

Collet Traiteur

Organisateur de réceptions

Carte
Événementielle & Mariage
2024





Sommaire

Le Vin d'Honneur p 6

Accueil Soft & Rafraîchissements p 6

Le Cocktail p 6

Nos Pièces de Cocktail p 6

Les Pains Fantaisistes p 7

Le Cocktail des Enfants p 7

Nos Animations Culinaires p 7

Retrait d'un Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire p 7

Les Menus servis à Table p 8

Menu Passionné p 9

Menu A la Folie p 10

Menu Pour la Vie p 11

Les Menus Enfants, Adolescents & Prestataires p 12

Le Menu Végétarien servi à table p 12

Les Plats chauds au Buffet p 13

Les Plats Uniques p 13

Méchouis & Cochon de Lait p 13

Le Barbecue p 13

La Carte des Garnitures p 14

Le Pain p 14

Le Sorbet p 14

La Carte des Fromages p 14

Les Buffets Froids p 15

Coquelicot p 16

Bleuet p 16

Lys Blanc p 17

Végétarien p 17

La Carte des Desserts

Les Gâteaux Pâtisseries p 18

Wedding & Naked Cake p 19

La Pièce Montée en choux p 19

Letter ou Number Cake p 19

La Farandole des Desserts p 19

La Pièce Montée de Macarons p 19

Fontaine à Champagne p 19

La Soirée Dansante p 20

Le Lendemain p21

Le Buffet Froid du lendemain p 22

Le Brunch p 23

La Cave

Boissons Soft, Boissons Chaudes,
Champagnes et Méthodes,
Apéritifs, Cocktails, Vins et Bières p 24

Le Mobilier, La Vaisselle, Le Nappage & Le Matériel de Réchauffe p 25

Nos Equipes p 26

La Livraison & Déplacements p 26

La Dégustation p 26

L'Enlèvement des Déchets p 26

Les Conditions Générales de Ventes p 27

Présence des Allergènes :

G (Gluten), L
(Lactose), O (Œufs),
FàC (Fruits à
Coques), Su (Sulfite),
P (Poisson),
Cr (Crustacés),
M (Mollusques),
K (Kiwi)
Lu (Lupin)
So (Soja)
(Cé) Céleri
Mou (Moutarde)
Sé (Sésame)



Artisan Traiteur



Fait maison & produits frais

« **Nous travaillons avec Passion, Savoir-faire & Convivialité** »

Depuis 2010, Collet Traiteur, à travers, Agathe & Christophe Collet, conserve ses valeurs :
« Nous sommes toujours autant passionnés et prenons encore plus de plaisir à ce jour à mettre notre savoir-faire au service de nos clients. Nous ressentons un sentiment de partage durant les réceptions qui nous renvoie beaucoup de bonheur, merci à eux pour leur confiance et leurs témoignages de satisfaction ! »

Collet traiteur perpétue pour vous l'art de recevoir en unissant la qualité gustative d'une cuisine inventive et artisanale à travers le travail des produits de qualité ainsi que la mise en scène harmonieuse et personnalisée au besoin de vos buffets tout en conservant un esprit de convivialité.

Christophe COLLET, chef de cuisine et artisan traiteur, accompagné de sa brigade, confectionnent pour vous des mets raffinés et savoureux en sélectionnant des produits frais (et locaux autant que possible).

Agathe & Julien se chargent de vous accompagner dans l'organisation de votre événement. Du premier rendez-vous au jour J, ils répondent à vos besoins et vos attentes, tout en vous offrant une prestation personnalisée. Du conseil culinaire à l'organisation de nombreux autres détails, ils feront de votre soirée un moment apprécié de tous.

Qu'il s'agisse d'un repas servi à table, d'un cocktail dînatoire, d'un cocktail ou encore de buffets chauds ou froids, dans le lieu de votre choix (à 1h00 de déplacement de Louviers) dans l'Eure, La Seine Maritime (Normandie, 76) ou encore Les Yvelines, Collet Traiteur organise votre réception de 30 à 400 couverts.

Notre équipe de maîtres d'hôtel et serveurs, fidèle depuis plus de 8 ans, se fera un plaisir de jouer pour vous, la partition écrite ensemble.

Vous avez un projet de réception et souhaitez nous rencontrer ?

Nous vous proposons de parcourir notre Carte puis de nous contacter par téléphone ou par e-mail pour un rendez-vous physique (ou téléphonique) afin d'établir ensemble votre devis.

Les Témoignages de nos Clients

Extrêmement satisfaite !!

Personnel agréable, à l'écoute, doux et attentionné. Ils ont toujours le sourire. Du vin d'honneur au dessert tout était parfait et excellent.

Je recommande à dix mille pour cent !

envoyé le 29/09/2022 Agathe M.

Charlène L. , marié(e) le 27/08/2022

5.0

Repas parfait

Très très bon traiteur je n'ai eu que d'excellents retours sur notre repas de mariage , ils sont facilement disponibles pour répondre à vos questions. Et très très professionnels ! Je recommande totalement les yeux fermés, c'était super.

"La Réception de notre mariage"

L'équipe Collet traiteur rayonne de professionnalisme, que ce soit au niveau de l'accueil, des échanges, de leur disponibilité, leur adaptabilité. Sans oublier les talents culinaires de Christophe, la gentillesse incroyable d'Agathe. Ils nous ont permis de participer à ce rêve éveillé qu'était notre mariage. N'hésitez pas non plus pour vos réceptions de familles, anniversaires ou autre événements. Ils sont incroyables, c'est un 5/5, sur tous les plans. Merci à eux. L.V

Envoyé le 04/10/2022

Laura B. , marié(e) le 11/06/2022

5.0

Traiteur au top !

Nous avons choisi Collet Traiteur pour notre cocktail, notre dîner et notre buffet du dimanche midi. Tout était parfait ! Les invités étaient ravis, tout comme les mariés. Les produits sont raffinés et excellents. L'équipe est professionnelle et chaleureuse, aux petits soins pour les mariés.

Nous recommandons Collet Traiteur à 200% et nous avons déjà hâte de refaire appel à eux. Un grand merci !

Envoyé le 25/06/2022

Accueil Soft & Rafraîchissements

Citronnade
(Limonade, Jus de Citron, Sucre de Canne, Citron frais)
Eau Detox
(Pamplemousse, Concombre, Menthe)
Bar à Sirop : Limonade et Eau
(Fraise des Bois, Menthe, Pêche, Citron)

3.95 €/Litre, servies en bonbonne (sur la base d'un litre pour 5 personnes)

Le Vin d'Honneur

Forfait 2 Mini Viennoiseries
(assortiments de croissants, pains au chocolat, pain aux raisins, chausson aux pommes) & 2 chouquettes (L, O, G)
2.50 €/personne

Brochette de 3 Fruits de saison
& son fin filet au chocolat, Cannelé (G, L, O), Macaron (G, L, O, FàC),
Financier (G, L, O, FàC)
1.15 €/pièce

Bar à Brioches
(2 tranches de brioche pur beurre (G, L) & Nutella (So), Confitures,
Caramel au beurre salé, crème de Marron) (FàC)
2.10 €/personne

Il est également possible d'agrémenter votre Vin d'Honneur
de Corbeilles de Fruits, Pièce montée de Macarons,
Candy Bar, Animation Crêpes, Smoothies...



Nos Pièces Cocktail « Les Élégantes »

Forfait 8 pièces salées de votre choix au tarif de 11.95 €/personne

LES PIÈCES FROIDES

Maki au Saumon fumé & Avocat (P, So)
Pain Suédois à la Mousse de Sésame & Gambas (G, L, C, Sé)
Club Poulet à l'Indienne (Tandoori, concombre, menthe) (G, L, Mou, O)
Wrap au Bœuf aux 3 poivres & Crudités (G, O, Mou)
Sablé aux Graines de Courge & Truite d'Acquigny fumée (G, L, O, P)
Brochette de Saumon au Yuzu, Courgette à l'Orange (P)
Nid de Pomme de Terre à la Crème à la Moutarde à l'ancienne
& Mignon de Porc fumé (L, Mou)
Sablé au Parmesan et sa mousse de Tomate confite (G, L, O)
Mini Conchiglie, Ricotta aux Poivrons, Chips de Chorizo (G, L, O)
Œuf brouillé au Caviar d'Aubergine (L, O)
Douceur de Carotte, Miel & Epices, Noix de Cajou torréfiées Vegan (L, FàC)
Maki de Saumon fumé & Œufs de Truite en cuillère
(supplément : 0.50 €/pièce) (P, So)
Médaillon de Pain d'épices au Foie gras **(supplément : 1.00 €/pièce)** (G, L, O)

LES PIÈCES CHAUDES

Finger d'Épinard & Feta au Piment d'Espelette (O, L, G)
Raviole au Comté & Morilles (G, O, L)
Sucette de Saucisse de Montbéliard frit & Sésame (G, O, Sé)
Brochette de Gambas au beurre d'Escargot & Tequila (L, C, Su)
Mini Croque-monsieur à l'huile de Truffe (G, L)
Tempura de Légumes & sa sauce Tartare (O, M dans la sauce)
Pépites de Poulet aux Graines & Epices, Ketchup épicé Maison (G, O, Sé)
Samoussa à la Mangue, Coriandre fraîche & Gambas (G, C)
Brochette de Porc au Caramel de Lait de Coco (So)

Les Pains Fantaisistes

Composés de 40 minis sandwich en forme de triangle

Pain fourré à la Charcuterie et/ou Fromage (G, L)....**36.00 €/pièce**

Pain fourré au Saumon fumé et sa crème d'herbe aillée (G, L, P) ...**41.00 €/pièce**

Pain Suédois au Beurre de Sardine (G, L, P)....**34.90 €/pièce**

Le Cocktail des Enfants

Forfait 4 pièces

Mini Quiche aux Lardons ou au Thon (G, L, O, Mou),

Mini Pizza à la Tomate & Mozzarella (G, L),

Brochette de Tomate Cerise & Emmental (L),

Roulé au Jambon & Fromage frais (L)

Sur la base de 4 pièces au choix4,00 €/enfant

(pour un minimum de 5 enfants)

Nos Animations Culinaires

Stand thématique au choix animé par un cuisinier pour un minimum de 40 personnes.

Mini Hamburger Minute à la Plancha (G, L, Sé)....**3.95 €/personne**

Espuma de Poivron & Œuf de Caille à la Plancha (L, O)...**2.95 €/personne**

Wrap à l'Epaule d'Agneau de 7 heures à la Plancha salade Iceberg,

Oignon rouge confits, sauce Tzatziki (G, L)....**3.20 €/personne**

Gambas au Lait de Coco & Curry, pousses de Bambou (L)....**3.49 €/personne**

Découpe de Chiffonnade de Jambon de Serrano

& Billes de Melon en Brochette (L).....**2.10 €/personne**

Mini Barbe à Papa au Foie Gras (selon disponibilité)....**3.40 €/personne**

Les Mareyeurs

(Saumon fumé maison & Huîtres N°3 de Saint Vaast, Citron, Vinaigrette à l'échalote)

(L, P, M)....**4.25 €/personne**

Location chauffe-plats bain marie (gel inclus) 15.00€/pièce

Retrait d'un Cocktail Déjeunatoire

ou Dinatoire

28.44 €/personne pour un minimum de 25 personnes

16 pièces salées au choix page 5 & 4 mignardises au choix page 19

OPTION :

Plateau de 5 Variétés de Fromages affinés

& ses Pains Spéciaux (G, L, Sé, FàC) **4.45 €/personne ou**

Plateau de Charcuteries (5 tranches) (G, L) **3.25 €/personne**

Pour compléter votre réception, Collet Traiteur vous propose la location de Mange-debout et ses housses lycra, de Tables de buffet, de Vasques à Champagne, Glaçons...

Nos Prestations avec service incluent :

Dans nos Cocktails :

La Décoration florale intemporelle & bois flotté en vase (naturel et élégant)

Les Chemins de table Couleur ou Jute

La Glace à rafraîchir & les Glaçons

Le Transport en camion frigorifique (selon la distance)

Le dressage sur ardoise noire ou plateaux bambou,

Le Matériel d'office (Vasques, poubelles de table,

plateaux inox et de débarrassage, serviettes cocktail)

Dans nos menus :

Etuve

La mise en scène personnalisée de votre dessert sur présentoir,

coordination DJ & feux scintillants

Option Pour les Commandes à Emporter :

Mise en Caisses Isothermes avec pain de Glace...**13.90 €/caisse**

Menu



Menu « Passionnement »

33.40 €/pers

ENTRÉE froide

Rillettes de Truite d'Acquigny, Caviar de Fenouil au Citron, Tuile au Brisure de Jambon (G, L, O, P)
Cannelloni de Saumon fumé, Trompettes de la Mort & Ciboulette (L, P)
Tartare de Saumon frais, Dentelle de Parmesan & ses croustilles de Tradition (G, P, L)
Ile flottante revisitée, Chips de Jambon de Serrano, Croûtons au Piment d'Espelette (G, L, O)
Gaspacho de Tomate, Crèmeux de Chèvre, Salade de Roquette & Croustille à l'Ail (végétarien) (L, G)

ou ENTRÉE chaude

Aumônière de Cabillaud, Carotte à l'Orange, Sauce Champagne (G, L, P)
Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » 5.90 €/pers

PLAT CHAUD

Cuisse de Canette confit par nos soins & son Jus de Veau (G)
Filet de Poulet à la Tomate Confitée & au Parmesan (G, L)
Veau Croustillant & son beurre persillé & Jus de Veau (G, L, O, Su)
Carré de Porc au Paprika fumé (G)
Pavé de Truite d'Acquigny au Curry Breton (G, L, P, Mou)

Deux garnitures sont à choisir (Voir la Carte des Garniture p 14)

FROMAGE & SA SALADE

Bûche de Chèvre, Fourme d'Ambert, Camembert, Comté (L, Mou)
4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette - Carte des fromages p 14

DESSERT

Assortiment de 2 Gâteaux pâtisseries & 3 Mignardises au choix
Plaque en amande personnalisée incluse
OU Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

Option Pièce montée en choux ou Naked Cake + 3 mignardises **2.50 €/pers**
Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) **4.00 €/pers**
(Détail de la Carte des Desserts p 19 & 20)



Menu « A la Folie »

40.50 €/pers

ENTRÉE froide

Saumon mi-fumé mi-cuit, tuile aux Noisettes et son Chutney de Mangue (G, L, O, P, FàC)

Tartare de Thon à la Mangue & Coriandre fraîche, Croustille de Pain au Maïs (G, L, P)

Foie Gras de Canard mi-cuit, confit d'Echalote à l'Orange, Croustille de Pain aux Graines & Pain d'Epices (S, FàC, G)

(Supplément 4.90 €/pers – selon disponibilité)

Tarte Fine aux « Tomates Anciennes », Mozzarella Di Buffala, Jambon de Serrano & Roquette, Sauce Vierge (mai-septembre) (G, L)

ou ENTRÉE chaude

Mariage de Cabillaud & Magret de Canard fumé, Sauce au Cidre (G, L, P)

Brochette de Saint Jacques & Chorizo, Ananas rôti et son jus épicé (O, M, Mou)

Nage d'Escargots & Echalote confite au Curry (L, G)

Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » 6.90 €/pers

PLAT CHAUD

Tendre Suprême de Pintade au Jus de Poivron safrané (G, L)

Filet Mignon de Porc basse température, sauce laquée (G, So)

Pavé de Faux Filet & sa Brochette de Gambas façon Surf & Turf, Jus de Cuisson aillé & crémé (G, L, Su)

Magret de Canard servit rosé, sauce au Poivre Vert ou Sauce Cassis (G)

Filet de Cabillaud, Sauce au Yuzu (G, L, P)

Filet de Dorade à la Citronnelle & au Curry (G, L, P)

Deux garnitures sont à choisir (Voir la Carte des Garniture p 14)

FROMAGE ET SA SALADE HAUTE EN COULEUR

Sélection de Fromages au Lait cru (4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette) (L, Mou)

Aumônière de Camembert chaud aux pommes flambées Calvados (G, L, Mou)

Neufchâtel au Pain d'Epices & sa touche secrète servi chaud (G, L, O, FàC, Mou)

DESSERT

Assortiment de 2 Gâteaux pâtisseries & 3 Mignardises au choix

Plaque en amande « Prénoms & Date » incluse

OU Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

Option Pièce montée ou Naked Cake + 3 mignardises **2.50 €/pers**

Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) **4.00 €/pers**

(Détail de la Carte des Desserts p 19 & 20)

Collet Traiteur
Organisateur de réceptions



Menu « Pour la Vie »

47.70 €/pers

ENTRÉE froide

Opéra de Pintade aux Ris de Veau & Homard bleu, réduction de têtes (G, L, O, C)

Foie Gras de Canard mi-cuit, confit d'Echalote à l'Orange, Croustille de Pain aux Graines & Pain d'Epices (sous réserve de disponibilité) (G, L, O, FàC, Sé, So)

Tataki de Thon, Gelée de Pomme, Concombre & pointe de Wasabi, Salade de Wakamé, Tuile aux Sésame (Sé, So)

ou ENTRÉE chaude

Ravioles de Homard & son Coulis de Crustacés servit en assiette bassin (x3) (G, L, C, O)

Belles Langoustines rôties, Pickles de Betterave à la Cardamome, Courgette & Poivron rôtis (C)

Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » 7.90 €/pers

PLAT CHAUD

Filet de Canette, Réduction d'Aromates & Jus de Truffe (G, L)

Filet Mignon de Veau aux Morilles (G, L)

Filet de Bœuf Français Rossini (sous réserve de disponibilité du Foie Gras) (G, L)

Filet de Bar, Sauce Grenade (G, L, P)

Deux garnitures sont à choisir (Voir la Carte des Garniture p 14)

FROMAGE ET SA SALADE HAUTE EN COULEUR

Sélection de Fromages au Lait cru 4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette (L, FàC, Mou)

Aumônière de Camembert chaud aux pommes flambées Calvados en aumônière servi chaud (G, L, Mou)

Neufchâtel au Pain d'Epices & sa touche secrète servi chaud (G, L, O, FàC, Mou)

DESSERT

Assortiment de 2 Gâteaux pâtissiers & 3 Mignardises au choix

Plaque en amande « Prénoms & Date » incluse

OU Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

Option Pièce montée ou Naked Cake + 3 mignardises **2.50 €/pers**

Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) **4.00 €/pers**

(Détail de la Carte des Desserts p 19 & 20)



11



Menu Enfant 3 à 12ans

14.95 €/pers

Carpaccio de Melon & Chiffonnade de Jambon de Serrano (mai-octobre)
OU Feuilleté au Fromage (G, O, L) OU Assortiment de Charcuteries (L)
Nuggets (3) de Poulet Maison (G, L, O)
& Gratin dauphinois (L)
Moelleux au Chocolat (G, L, O, So) OU Crème Caramel (L, O)

Menu Adolescents 12-16 ans & Prestataires

20.65 €/pers

Entrée identique au Menu Enfant
Filet de Poulet en Sauce (G, L) & 2 Garnitures de votre menu
Fromage & Salade de votre menu (L)
Dessert identique au Menu Enfant



Menu

Collet Traiteur
Organisateur de réceptions



Menu Végétarien

29.90 €/pers

ENTRÉE

Timbale de Courgette au Taboulé Arménien
(Boulgour, concassé de tomate, coriandre graine, raisin, thé) Vegan (G)
Maki Sushi aux Légumes Vegan (So)
Rouleaux de Printemps (So, Sé)
(courgette, carotte, champignons noir, menthe fraîche, sauce soja) Vegan (So)
Feuilleté d'Asperges & Fromage de Chèvre (chaud) – (G, L, O)

PLAT CHAUD

Tortilla de légumes de Saison (L, O)
Burger d'Aubergine au Tofu Vegan (So)
Lasagne de Légumes (G, L, O)
& Les 2 Garnitures de votre Menu ou au choix p 14

FROMAGE ET SA SALADE

Sélection de Fromages au Lait cru
(4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette) (L, Mou)
Aumônière de Camembert chaud aux pommes flambées Calvados (G, L, Mou)
Neufchâtel au Pain d'Epices & sa touche secrète servi chaud
(G, L, O, FàC, Mou)

DESSERT

Assortiment de 2 Gâteaux pâtisseries & 3 Mignardises au choix
Plaque en amande « Prénoms & Date » incluse
OU Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

Option Pièce montée ou Naked Cake + 3 mignardises **2.50 €/pers**
Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) **4.00 €/pers**
(Détail de la Carte des Desserts p 19 & 20)

Les Buffets Chauds (à partir de 20 personnes)

Filet de Poulet Vallée d'Auge (Pomme, Champignons de Paris, Pommeau) (G, L)
OU au Jambon de Bayonne, Sauce au Piment d'Espelette (G, L)
OU au Tomates confites & Sauce Crème & Parmesan (G, L)
13.90 €/personne

Hachis de Canard confit (L, FàC)
Lasagne Saumon & Epinard (G, L, O, P)
Brandade de Morue (L, P, FàC)
10.50 €/personne

Dos de Cabillaud, sauce Champagne aux Agrumes (G, L, P)
Pavé de Saumon & Crème de Curry Breton (Algues & Curry) (G, L, P, Mou)
16.00 €/personne

Incluant 2 Garnitures au choix p 14,
A partir de 40 personnes 3 chauffe-plats pour le service OFFERTS (53 cm x 33 cm)

Les Plats Uniques (à partir de 20 personnes)

Couscous (1 merguez, agneau, ½ cuisse de poulet, légumes, semoule parfumée et jus de cuisson) (G)
13.90 €/personne

Paella (Riz parfumé, ½ cuisse de Poulet, Chorizo, Gambas, Poivrons, Petits pois, Moules) (M, Cr)
12.90 €/personne

Choucroute (saucisse de Frankfort et de Morteau, Jarret, choux cuisiné, pommes de terre) (Su)
12.90 €/personne

Cassoulet (½ cuisse de Canard, saucisse de Toulouse, Jarret, haricots blanc cuisinés) (G)
13.10 €/personne

A partir de 40 personnes 3 chauffe-plats pour le service OFFERTS (53 cm x 33 cm)
Chauffe-plat supplémentaire : 29€90/pièce
Gel inflammable supplémentaire : 3€90/pièce



Cochon de lait & méchoui

33.70 €/Personne

Un cuisinier vient préparer sous vos yeux et sur le lieu de votre choix, un cochon de lait (6h00) OU un agneau (5h00) pour un minimum de 40 personnes.

Le tarif comprend :

- environ 360 g/pers de viande crue sur pied la fourniture et l'installation du tourne-broche la cuisson de la bête ainsi que la découpe de la viande pour un service à l'heure convenue la livraison à 20 Km aller-retour
- Deux garnitures au choix (voir la Carte des Garnitures p 14) servis en chauffe-plat

Le tarif ne comprend pas :

Le bois de chauffage (possibilité de fournir du charbon de bois spécial supplément **1.50 €/personne**)
Le service

Collet Traiteur vous remercie de prévoir un ABRI pour le tourne-broche et le cuisinier au besoin

13

Le Barbecue

22.30 €/Personne

1 x Merguez, 1 x Saucisse, 1/3 Andouillette
Brochettes de Dinde & Poivron marinées (9 cm)
Salade Campagnarde (pomme de terre, lardons, échalote, persil)
Salade de pâtes au Pesto & tomate (G, FàC),
Salade Parisienne (céleri branche, jambon, emmental, mayonnaise) (L, O, Cé)
Sauces cocktail (G, Mou, O, P), ketchup, mayonnaise (Mou, O) et moutarde (Mou) fournis
Barbecue, Charbon, Chauffe plats, Cuisson sur place (3h30) et Livraison (20 Km aller-retour) inclus
Service non inclus

Nos Garnitures

1 Féculent au choix

- Risotto d'Epeautre au Parmesan & petits légumes (L, G)
- Ecrasé de Pomme de terre à l'huile de noisette (L, FàC)
- Gratin Dauphinois (L)
- Tourbillon de Pomme de Terre rôti aux senteurs du Sud
- Berceau de Pomme de terre, Crème & Ciboulette (L)
- Crémeux de Creuzet au Beaufort au Basilic (G, L, Su)

1 Légume au choix

- Purée de Patate Douce à l'Orange et Crème de Normandie (L)
- Clafoutis Asperges & Chèvre Frais (G, L, O)
- Légumes rôtis (Carotte, Courgette, Echalotte, Patate douce)
- Tartelette au Parmesan, Courgette & Tomate au Thym frais (G, L, O)
- Tatin de Tomate, Miel & Thym (G, L)
- Tagliatelles de Légumes au Courgette & Carotte
- Grappe de Tomates Cerise Confites (juin-septembre)
- Mille-Feuille de Cèleri & Lait de Coco (Cé, L, O)



Le Pain

- Boule de pain de Tradition posé sur table puis des bannettes de baguette de tradition (G, FàC) sont disposées sur table....**1.55 €/personne**
- Option Pain Spéciaux (Pain Hasting, au Maïs, aux Céréales, Sésame) servi au Fromage (G, FàC, Sé)**0.45 €/personne**

Le Sorbet

- Sorbet Seul (Pomme, Poire, Citron, Framboise, Ananas).....**1.70 €/personne**
- Sorbet Arrosé (Trou Normand, Alcool de Poire, Colonel, Crémant, Pina Colada)....**2.50 €/personne**

Nos Fromages Affinés - L

- Inclus dans nos Menus :
Plateau de Fromages au Buffet
(4 choix de 20 à 60 personnes, puis à partir de 60 personnes, 6 choix)
Ou 3 choix de fromages à l'assiette

Nos 4 AOC Normands au Lait Cru

Camembert, Pont L'Évêque, Livarot, Neuchâtel

Les pâtes Cuites

Comté, Cantal, Morbier, Reblochon, Tomme de Savoie,
Tomme de Normandie, Ossau Iraty
Beaufort, Abondance, Tête de Moine

Les pâtes Fleuries

Saint Félicien, Brie de Meaux, Chaource, Langres, Vacherin (Mont d'Or)

Les Chèvres

Crottin de Chèvre (frais, semi affiné, sec), Selles-sur-Cher
Bûche de chèvre Sainte Maure de Touraine

Les pâtes Persillées

Roquefort, Stilton, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne

A la Carte

- Plateau de 5 Fromages affinés au choix
(à partir de 20 personnes),
Salade de Jeunes pousses & Vinaigrette (Mou)
4.45 €/personne

Buffet froid



Les Buffets Froids

Nous pouvons réaliser votre buffet à partir de 25 convives.

Pour qu'il soit personnalisé et à votre goût, nous vous proposons de

sélectionner 6 plats parmi nos propositions (hors fromage) si vous recevez entre 25 et 40 convives.

sélectionner 8 plats parmi nos propositions (hors fromage) si vous recevez plus de 40 convives.

Mayonnaise (O, Mou), Moutarde (Mou), Sauce cocktail (G, P, Mou, O), Beurre (L) et Cornichons sont inclus dans le buffet froids selon les mets choisis.

« Coquelicot »

21.20 € TTC par personne

Sauces et condiments inclus

Rôti de porc à la Provençale

Plateau de Charcuteries (L)

(Saucisson à l'ail, saucisson sec, pâté de foie, chiffonnade de Jambon de Bayonne)

Terrine de Campagne (G, L, O)

Cuisse de Poulet aux Epices (FàC, Mou)

Terrine de Poisson aux petits légumes (L, O, P)

Rôti de Dinde au Citron Confit

Echine de porc à l'Ail confit

Salade Francomtoise (L, Cé)

Salade de Céleri branche & volaille fumé (Cé)

Saveurs d'Asie (G, O) (Nouilles chinoises, champignons noirs, légumes variés) (So, Sé)

Salade Campagnarde (pomme de terre, lardons, œuf dur) (O)

Taboulé traditionnel ou aux Agrumes (G)

Salade de pâtes aux légumes grillés (G)

Votre Fromage

Roue de Brie (L)



« Bleuets »

26.90 € TTC par personne

Sauces et condiments inclus

Plateau de Charcuteries (G, L)

Saucisson sec, saucisson à l'ail artisanal, Andouille de Guéméné, Chiffonnade de jambon sec 14 mois d'affinage (L)

Terrine de Volaille au Lard fumé (O)

Terrine de Poisson aux petits légumes (L, O, P)

Chiffonnade de Saumon fumé ou mariné à l'aneth Maison & sa crème montée à l'aneth (P, L)

Saumon en Bellevue (L, O, P, Mou)

Rôti de Porc aux Abricots ou aux épices douces (FàC)

Filet de Poulet au Chorizo

Rôti de Bœuf aux 5 baies

Salade de Fusili au Pesto & Tomate (G, FàC)

Salade de Pomme de Terre au Saumon & Aneth (P)

Salade de pomme de terre Campagnarde (O)

Salade de Riz à la Cantonaise (O, Cr, So)

Salade Grecque (concombre, feta, tomate) (L)

Salade de Fenouil, Crevette & Agrumes (C)

Salade Caesar (G, L, P)

Nos Fromages Normands au lait cru (L) & Salade (Mou) (4 à 6 au choix)

Camembert, Pont L'Evêque, Livarot, Neufchâtel, Comté, Sainte Maure,

Fourme d'Ambert

« Lys Blanc »

30.90 € TTC par personne

Sauces et condiments inclus

Terrine de Saumon aux petits légumes OU de Sandre au jambon de Bayonne (L, O, P)

Rillettes d'Oie

Terrine de Joue de Bœuf au Foie gras

Saumon mariné ou fumé par nos soins et sa crème de Vodka (P, L)

Plateau de Charcuteries (G, L)

(Saucisson à l'ail, Andouille de Guéménée, Chorizo, Saucisson sec,

Chiffonnade de Jambon de Bayonne)

Terrine de Lapin aux Figues (O)

Médaille de Courgette au Tartare de Saumon (P)

Rouleaux de Printemps Végétarien (So, Sé)

Rôti de Bœuf mariné au Pesto (FàC)

Filet de Poulet aux Trois Poivres

Burger d'Aubergine aux senteurs Provençale (So)

Chaud Froid de Dinde & Gambas au Coco-Curry (L, O, Mou, Cr)

Saumon en Bellevue (L, O, Mou, P)

Gigot d'Agneau

Salade de Fusili au Pesto (G, FàC)

Salade Norvégienne

(pomme de terre, saumon fumé, œuf dur, poireaux, mayonnaise) (L, O, P, Mou)

Terrine d'Arlequin de Chèvre à la Tomate (L)

Salade Cauchoise

(céleri rave, pomme, jambon, noisette, crème, vinaigre de jus de Citron) (L, FàC, Cé)

Salade de Quinoa, Chorizo doux & Haricots rouges

Terrine d'Epinard au parmesan et tomates confites (L, O)

Salade de légumes grillés au cantal (L)

Le Tour de France des Fromages (L) & Salade (Mou)

(Voir la Carte des Fromage p 14)

« Végétarien »

21.90 € TTC par personne

Sauces et condiments inclus

Salade de Légumes grillés au Cantal (L)

Salade de Boulgour à l'Indienne (Boulgour, coriandre graine, raisin, abricot, thé) (G)

Salade de Quinoa Exotique (quinoa, mangue, crevette, concombre) (Cr)

Salade de Tagliatelles de légumes (carottes & courgette) à la Feta (L)

Salade Grecque (concombre, feta & tomate, herbes de Provence) (L)

Salade de Tomate, Mozzarella & Basilic (L)

Salade Saveurs d'Asie

(nouilles sautées, légumes & sauce soja, gingembre, citronnelle) (G, So, Sé)

Salade de Pâtes à la Feta, Tomate & Pesto (G, L, Pi)

Salade de Choux chinois, Chèvre & Abricots moelleux (L)

Burger d'Aubergine aux Senteurs Provençale

Terrine d'Epinard, Tomates confites & Parmesan (L, O)

Terrine de Chèvre frais aux Courgettes (L, O)

Arlequin de chèvre & Tomate en Terrine (L)

Cake aux Légumes grillés & Pesto (G, L, O, FàC)

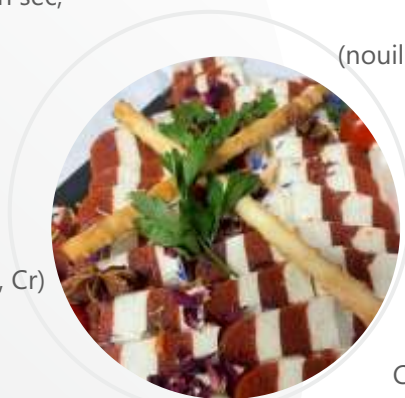
Guacamole & Tacos (G, L)

Crème de Feta & Tomates confites & ses croustilles de Pain (L, G)

Les Fromages Normands au lait cru (L) & Salade (Mou)

Camembert, Pont L'Evêque, Livarot, Neufchâtel, Comté, Sainte Maure,

Fourme d'Ambert



Notre Carte des Desserts

Les Gâteaux Pâtisseries

Le Mango

Mousse Exotique, compotée de Mangue & biscuit Dacquoise au Citron vert
(L, O, G, FàC)

Le Pastel

Crèmeux Framboise, bavaois Pistache & Biscuit Amande
(L, O, G, FàC)

La Violette

Bavaois Violette, coulis de Cassis, Praliné pétillant & biscuit Madeleine
(L, O, G, FàC)

Le Royale

Mousse Chocolat noir sur feillantine Pralinée, biscuit Chocolat & nappage
Chocolat noir
(L, O, G, FàC)

Trois Chocolat

Mousse Chocolat Noir, Chocolat blanc et Chocolat au lait sur biscuit Chocolat
(L, O, G, FàC)

Framboisier ou Fraisier

Génoise, crème mousseline & Framboises (ou Fraises)
(L, O, G, FàC)

Inclus dans nos menus ou A la Carte 5.20 €/part

Plaque personnalisée (FàC)...4.90 €/pièce

Présentoir à gâteaux & Feux scintillants Offerts sur le lieu de la réception



Wedding & Naked Cake

Gâteau à étages (2 à 4) composé de Molly Cake, garni et recouvert de Crème Mousseline Pâtissière & Meringue Suisse

1 choix par étage :

Vanille, Vanille & Eclats de Caramel, Pistache, Pistache & Framboise, Chocolat, Façon Fraisier ou Framboisier, Crème au Citron, Spéculos, Fruits Rouge, Fruits Exotique, Fruits Exotique & Noix de Coco, Kinder, Oréo, Nutella, Praliné & Noix de Pécan, Praliné Caramel (G, L, O, FàC, K, Sé)

**Ruban couleur ou Dentelle à la base de chaque étage
Fleurs Fraîches à fournir par vos soins
pour une harmonie parfaite de votre décoration florale !**

**A la Carte à partir de 8.90 €/part (dès 25 personnes)
& Frais de livraison à partir de 54 €**

**En supplément au Menu 2.50 €/pers s'il est accompagné de 3 mignardises
Ou 4.00 €/personne en part pleine & Frais de livraison à partir de 54 €**

Cup Cake : 3.90 €/pièce

La Pièce montée en Choux

Choux farcis à la crème pâtissière à la Vanille ou au Chocolat G, L, O, FàC de forme conique ou de wedding cake sur socle en nougatine.
Plaque Nougatine personnalisée incluse.

8.50 €/part

(sur la base de 4 choux par personne pour un minimum de 15 parts)

Supplément Menu

**sur la base de 2 choux/pers : 2.50 €/personne
ou sur la base de 4 choux 4.00 €/personne**

Fontaine à Champagne...59.90 €

(Hors boisson)

Letter ou Number Cake

Gâteau en forme de lettre ou de chiffre de votre choix composé de pâte sablée et de crème mascarpone (G, L, O, FàC)
6.80 €/part pour un minimum de 25 personnes

La Farandole de Desserts

Les Mignardises (3 au choix)

Macaron (Chocolat, Framboise, Vanille, Caramel au beurre salé, Citron) (G, L O, FàC)
Choux à la Crème Pâtissière Vanille & Caramel croquant (G, L, O)
Mini Cannelé (G, L, O)
Choux Craquelé aux Fruits de la Passion (G, L, O)
Tulipe au Chocolat, Crème Mousseline & Fraise (G, L, O)
Mini Tartelette Chocolatée au Caramel au beurre salé & Noix (G, L, FàC)
Financier Pistache & Framboise (G, L, O, FàC)
Brochette de Fruits frais et son fin filet de Chocolat (Kiwi)

Les Cassolettes et Verrines (2 au choix)

Salade de Fruits frais de saison (Kiwi)
Mousse au Chocolat (O, L)
Ananas rôti au Miel & Mascarpone à la Noix de Coco (L)
Bavarois aux Marrons & sa Praline (L, FàC)
Crème brûlée à la Vanille (L, O)

La Farandole de desserts à la Carte : 6.65 €/personne

La Mignardise : 1.15 €/pièce, la Verrine ou la Cassolette 1.60 €/pièce

Pièce montée de Macarons

Assortiment de macarons (G, L O, FàC)
Chocolat, Framboise, Vanille, Caramel au beurre salé
(1.85 €/pièce ou supplément 0.70 €/pièce dans la farandole de desserts)

Votre Soirée dansante

Plateaux Gourmets

Plateau de 5 Variétés de Fromages affinés & ses Pains Spéciaux (G, L) **4.45 €/personne**

ou

Plateau de Charcuteries (Saucisson sec, saucisson à l'ail, Jambon de Serrano, Andouille, Chorizo) & ses Pains Spéciaux (G, L) **3.85 €/personne**

Soupe à L'oignon

Accompagnés de ses croûtons & de son gryère râpé (G, L) **2.00 €/personne**. (Bol & Cuillère à soupe **0.77 €/personne**)

Mini Hamburger

Cuisinés minute à la Plancha (G, L, Sé)....**3.95 €/personne**

Corbeille de Fruits Frais

Fruits de Saison assortis (K) (préparés et prêts à être dégustés lorsque cela nous est possible). Environ 35 personnes - **80.00 €/pièce**



20

Candy

Brochette de 3 Bonbons assortis : **0.90 €/personne**

Candy Bar présentés en bonbonnières en verre (5 bonbons/pers) : **1.40 €/personne**

Animations Sucrées

Crêpes garnies devant vos convives selon leurs souhaits

Nutella®, Confitures variées, Crème de Marrons, Miel, Sucre, Chantilly Maison, (L, O, FàC, So).....**3.40 €/personne**

Les Bananes ou Ananas Flambés au Rhum Servies avec Crème chantilly Maison (G, L, O).....**2.70 €/personne**

La présence d'un cuisinier & Maître d'hôtel est nécessaire pour la réalisation de ces Animations Culinaires



Soirée

Lendemain



Votre Lendemain

Le Buffet Froid du lendemain 17.85 €/pers

**Uniquement sous réserve d'avoir réalisé votre réception de la veille auprès de Collet Traiteur.
Livré la veille sur le lieu de la réception. La chaîne du froid est à maintenir par vos soins.**

A partir de 20 personnes

(5 choix jusqu'à 40 convives et la totalité des propositions au-delà de 40 convives)



Plateau de Charcuteries (G, L)

(saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, chiffonnade de jambon de Bayonne, pâté de foie)

Carotte râpées

Taboulé (G)

Salade Parisienne (L, O, Mou, Cé)

(Céleri branche, emmental, jambon, mayonnaise)

Salade Campagnarde (O)

(pomme de terre, œufs dur, lardons, persil, vinaigrette)

Rôti de dinde à la Provençale

Cuisse de Poulet aux épices douces (FàC)

Fromage

Roue de Brie (L)

Dessert

Grillés aux Pommes (G, L)

Corbeille de Fruits de Saison (K)

OPTION Vaisselle

2 verres au choix, 2 assiettes, 3 couverts **2.75 €/personne**

Kit Vaisselle Jetable Kraft & Bambou (1 kit couverts avec serviette, 2 assiettes bambou, 2 gobelets kraft)....**2.50 €/personne**

Lendemain

Collet Traiteur
Organisateur de réceptions

Le Brunch

19.90 €/pers

A partir de 30 personnes, livré la veille sur votre lieu de réception

Œufs brouillés & Lard grillé (L, O)

Plateau de Charcuteries (G, L)

(Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Andouille, Chiffonnade de jambon sec et de jambon blanc)

Salade Composée au choix (Campagnarde (O), Grecque (L), Taboulé (G) ou Salade de Fusili au Pesto & Tomate (G, FàC))

Plateau de Fromages (L)

Corbeille de Fruits frais (K) & Fromage Blanc (L)

Tarte de Saison (G, L, O)

Pain de Campagne tranché, Pain de Mie, Brioche tranchée, baguettes viennoises (G, L)

Confitures, beurre doux, Miel & Nutella®, (L, FàC, So)

**Chauffes plats et mode d'emploi inclus. Chaîne du froid à maintenir par vos soins
Livraison, Service, Vaisselle, Nappage et Boissons non inclus**

OPTION Vaisselle

Tumbler, Mug, 2 assiettes, 3 couverts, Verrine Bodega.... **3.15 €/personne**

Kit Vaisselle Jetable Kraft & Bambou (1 kit couverts avec serviette, 2 assiettes bambou, 2 gobelets kraft)....**2.50 €/personne**

OPTION Service

Forfait 8 heures **315 €/serveur** (dont 3h00 de mise en place)

OPTION Boissons (sous réserve d'avoir sélectionné l'option « service »)

Café, Thé, Jus d'Orange, Chocolat chaud, Lait, Eau, Evian et San Pellegrino.....**2.90 €/personne**

OPTION Viennoiseries : possibilité de remplacer gracieusement les Tartes de Saison par 2 Minis Viennoiseries (G, L, O, So) (Croissants, Pain au Chocolat, Pain au Raisin) & 2 Chouquettes (G, L, O) si l'option service a été retenue.



La Cave

Nos Forfaits Soft

Cocktail : Eau minérale Evian, Eau

San Pellegrino (bouteilles en verre consignées), Jus d'Orange 100% Pur Jus, Coca cola,

Jus de pomme fermier local (servies à discrétion)

Repas : Eau minérale Evian, Eau San Pellegrino

(bouteilles en verre consignées) (posées sur table)

Nuit : Soft, Eaux (bouteilles en plastique) (au buffet)

Cocktail seul.....**1.55 €/personne**

Cocktail & Repas**3.00 €/personne**

Forfait Soft inclut lors d'une prestation avec service

Rafraîchissements servis en bonbonne

Citronnade (Limonade, Jus de Citron, Sucre de Canne, Citron frais)

Eau Detox (Pamplemousse, Concombre, Menthe)

Bar à Sirop : Limonade et Eau (Fraise des Bois, Menthe, Pêche, Citron...)

3.95 €/Litre servies en bonbonne (sur la base d'un litre pour 5 personnes)

Café, assortiment de thés & infusions

« Comptoir Richard » avec Sucre & Chocolat **1.15 €/personne**

Soft

Jus d'orange 100% pur Jus, Jus de Pomme fermier local, Coca Cola, Eau Evian

et Eau pétillante San Pellegrino **2.70 €/personne**

Champagne & Méthode

Vin Mousseux Veuve Laperrière, Blanc de Blancs Brut, 75cL.....**7.20 €/ la bouteille**

Méthode Traditionnelle de Loire, Saumur Fines Bulles 75cL.....**13.90 €/ la bouteille**

Champagne Noizan Brut AOC.....**27.90 €/la bouteille**

Champagne Martin Brut 75cL.....**37.90 €/ la bouteille**

Apéritifs traditionnels à la bouteille (nous consulter)

Boissons

Collet Traiteur
Organisateur de réceptions

Les Cocktails

Punch (Orange & autres fruits, Rhum HSE & petits secrets de chef),

Sangria11.95 €/L

Soupe de Champagne

(méthode champenoise, framboise, menthe, Cointreau).....**13.60 €/L**

Mojito ou Spritz (Cocktail ou Open Bar)...**5.90 €/personne**

Mocktail : Cocktail des Iles

(Jus Exotique, Cannelle, Badiane, Citron Vert, Feuille de Cannelier)..... **6.45 €/L**

Les Vins

Forfait « le Vin Cœur » servi à discrétion6.20 €/adulte

Côte de Gascogne IGP Ugni Colombard en bouteille 75 cl LE PONTON

&

Saint Nicolas de Bourgueil AOP en bouteille 75 cl LA JANVRIE

Le nombre de forfaits commandés correspond au nombre de repas adultes. Le vin est servi à discrétion sur la base de 1 bouteille de vin blanc pour 5 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes. Prix par adulte

A LA BOUTEILLE

Les Vins Blancs

Côte de Gascogne IGP Ugni Colombard en bouteille 75 cl

LE PONTON.....**9.90 €/bouteille**

GROS MANSENG.....**10.50 €/bouteille**

Les Vins Rosés

Terres du Midi SOLORYS vin rosé IGP en bouteille 75 cl VINS RESERVES.....**8.50 €/bouteille**

Les Vins Rouges

Saint Nicolas de Bourgueil AOP en bouteille 75 cl LA JANVRIE**12.90 €/bouteille**

Saumur Champigny vin rouge AOP en bouteille 75 cl LE PETIT ALLEU....

13.50 €/bouteille

Les alcools sont facturés à la bouteille selon votre consommation à la limite de 70% de votre commande

La Bière

Tireuse à Bière

Fût de 6 Litres Stella...**43.50 €/fût**

Blonde de 30 Litres 5° Pilsner.....**178 €**

Bière bouteille de la Brasserie des Deux Amants « Mathilde ».... Pale Ale Bio 4,2 %
33cL **2.90 €/bouteille** / 75 cL **5.46 €/bouteille**

La Vaisselle

Nos Forfaits Vaisselle de Cérémonies

Vous ne souhaitez pas opter pour la mise en place de votre salle par notre équipe ?

Dans ce cas, le client sera en charge de retirer l'intégralité de la vaisselle ainsi que du linge de table à notre adresse dès le jeudi 14h30.

Vous ne souhaitez pas opter pour le service de nuit ?

Dans ce cas, l'ensemble des éléments matériel encore en votre possession devront nous être rapportés le lundi suivant avant 12h30.

Il est également possible de vous livrer directement sur votre lieu de réception ou de reprendre sur place les éléments matériel (nous consulter).

Adulte

2 flûtes
(1 cocktail + 1 dessert)
1 verre à jus d'orange
1 verre à eau modèle Elégance
1 verre à vin modèle Elégance
1 verre à vin blanc Elégance
1 couteau à entremet modèle Goutte
1 fourchette à entremet modèle Goutte
1 couteau de table modèle Goutte
1 fourchette de table modèle Goutte
1 cuillère à café modèle Goutte
1 Tasse et 1 sous-tasse à café
1 cuillère à moka
4 assiettes au choix
6.25 €/Personne

Enfant

1 verre à Jus d'orange
1 verre à eau modèle Goutte
1 couteau de table
1 fourchette de table
1 cuillère à café
3 assiettes au choix
2.95 €/Personne



Le Mobilier

Table de buffet....**14.70 €/pièce**

Guéridon 80 cm **7.60 €/pièce**

Mange debout & sa housse lycra blanche ou noire....**24.90 €/pièce**

Tables rondes et rectangulaire

Chaises Miami, Napoléon, Saint Rémi ou autre

(Nous consulter)

Le Nappage

Les Buffets

Nappage tissu blanc des Buffets Cocktail et/ou Fromage/Dessert/Café.....**6.60 €/mètre**
(Chemin de table couleur offert selon votre décoration)

La Table

Nappage tissu blanc Classique

Nappe (table ronde 8pers. 150 cm).....**16.95 €/pièce**

Nappe (table ronde de 10 pers. 180 cm).....**18.05 €/pièce**

Nappe (table rectangulaire de 8 à 10 pers.).....**15.40 €/pièce**

Serviette tissu blanc Classique....**1.15 €/pièce**

Le Matériel de réchauffe

Etuve électrique ventilée ou à gaz en Cuisine

Petit format..**178.00€** ou Grand format.....**235.00 €**

3 chauffe-plats & 2 gels inflammables **29.90 €/pièce**

Gel inflammable **3.90 €/pièce**

Services

Collet Traiteur
Organisateur de réceptions

Nos Equipes de Service & de Cuisine

Des maîtres d'hôtel et serveurs sont à votre disposition sur la base d'un serveur pour 20 convives pour le service à table, un serveur pour 25 s'il a lieu au buffet et un serveur pour 30 à 40 personnes lors d'un cocktail.

Le personnel de cuisine vous est proposé sur la base d'un cuisinier pour 40 personnes (selon le menu choisi)

Ils vous sont facturés **39.90 €/heure/personne** pour un minimum de 3h30 de jour et **49.90 €/heure/personne** de nuit à partir de 21h00.

Forfait Cuisinier 8h00 : **319.20 €**

Forfait Equipe de service 9h00 (hors mise en place) : **359.10 €**

Option Mise en place 2h00 pour l'ensemble du personnel prévu : **79.80 €**

Option Personnel de nuit (2h30), 2 serveurs minimum : **124.75 €**

Le nombre de serveurs et de cuisiniers

peut varier en fonction du choix de votre menu, du lieu et de l'organisation.

Livraison & Déplacements

Elle s'effectue en camion frigorifique ou isotherme aux normes d'hygiène en vigueur afin de vous garantir une qualité de fraîcheur. Elle est gratuite dans un rayon de 20 Km aller-retour autour de Louviers pour toute prestation avec service. Au-delà, elle vous sera facturée **1.45 €/Km aller-retour**.

Forfait livraison ou reprise de matériel.... **128.00 €** jusqu'à 35 Km (nous consulter au-delà).

Au-delà de 30 minutes de trajet, des frais de déplacement de notre équipe vous seront demandés

La Dégustation

Nos soirées de dégustations ont lieu un fois par mois, du mois d'octobre au mois de mars, le vendredi soir à partir de 19h00 près de Louviers.

Notre dégustation vous est gracieusement offerte sur une base de 2 personnes dans le cas où une suite favorable est donnée au projet. Dans le cas contraire, ceux-ci vous sont facturés au tarif de **80 €/personne** (payable d'avance par chèque, encaissé uniquement en cas de retour négatif de la part du client).

Vous pouvez être accompagné de 4 autres personnes, celle-ci restant à votre charge. En dehors de cette période, les dégustations seront à emporter.

L'enlèvement des déchets

L'enlèvement des déchets (bouteilles Collet Traiteur et sacs poubelles noir et de trié) peut être effectué par nos soins au tarif de **1.00 €/personne**

Tous nos prix mentionnés sont TTC (Toutes Taxes Comprises)

**TVA 10.00% pour l'ensemble de la prestation
sauf pour les liquides alcoolisés (TVA 20.00%)**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La liste de nos fournisseurs locaux

Œufs BIO de la Ferme des Marionnettes (Quatremare)
Ferme et Jus de pomme fermier de la Ferme du Bois Normand
Pisciculture de l'Eure (Acquigny)
Pomme de Terre de M. MAUGER (Surville)
Brasserie des Deux Amants (Val de Reuil)
Jayne Newson (Equetot) Pâtisserie Anglaise
SAS Gourmandises (Pain & Gâteaux pâtissier)

Nous travaillons des produits frais & fumons nos poissons, épluchons nos légumes, éminçons, déglaçons nos viandes, taillons, mixions, goûtons, dressons, décorons pour vous....

MAISON & avec passion !

Kaoutar (Délices de Kooki) Cake Designer



Conditions générales de vente de livraison, location de matériel et organisation de réceptions

Article 1 : Application des conditions générales de vente

Toute commande implique de la part du client une adhésion complète et sans réserve aux conditions de vente mentionnées ci-dessous dès la réservation. Celles-ci sont adressées et signées par chaque client. Les tarifs catalogues s'entendent en dehors de tout partenariat avec d'autres prestataires (salle de réception, apporteur d'affaires).

Article 2 : Conditions de commande et de réservation

Un devis personnalisé, adapté à la demande est établi obligatoirement au client.

Les tarifs indiqués sont valables 1 mois (sauf mention contraire et en cas de modifications importantes et imprévisibles des cours des produits alimentaires).

Toute réservation ne sera effective que lorsque Collet Traiteur aura reçu un versement d'acompte de 30% du montant TTC prévisionnel, ainsi que le devis et les conditions générales de ventes datés et signés, et de la disponibilité de Collet Traiteur.

L'heure du début de la réception devra être donné 1 mois avant la prestation et le nombre de personne devant y assister 10 jours à l'avance. Le chiffre annoncé servira de base de facturation en cas de diminution. Cette diminution ne peut excéder plus de 10% du montant du devis initialement signé.

Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages de marchandises et de l'évolution des cours ainsi que du taux de TVA.

Article 3 : Conditions de règlement

30 % d'acompte à la signature du devis, 40 % un mois avant la date de la réception. Le solde est payable à réception de la facture, sans escompte. Celui-ci doit s'effectuer dans un délai de 7 jours après la prestation. L'entreprise n'accorde pas de délai de paiement et les pénalités de retard sont calculées à raison de quatre fois le taux d'intérêt légal en vigueur. La facture est réglable à l'avance lors d'une réservation par un prestataire extérieur.

Articles 4 : Exécution de la prestation

Nos prestations avec services sont comprises pour un minimum de 60 convives adultes. En deçà, des frais supplémentaires seront ajoutés.

La prestation doit inclure un cocktail et un repas.

Dans nos prestations avec service, sont en option, sous réserve de demande du client et d'acceptation de la part de Collet Traiteur SAS : la location du mobilier, la décoration florale des tables (hors buffet), les heures supplémentaires (au tarif de 45.89 € TTC/heure/personne, toute heure commencée est due), les frais de livraison ou de retour du matériel si besoin (nous consulter pour un chiffrage) de jour. 49.90 € TTC à partir de 21h.

Toute nappe ou serviette détériorée, toute vaisselle cassée, matériel détérioré ou non rendu vous sera facturé (nous consulter pour le barème).

Si le client souhaite que la vaisselle et le nappage de table vous soit livrés la veille de la réception, un chiffrage personnalisé vous sera transmis préalablement. Ceux-ci vous seront livrés uniquement en rez de chaussée. En d'autres cas, la totalité de la vaisselle ainsi que les nappes et serviettes de table sont à la disposition du client dès le jeudi précédent à partir de 14h30, si le client ne souhaite pas opter pour le service de nuit, elle est à nous rendre sale, triée et rangée le lundi suivant avant 12h30.

Le service est obligatoirement assuré par toute l'équipe jusqu'à la fin du repas (débarrassage et rechargement du camion inclus). Le client qui souhaite conserver les services de notre personnel ne pourra le faire que pour un minimum de 2 personnes, et devra en avvertir Collet traiteur SAS 1 mois avant la réception.

Ne sont pas comprises dans les prestations la reprise des poubelles ainsi que des bouteilles vides. Dans le cas où la reprise est demandée (au moins 10 jours avant la réception), celle-ci sera facturée.

Si Collet Traiteur SAS effectue une reprise de matériel, l'horaire ne peut être imposé, nous proposons au client un créneau de 2h00. La reprise s'entend le matériel rangé et prêt à charger. Des frais vous seront appliqués dans le cas contraire.

Concernant le lieu de réception, il doit être en conformité au regard de tous les éléments de sécurité et d'hygiène qui accueille le personnel de Collet Traiteur SAS.

Article 5 : Assurance, Responsabilité

Dans le cadre d'une livraison non assurée par notre entreprise, les produits sont transportés aux risques et péril du client.

Tous les biens mobiliers loués ou mis à disposition par notre entreprise ou par des tiers, sont sous l'entière responsabilité du client, à ce titre la casse, la dégradation ou la disparition du matériel sont à la charge du client y

compris durant le transport de celui-ci. Toute location de matériel ou mobilier devra faire l'objet d'un chèque de caution de 200% du montant de la location non encaissé, et restitué une fois la location rendu en bon état suite à son inventaire effectué dans nos locaux. Dans d'autres cas (matériel cassé, perdu, non rendu...), le matériel fera l'objet de sa facturation selon sa valeur neuve. L'entreprise se réserve le droit de majorer cette location par jour de retard ou d'encaisser le chèque de caution.

Pour tout matériel loué par le client, nous nous dégageons de toute responsabilité en cas de casse, dégradation ou disparition.

Le personnel mandaté par notre entreprise lors de nos prestations est couvert par notre entreprise, toutes les autres personnes travaillant sur le site sont sous l'entière responsabilité du client. Collet Traiteur SAS se dégage de toute responsabilité en cas de vol ou de perte d'objets sur le lieu de la réception. **N° Police assurance : 5792462004**

Article 6 : Nourritures (Toutes nos viandes sont d'origine France, à l'exception de l'Agneau (origine Irlande) et du Veau (origine France ou UE)

Tous les restes de nourriture pourront bénéficier aux clients (sauf les fromages lorsqu'il s'agit d'un buffet) sous conditions que celui-ci fournisse ses propres conditionnements. La société Collet Christophe Traiteur SAS se dégage de toutes responsabilités de conservation des restes alimentaires.

Article 7 : Livraisons

Pour les livraisons du lendemain ou reprise du matériel de nos clients, nous appliquerons des frais de 1.45 € TTC du kilomètre aller et retour, les péages ainsi que des frais de déplacements. Les frais de transports sont gratuits dans un rayon de 20 Km au départ de Louviers pour les réceptions. Pour une réception se déroulant entre 20 et 60 Km, il vous sera facturé 1.45 €/Km aller-retour, péages, réduction faite des 20 Kms alentours (le jour de la réception).

Pour une livraison simple, Collet Traiteur SAS livre les vendredis après-midi et les samedis matin entre 8h00 et 10h00. Celle-ci est offerte au client pour un minimum de commande 2000.00 € TTC dans un rayon de 20 Km. En dehors de ces conditions, des frais de transport et de déplacement seront facturés. Concernant les livraisons, les commandes vous seront remises contre signature du bon de livraison mentionnant l'heure de livraison.

Article 8 : Annulation

En cas d'annulation totale ou partielle adressée par écrit de la part du client d'une commande acceptée par Collet Traiteur SAS, les acomptes versés pourront être conservés à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable, sauf si l'annulation est due à un cas de force majeure (fait extérieur, soudain et imprévisible). Pour toute annulation dans les 10 jours précédant la prestation, Collet Traiteur se verra dans l'obligation de facture la totalité dernier devis établi.

Article 9 : Cas de Force majeure

La société Collet Christophe Traiteur SAS pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer par suite d'un cas de force majeure : fait extérieur, soudain et imprévisible (attentat, guerre, blocage, accident, impossibilité d'accès, grève, sinistre affectant notre société...)

Article 9 : Fournitures de boissons alcoolisées

Le service de boissons alcoolisées fournies par Collet Christophe Traiteur SAS lors d'un repas se fait sous couvert de notre licence. Le client peut fournir ses propres boissons mais la responsabilité de notre société est dérogée lors d'un éventuel contrôle de la DGDDI. Pour toute prestation avec service d'un minimum de 60 personnes, nous nous réservons le droit de pratiquer un droit de bouchon pour le service de vos liquides (0.90 € par bouteille de boissons non alcoolisée, et 3.50 € par bouteille de boisson alcoolisées).

Article 10 : Tarifs & Clause de révisions

Les tarifs du devis signé sont susceptibles d'être majorés en fonction des coûts des matières premières et des énergies ainsi que d'un éventuel changement de taux de TVA.

A défaut de règlement à l'amiable, tous litiges seront de la seule compétence des tribunaux d'Evreux

Nos viandes sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France ou dans l'Union Européenne
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

Notre promesse à la planète.



Gestion Responsable des Déchets



Utilisation d'Emballages Biodegradables en quantité la plus minime possible



Privilégier les circuits courts sur notre Territoire



Eviter l'utilisation des mono-doses et de bouteilles individuelles plastiques



Limitation du Gaspi par la Redistribution



Optimisation des Déplacements Zone de livraison réduite à 100%

19 rue du Matrey
27400 Louviers
Tél. 02 32 40 04 85
contact@collet-traiteur.fr
www.mariages.net

