1- ,&0 € H7

Vin Rouge Triennes - IGP Méditerranée Bio\*

Quantité : ....x 1- ,&0 € H7

\* 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](mailto:info@dupont-traiteur.fr)

- Par téléphone 03.21.70.36.68 et confirmé par mail.

**Demier 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-Douaisi- 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)

