

# Collet Traiteurs

Organisateur de réceptions

Carte Événementielle & Mariage  
2026-2027





# Artisan Traiteur Passionné !

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

**Depuis 16 ans, 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 & Camille 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.



# Sommaire

## Accueil & Le Vin d'Honneur p 4

Accueil Soft & Rafrâichissements p 4  
Cocktail "Convivialité" p 4

## Le Cocktail p 5

Les pièces cocktail "Elégantes" p 5  
Les Animations Culinaires p 5  
Le Panier du primeur p 5  
Nos Pains Fantaisistes p 5  
Mini Sandwiches & Mini Salades p 6  
Le Cocktail des Enfants p 6  
Retrait d'un Cocktail Déjeunatoire ou Dîatoire p 6

## Les Menus p 8

Menu au buffet "L'Instant" p 8  
Menu "Passionnément" p 9  
Menu "A la Folie" p 10  
Menu "Pour la Vie" p 11  
Le Menu Enfant p 12  
Le Menu "Adolescent & Prestataire" p 12  
Le Menu "Harmonie Végétale" (Végétarien) p 12

## Les Plats Uniques & Buffets chauds p 13

### Le Cochon de Lait p 13

### Le Barbecue p 13

### La Carte des Garnitures p 14

### Le Sorbet & Pain p 14

### La Carte des Fromages p 14

## Les Buffets Froids p 15

"Coquelicot" p 16  
"Bleuet" p 16  
"Lys Blanc" p 17  
"Le Botanique" (Végétarien) p 17

## La Carte des Desserts p 18

Les Gâteaux Pâtisseries p 18  
Fontaine à Champagne 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  
La Fontaine à Chocolat p 19

## La Soirée Dansante p 20

## Le Lendemain p 21

Le Buffet Froid du lendemain p 22  
Le Brunch p 23

## Les Boissons p 24

**Forfait** Soft, Soft en bonbonne à jus p 24

## La Cave p 24

"Les Pétilantes", café p 24  
Les Cocktails p 24  
Les Vins p 24  
Les Tireuses à Bières p 24

## La Vaisselle , Le Mobilier p 25

## Le Nappage p 25

## Nos Equipes p 26

## La Livraison & Déplacements p 26

## La Dégustation p 26

## L'Enlèvement des Déchets p 26

## Ns fournisseurs locaux p 26

## Les Conditions Générales de Ventes p 27

## Nos tarifs 2026-2027 p 28

**Nos tarifs TTC s'entendent "à partir de "**  
**et seront modulés en fonction**  
**du lieu de réception**  
**devis gratuit sur demande**

### 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)

# Accueil & Rafraîchissements

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

Eau Detox (Pamplemousse, Concombre, Menthe)

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

servies en bonbonne sur la base d'un litre pour 5 personnes pour un

minimum 5L **3.25 €/Litre**

# Le Vin d'Honneur

Forfait 2 Mini Viennoiseries (assortiments de croissants, pains au chocolat, pain aux raisins) & 2 chouquettes (L, O, G)

**2.60 €/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)

Caroline (G, L, O, FàC)

Mignardise au choix **1.25 €/pièce**

Bar à Brioches (2 tranches de brioche pur beurre (G, L)

Nutella (So, FàC), Confiture, crème de Marron) (FàC)

**2.27 €/personne**

Bar à Minis Crêpes (G, L)

1 mini crêpes (G, L)

Sucre, Nutella, Confiture, Crème de Marron, Miel (FàC)

**1.50 €/personne (crêpe supplémentaire : 1.00 €/pièce)**

Collet Traiteur

Organisateur de réceptions

# Cocktail "Convivialité"

Formule Cocktail "Convivialité" pour un minimum de 20 personnes et pour l'ensemble de convives :

*Facile à manger debout & à partager !*

## Un Jardin tout en couleur !

Billes de Melon dans leur écrin

Billes de Pastèque dans leur écrin ( minimum 50 personnes)

Bâtonnets de Carottes & Concombre, crème aux fines herbes

Radis roses & Tomates Cerise, crème aux fines herbes

## Les Brochettes

Brochette Jambon de Serrano & Bille de Melon

Brochette de Rosette, Saucisson à l'ail & Cornichon

## Les Cakes

Légumes & Pesto / Chorizo & Poivron rouge

Saumon & Aneth / Feta & Olives

Jambon & Emmental

## Les Tartinables Gourmands accompagnés de ses pains de tradition :

*1 tartinable = 1 choix*

### La Terre :

Feta à la tomate séchée / Houmous / Tapenade d'olive noire

Caviar d'Aubergine/ Chèvre frais & fruits secs/ Guacamole

### La Mer :

Rillettes de Thon / Rillettes de Sardines / Crème de Saumon fumé

## Les Pièces Chaudes

Gougère au Chorizo / Mini Quiche aux Lardons ou au Thon

Mini Pizza Tomato & Mozzarella / Flammenkuche Lardons, Oignons & Crème

Focaccia Tomato & Oignon aux Herbes de Provence

Feuilleté Saucisse ou Feuilleté Fromage / Croissant Pesto & Jambon

Préfou à l'Ail / Tempura de Légumes

**Forfait 8 pièces au choix : 9.60 €/personne**

**10 pièces : 12.00 €/personne**

**12 pièces : 14.40 €/personne**



# Nos Pièces Coectait « Les Élégantes »

Forfait 8 pièces salées de votre choix au tarif de **12.90 €/personne**

## Les Pièces Froides

Chiffonnade Jambon de Serrano, Roquette & Gressin

Ceviche de Dorade servit en cuillère

Choux au Saumon fumé Maison & crème de Yuzu

Club Artichaut & Feta au Jambon de Serrano

Wrap au Saumon fumé & Avocat

Sablé au Thé Matcha, gingembre confit & Truite d'Acquigny fumée G, L, O, P

Pain Suédois à la Mousse de Baie rose & Bar fumé P

Nid de Pomme de Terre à la Crème de Sardine de Saint Gilles Croix de Vie L, P

Sablé aux graines de Courges & Rillettes de Poulet Créole

Œuf brouillé au Chorizo L, O

Nid de Carotte, Feta & Olive (VEGETARIEN)

Choux au Chèvre Frais & Fruits secs (VEGETARIEN)

Cuillère de Houmous Carotte & Cumin (VEGETARIEN)

Pain Nordique au Chèvre & Abricots (VEGETARIEN)

Maki de Saumon fumé & Œufs de Truite en cuillère (supplément...0.50 €/pièce) (P, So)

Médaille de Pain d'épices au Foie gras (supplément...1.00 €/pièce) (G, L, O)

## Les Pièces Chaudes

Beignet de Courgette au Parmesan, pointe de Cumin (G, L)

Raviole de Crevette & Citronnelle (G, L, O)

Sucette de Saucisse de Montbéliard frit & Sésame (G, O, Sé)

Brochette de Gambas au beurre d'Escargot & Tequila (L, C, Su)

Mini croque-monsieur au Saumon fumé, Curry (G, L, O, P)

Tempura de Légumes & sa sauce tartare (O, M dans la sauce) (VEGE.)

Mini Vol au Vent à la Brandade de Morue à la Betterave (G, L, O)

Croquetas au Jambon de Serrano (G, L, O)



# 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)...**4.25 €/personne**

Espuma de Poivron & **Œuf de Caille** à la Plancha (L, O)...**3.20 €/personne**

Wrap à l'Epaule d'**Agneau** de 7 heures à la Plancha salade Iceberg, Oignons rouge confits, sauce Tzatziki (G, L)...**3.45 €/personne**

**Gambas** au Lait de Coco & Curry, pousses de Bambou ( )...**3.80 €/personne**

Découpe de Chiffonnade de **Jambon de Serrano** & Billes de Melon en Brochette (ou Tomates confites)...**2.30 €/personne**

Mini Barbe à Papa au **Foie Gras** ....**3.70 €/personne**

Les **Mareyeurs** (Saumon fumé maison & Huîtres N°3 de Saint Vaast, Citron, Vinaigrette à l'échalote) (L, P, M)...**4.55 €/personne**

**Camembert** rôti, pomme de Terre grenailles, Oignon confit & Jambon de Serrano  
....**3.10 €/pers**

**Maki Sushi** (Tender au Fromage frais, Saumon & Concombre, Thon cuit & Avocat, Gambas & Avocat ( 2 choix)... **3.20 €**

## Le Panier de Primeur

Panier de Légumes variés ( Radis, Tomate cerise, Carotte et Concombre, Choux fleur), Crème aux herbes fraîches...**2.20 €/personne**



## Nos Pains Fantaisistes

Composés de 40 minis sandwich en forme de triangle

Pain fourré à la Charcuterie et/ou Fromage (G, L)...**39.00 €/pièce**

Pain fourré au Saumon fumé & sa crème d'herbe aillée (G, L, P)...**44.00 €/pièce**

Pain Suédois au Beurre de Sardine (G, L, P)...**37.80 €/pièce**

# Mini Sandwiches & Mini Salades

Viennoise aux céréales (jambon blanc, salade, crudités, mayonnaise)

Viennoise nature au Brie affiné & Salade

Viennoise au Curry, Dinde et Mayonnaise au curry, Salade

Viennoise au Pesto rouge, Ricotta, Basilic, Roquette, Serrano & Tomato

Viennoise à la Rillettes d'Oie & Cornichons

Viennoise Rillettes de Truite Fumée D'Acquigny

Viennoise au Saumon Fumé Maison & Tzatziki

Club au Saumon fumé, Fromage frais & Roquette

Club Crème de Safran au Haddock

Club Poulet à l'indienne

Club aux Oeufs Mimosa & Thon à la Mayonnaise



Wrap Jambon de Serrano & Fromage de Chèvre, Crudités

Wrap Echine de Porc au Cidre, Pickles Oignon Rouge au Vinaigre de Cidre

Wrap au Antipasti de Légumes & Bresaola

Wrap Houmous & Crudités VEGAN

Wrap Antipasti de Légumes VEGAN

Wrap à la Crème d'Artichaut & Feta de Pois chiche VEGAN

**2.35 €/pièce**

Salade Grecque (Tomate, Feta, Concombre)

Salade de Riz façon Basquaise

Salade de Spaghetti de Légumes, Mangue & Gambas

Salade de Pâtes au Pesto & Tomato

**2.20 €/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 choix....4,40 €/enfant (pour un minimum de 5 enfants)**

# Retrait d'un Cocktail Dinatoire

**Pour un minimum de 20 personnes, nous vous conseillons 18 pièces salées & 4 mignardises (au choix page 19)**

**OPTION SUPPLEMENTAIRES :**

Plateau de 5 Variétés de Fromages affinés

Plateau de Charcuteries (5 tranches)

(Saucisson à l'ail, Saucisson sec, Chorizo, Jambon Serrano, Andouille)

& ses Pains Spéciaux (G, L, Sé, FàC)....**4.90 €/personne**

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

# Nos Prestations avec service inclus :

6

**Dans nos Cocktails**

La Décoration florale intemporelle 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 ardoises noires ou plateaux bambou sur réhausse

Le Matériel d'office (Vasques, poubelles de table, plateaux inox et de débarrassage, serviettes cocktail)

Le matériel de Cuisine (four, étuve, tables d'office)

**Dans nos Menus**

Etuve

La mise en scène personnalisée de votre dessert sur présentoir, en incluant la coordination avec votre DJ & feux scintillants

**Option Pour les Commandes à Emporter**

Mise en Caisses Isothermes avec pain de Glace....**18.00 €/caisse**

Nos tarifs TTC s'entendent " à partir de " et seront modulés en fonction du lieu de réception

# Menus

7



# Menu « L'instant » au Buffet

31.65 € par personne



## **BUFFET D'ENTREES SERVIES AU BUFFET ( 3 choix)**

Terrine de Saumon aux Petits Légumes & sa Sauce Cocktail  
Assortiment de Charcuteries ( saucisson à l'ail, rosette, jambon de Serrano, chorizo, andouille de Guéméné)  
Carpaccio de "Tomates anciennes", Mozzarella Di Buffala, Jambon de Serrano & Roquette, Sauce Vierge  
Duo de Melon & Jambon de Serrano  
Salade de Fenouil aux Agrumes OU Salade Grecque ( tomate, concombre & feta)  
OU Salade Campagnarde ( pomme de Terre, lardons, oeufs durs)

## **PLAT CHAUD SERVIT AU BUFFET ( 2 choix maximum)**

Cuisse de Canette confit par nos soins & son Jus de Veau (G)  
Paleron de 7h00  
Filet de Poulet à la Tomate confite & crème de Parmesan (G, L, O)  
Carré de Porc au Paprika fumé, jus corsé au Paprika (G)  
Pavé de Truite d'Acquigny au Curry Breton (G, L, P)  
& ses 2 Garnitures au choix page 14



8

## **OPTION TOUR DE FRANCE DES FROMAGES ET SA SALADE 4.90 €/personne**

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

## **BUFFET DES DESSERTS ( 3 choix maximum)**

Tiramisu au Café *peut être servi en coupe de Champagne*  
Tarte Amandine aux Poires OU Tarte aux Fruits de Saison  
Teurgoule  
Fraises & Chantilly  
Crumble aux Fruits de Saison, glace à la Vanille  
Gâteau au Chocolat & sa crème anglaise

Collet Traiteur

Organisateur de réceptions



# Menu « Passionnement »

31.65 €/pers

## ENTRÉE FROIDE

Quenelles de Rillettes de Colin, Médaillon de Piquillo au Saumon & Radis Rose à l'Orange  
Chiffonnade de Saumon fumé Maison au bois de Hêtre, Blinis & Crème d'aneth  
Tarte fine aux "Tomates anciennes", Mozzarella Di Buffala, Jambon de Serrano & Roquette, Sauce Vierge

## OU ENTRÉE CHAUDE

Feuilleté de Saumon à la Duxelles de Champignon & Jambon sec façon Wellington G, L, O, P  
Pétoncles au Lard grillé, Mousseline de Céleri & Cacahuètes torréfiées  
Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » au tarif de 5.20 €/pers

## PLAT CHAUD

Cuisse de Canette confit par nos soins & son Jus de Veau (G)  
Paleron de 7h00  
Filet de Poulet Croustillant aux Cèpes, sa Sauce Poularde (G, L, O)  
Carré de Porc Paprika fumé, jus corsés au Paprika (G)  
Pavé de Truite d'Acquigny au Curry Breton (G, L, P)  
& ses 2 Garnitures au choix page 14

## OPTION TOUR DE FRANCE DES FROMAGES ET SA SALADE 4.90 €/pers

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

## DESSERT

Gâteaux Pâtisiers  
Ou Assortiment de 2 Gâteaux pâtisiers & 3 Mignardises au choix  
Plaque en amande personnalisée incluse  
OU Farandole de Desserts (3 Mignardises & 2 Verrines)

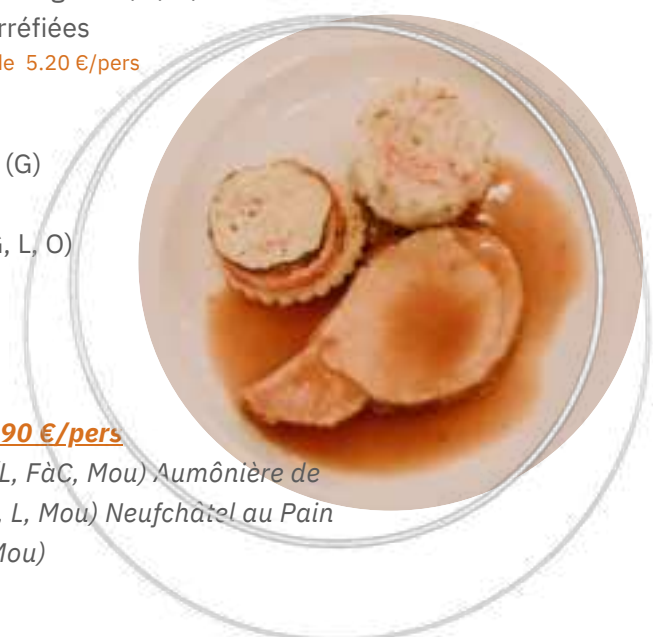
## OPTIONS "GÂTEAUX DE MARIAGE"

Pièce montée en choux (2 choux) ou Naked Cake (demi-part)+ 3 mignardises....**2.90 €/personne**  
Pièce montée (4 choux) ou Naked Cake (part entière)....**4.20 €/personne**

**Toute notre offre de dessert est disponible page 18 & 19**

Collet Traiteur

Organisateur de réceptions



# Menu « A la Foie »

39.50 € par personne

## ENTRÉE FROIDE

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

Saumon Gravlax, Chutney de Framboises & Pickels d'Oignon Rouge (Su, P)

Foie Gras de Canard mi-cuit, confit d'Echalote à l'Orange, Croustille de Pain aux Graines & Pain d'Epices (G)(Suppl. 4,90 €/pers)

## ou ENTRÉE CHAUDE

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

Brochette de Saint Jacques, Patate douce & jus d'Agrumes (C, L)

Thon Rouge OU Saumon snacké, Chutney de Rhubarbe au Citron vert (P)

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

## PLAT CHAUD

Tendre Suprême de Pintade, Sauce Tajine (Abricot, Citron confit, Amande) (G, L)

Filet Mignon de Porc, infusion de Rougail (tomate, Saucisse fumée, ail & oignon) (G, Su)

Pavé d'Entrecôte mariné Chimichurri, Jus de Veau (Persil, ail, origan) (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 Garnitures p 14)

## **OPTION TOUR DE FRANCE DES FROMAGES ET SA SALADE 4.90 €/personne**

Sélection de Fromages au Lait cru (au buffet x 6 ou à l'assiette x 3) ( Carte des fromages p 15) (L, Mou)

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

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

## DESSERT

Gâteaux Pâtisiers

Ou Assortiment de 2 Gâteaux pâtisiers & 3 Mignardises au choix

Plaque en amande personnalisée incluse

OU Farandole de Desserts (3 Mignardises & 2 Verrines)

## OPTIONS "GÂTEAUX DE MARIAGE"

Pièce montée en choux (2 choux) ou Naked Cake (demi-part)+ 3 mignardises....**2.90 €/personne**

Pièce montée (4 choux) ou Naked Cake (part entière)....**4.20 €/personne**

Toute notre offre de dessert est disponible page 18 & 19



# Menu « Pour la Vie »

44.10 € par personne

## 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)  
Tartare de Veau, Mimolette Vieille & Pignons de Pin torréfiés (L)  
Belles Langoustines rôties & pickles de Betterave à la Cardamome, Courgette & Poivrons rôtis (C)

## ou ENTRÉE CHAUDE

Ravioles de Homard & son Coulis de Crustacés servit en assiette bassin (x3) (G, L, C)  
Ris de Veau façon meunière, jus léger à l'Ail noir (G, L)

*Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » 7.90 € par personne*

## 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 (G, L)  
Filet de Bar, Sauce Betterave & Litchis (G, L, P)

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

## OPTION TOUR DE FRANCE DES FROMAGES ET SA SALADE 4.90 €/personne

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

## DESSERT

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

## OPTIONS "GÂTEAUX DE MARIAGE"

Pièce montée en choux (2 choux) ou Naked Cake (demi-part)+ 3 mignardises....**2.90 €/personne**

Pièce montée (4 choux) ou Naked Cake (part entière)....**4.20 €/personne**

**Toute notre offre de dessert est disponible page 18 & 19**



Collet Traiteur  
Organisateur de réceptions

Menu

## Menu Enfant

16.10 € par enfant de 3 à 12ans

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 OU de Poisson (G, L, O) & Gratin dauphinois (L)  
Moelleux au Chocolat (G, L, O, So) OU Crème Caramel (L, O)

## Menu Adoléscent & Prestataire

22.30 € par personne de 12 à 16 ans

Choix d'entrée identique au Menu Enfant  
Filet de Poulet en Sauce (G, L) & les 2 Garnitures de votre menu  
Fromage & Salade de votre menu (L, Mou)  
Dessert identique au Menu Enfant



## Menu Harmonie végétale

32.55 € par personne

### ENTRÉE

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

### PLAT CHAUD

Lasagne de Légumes G, L, O  
Tortilla de légumes de Saison L, O  
Burger d'Aubergine au Tofu Vegan

**& ses 2 garnitures au choix page 14**

### OPTION FROMAGE ET SA SALADE

au tarif du Menu Adulte conventionnel sélectionné 4.90 €/pers

### DESSERT

**identique au menu conventionnel choisi**

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

### OPTIONS "GÂTEAUX DE MARIAGE"

Pièce montée en choux (2 choux) ou Naked Cake (demi-part)+ 3 mignardises  
....**2.90 €/personne**

Pièce montée (4 choux) ou Naked Cake (part entière)....**4.20 €/personne**

**Toute notre offre de dessert est disponible page 18 & 19**

Collet Traiteur  
Organisateur de réceptions

# Les Buffets Chauds

A emporter, en livraison ou avec service 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 aux Tomates confites & Sauce Crème & Parmesan (G, L)

Cuisse de Canette  
Palerin de 7h00  
**15.60 €/personne**

Dos de Cabillaud, sauce Champagne ou aux Agrumes (G, L, P)  
Pavé de Saumon & Crème de Curry Breton (Algues & Curry) (G, L, P, Mou)  
**17.85€/personne**

**Accompagné de 2 garnitures au choix page 14**

# Les Plats Uniques

**Couscous** (1 merguez, agneau, ½ cuisse de poulet, légumes, semoule parfumée et jus de cuisson) (G)  
**15.00 €/personne**

**Paella** (Riz parfumé, ½ cuisse de Poulet, Chorizo, Gambas, Poivrons, Petits pois, Moules) (M,Cr)  
**13.90 €/personne**

Tartiflette au lait cru (L,G)  
Hachis de Canard confit (L, FàC)  
Lasagne Saumon & Epinard (G, L, O, P)  
Brandade de Morue & Salade Verte, vinaigrette (L, P, FàC)  
**11.80 €/personne**

Lasagne de Boeuf & Salade Verte, vinaigrette (G, L, O)  
**13.90 €/personne**

**3 chauffe-plats pour le service OFFERTS A partir de 40 personnes (53 cm x 33 cm)**

Cet équipement peut également servir de moyen de réchauffe  
Chauffe-plat supplémentaire : 31€40/pièce  
Gel inflammable supplémentaire : 4€10/pièce

# Le Cochon de lait

36.50 par 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.

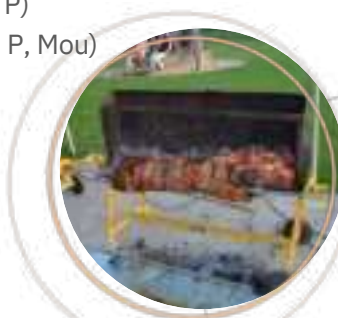
## Le tarif comprend :

- environ 360 g/pers de viande crue sur pied, la fourniture, l'installation du tournebroche, la cuisson de la bête au charbon de bois ainsi que la découpe de la viande pour un service à l'heure convenue  
- la livraison dans un rayon de 20 Km et la mise en chauffe-plat pour un service au buffet

- Deux garnitures au choix (voir la Carte des Garnitures p 14)

Si vous souhaitez que celui-ci soit cuit au bois dsupplément  
**1.70 €/personne**

**Collet Traiteur vous remercie de prévoir un abri (tonnelle par exemple) pour le tournebroche et le cuisinier en cas de chaleur ou de pluie**



# Le Barbecue

24.15 € par personne

1 x Merguez, 1 x Saucisse,  
1/3 Andouillette 5A  
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 et installation au buffet (3h30)  
Livraison (20 Km aller) inclus, Equipe de service non inclus**

Collet Traiteur

Organisateur de réceptions





## Nos Garnitures

### 1 Féculent au choix

- Risotto d'Epeautre au Parmesan & petits Légumes (L, G)
- Risotto au Piment d'Espelette (L, Su)
- Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile de Noisette (L, FàC)
- Gratin Dauphinois (L)
- Berceau de Pomme de terre, Crème & Ciboulette (L)
- Pommes de Terre Rôties au Pralin Salé ( fleur de sel, amande, noisette) (FàC)
- Purée de Patate Douce à l'Orange et Crème de Normandie (L)

### 1 Légume au choix

- Aubergine au Parmesan (L)
- Légumes Rôtis (Échalote, Courgette, Carotte, Patate douce)
- Tartelette au Parmesan, Courgette & Tomate au Thym frais (G, L, O)
- Tatin de Tomate, Miel & Thym (G, L)
- Tagliatelles de Légumes (Courgette & Carotte)
- Endives Meunières
- Fèves & Radis glacés à blanc

**5.00 €/personne**

## Le Pain

- Boule de pain de Tradition individuelle puis bannettes de baguette de tradition (G, FàC) disposées sur table....**1.73€/personne**
- Option Pains Spéciaux (Pain Hasting, au Maïs, aux Céréales, Sésame) servis au Fromage (G, FàC, Sé)....**0.55€/personne**

## Le Sorbet

- Sorbet Seul (Pomme, Poire, Citron, Framboise, Ananas)....**1.85 €/personne**
- Sorbet Arrosé (Trou Normand, Alcool de Poire, Colonel, Crémant, Pina Colada)....**2.78 €/personne**

## Nos Fromages Affinés

*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'Evêque, Livarot, Neuchâtel

### Les pâtes Cuites

Comté, Cantal, Morbier, Reblochon, Tomme de Savoie, Tomme de Normandie, Tomme aux fleurs, 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

Salade variée & Vinaigrette (Mou)

**4.90 €/personne**



Collet Traiteur

Organisateur de réceptions

# Buffet froid



# Les Buffets Froids

Nous pouvons réaliser votre buffet varié 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 ( maximum 3 viandes)

**sélectionner 8 plats parmi nos propositions (hors fromage)** si vous recevez plus de 40 convives ( maximum 4 viandes).

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.

## « Coquefrot »

22.99 € TTC par personne

**Sauces et condiments inclus**

Rôti de porc à la Provençale  
Plateau de Charcuteries  
(Saucisson à l'ail, saucisson sec, pâté de foie,  
Chiffonnade de Jambon de Serrano)  
Terrine de Campagne  
Cuisse de Poulet aux Epices douces  
Terrine de Poisson aux petits légumes  
Rôti de Dinde au Citron Confit  
Echine de porc à l'Ail confit  
Salade Francomtoise  
Salade de Céleri branche & volaille fumé  
Saveurs d'Asie  
(Nouilles chinoises, champignons noirs, légumes variés)  
Salade Campagnarde  
(pomme de terre, lardons, œuf dur)  
Taboulé traditionnel ou aux Agrumes  
Salade de pâtes aux légumes grillés

### Le Fromage

Roue de Brie (L)



## « Bleuet »

28.30 € TTC par personne

**Sauces et condiments inclus**

Plateau de Charcuteries  
(Saucisson sec, saucisson à l'ail artisanal, andouille de Guéméné,  
Chiffonnade de jambon Serrano)  
Terrine de Jarret de porc en Persillade  
Terrine de Poisson aux petits légumes  
Chiffonnade de Saumon fumé ou mariné à l'aneth Maison  
& sa crème montée à l'aneth  
Saumon en Bellevue  
Poitrine de Porc à la Moutarde & aux Herbes  
Filet de Poulet au Chorizo  
Rôti de Boeuf au Jambon Serrano & Tapenade ou aux Poivres  
Salade de Fusili au Pesto & Tomate  
Salade de pomme de terre Campagnarde  
Nasi Goreng (Riz frit indonésien)  
Salade Grecque (concombre, feta, tomate)  
Salade de Fenouil, Crevette & Agrumes  
Salade de Spaghetti de Légumes, mangue & Coriandre fraîche  
Salade Cauchoise  
(céleri rave, pomme, jambon, noisettes, crème & vinaigre de Jus de Citron)

### Les 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 »

33.50 € 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 (Saucisson à l'ail, Andouille de Guéméné, Chorizo,

Saucisson sec, Chiffonade de Jambon de Serrano) (G, L)

Terrine de Lapin aux Figues (O)

Médaille de Courgette au Tartare de Saumon (P)

Rouleau de Printemps Végétarien (So, Sé)

Rôti de Bœuf mariné au Pesto (FàC)

Filet de Poulet aux Trois Poivres

Burger d'Aubergine aux Senteurs Provençales (So)

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

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'Épinard 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)

Collet Traiteur  
Organisateur de réceptions



## « Le Botanique »

23.70 € 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'Épinard, 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)

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

(Voir la Carte des Fromage p 14)

Buffet Végétarien

# 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

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

### Framboisier ou Fraisier

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

**Inclus dans nos menus ou A la Carte...6.25 €/part**

**Plaque personnalisée (FàC)...5.15€/pièce**

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



## Fontaine à Champagne

(Hors boisson) ....62.90 €

Dessert

Collet Traiteur  
Organisateur de réceptions

# 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) 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) Bavaois aux Marrons & sa Praline (L, FàC) Crème brûlée à la Vanille (L, O)

**La Farandole de desserts à la Carte....7.25 €/personne La Mignardise....1.25 €/pièce, la Verrine ou la Cassolette....1.75 €/pièce**

# Pièce montée de Macarons

Assortiment de Macarons (G, L O, FàC) Chocolat, Framboise, Vanille, Caramel au beurre salé (1.95 €/pièce ou supplément....0.75 €/pièce dans la farandole de desserts)

# Fontaine à Chocolat

Hauteur 40 cm, Ganache de chocolat noir, 2 brochettes au choix Brochette de Bonbons et/ou Brochette de Bruits (9 cm) **3.80 €/personne (minimum 25 personnes)**

# Wedding & Naked Cake

Gâteau à étages (2 à 4) composé de Molly Cake, garni et recouvert 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)

**8.95 €/part sur la base de 4 choux par personne pour un minimum de 15 parts**

## Supplément Menu

**sur la base de 2 choux/pers....2.90 €/personne ou sur la base de 4 choux....4.20 €/personne**

# La Pièce montée en Choux

Choux farcis de 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.

**8.95 €/part sur la base de 4 choux par personne pour un minimum de 15 parts**

## Supplément Menu

**sur la base de 2 choux/pers....2.90 €/personne ou sur la base de 4 choux....4.20 €/personne**



Collet Traiteur  
Organisateur de réceptions

# Les Desserts Authentiques



## Les Tartes à Partager

Tarte aux Fraises, aux Framboises, Tutti Frutti, Amandines aux Poires....

**au choix 4.40 €/personne**

## Couleurs Locales

Crumble aux Pommes, Teurgoule, Tarte Tatin & crème

**au choix 3.40 €/personne**

## Les Intemporels

Tiramisu au Café, Grillé aux pommes, Eclair au chocolat, Eclair au Café  
Choux craquelé & son fondant (chocolat, pistache, vanille, praliné, framboise, Citron)

Gâteau au Chocolat & crème anglaise

**au choix 3.70 €/personne**



20

# Votre Soirée Dansante

## Plateaux Gourmets

**Plateau de 5 Variétés de Fromages affinés & ses Pains Spéciaux (G, L)....4.90 €/personne**

ou

**Plateau de Charcuteries** (Saucisson sec, saucisson à l'ail, Jambon de Serrano, Andouille, Chorizo) & ses Pains Spéciaux (G, L)....**4.90 €/personne**

## Soupe à l'Oignon

Accompagnés de ses croûtons & de son gruyère râpé (G, L)....**2.63 €/personne**. (Bol & Cuillère à soupe....**0.82 €/personne**)

## Corbeille de Fruits Frais

Fruits de Saison assortis (K) (préparés et prêts à être dégustés lorsque cela nous est possible). Environ 35 personnes....**86.50 €/pièce**

## Animations Sucrées

**Crêpes garnies** devant vos convives selon leurs souhaits (1/personne)

Nutella®, Confitures variées, Crème de Marrons, Miel, Sucre, Chantilly (L, O, FàC, So)....**3.70 €/personne**

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

Collet Traiteur  
Organisateur de réceptions

Soirée

Lendemain



# Votre Lendemain



Le Buffet Froid du lendemain 19.30 €/personne

**Uniquement sous réserve d'avoir réalisé votre réception de la veille auprès de notre Maison.  
Disposé dans la chambre froide du lieu de la réception. 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)**



22

Plateau de Charcuteries

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

Carotte râpées

Taboulé

Salade Parisienne

(Céleri branche, emmental, jambon, mayonnaise)

Salade Campagnarde

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

Rôti de dinde à la Provençale

Cuisse de Poulet aux épices douces

**Fromage**

Roue de Brie

**Dessert**

Grillé aux Pommes

Corbeille de Fruits de Saison

OPTION Vaisselle 2 verres au choix, 2 assiettes, 3 couverts....**2.87 €/personne**

Kit Vaisselle Jetable Kraft & Bambou (1 kit couverts avec serviette, 2 assiettes bambou, 2 gobelets kraft)....**2.70 €**

Lendemain

Collet Traiteur  
Organisateur de réceptions

# Le Branch

21.50 €/personne

**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. Disposé au sein de la chambre froide du lieu de réception. 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....**3.28 €/personne**

Kit Vaisselle Jetable Kraft & Bambou (1 kit couverts avec serviette, 2 assiettes bambou, 2 gobelets kraft)....**2.70 €/personne**

## OPTION Livraison & Equipe de service

Forfait 8 heures....**450 €/serveur** (dont 3h00 de mise en place, hors rangement de la veille), livraison de 20 Km aller-retour incluse ( 1 serveur pour 30 personnes)

## OPTION Viennoiseries (sous réserve d'avoir sélectionné l'option « Equipe de service »)

possibilité de remplacer gracieusement les Tartes de Saison par 2 Minis Viennoiseries (Croissants, Pain au Chocolat, Pain au Raisin) & 2 Chouquettes (G, L, O) ou en supplément **2.60 €/personne**

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

Café, Thé, Jus d'Orange, Chocolat chaud, Lait, Eau, Evian et San Pellegrino....**3.20 €/personne**



# Les Boissons

## Nos Forfaits Soft

### Cocktail & Repas

Eau minérale Evian, Eau San Pellegrino en bouteilles en verre consignées servies à volonté durant toute la durée du service. Jus d'Orange, Coca cola, Jus de pomme fermier local sont servis uniquement durant le cocktail & la soirée dansante (eaux en plastique durant la soirée dansante)

**3.50 €/personne**

**Cocktail seul** (avec service des alcools)....**1.70 €/personne**

Notre forfait Soft est inclus lors de toute prestation avec service

## Nos Soft en Bonbonnes à Jus

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)

3.25 €/Litre sur la base d'un litre pour 5 personnes pour un minimum de 5L

Mocktail : Cocktail des Iles

(Jus Exotique, Cannelle, Badiane, Citron Vert, Cannelle & Verveine)....**6.45 €/L**

## Les Cocktails

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

ou **Sangria**....**13.30 €/L**

**Soupe de Champagne**

(méthode champenoise, framboise, menthe, Cointreau)....**14.73 €/L**

**Mojito ou Spritz** (Cocktail ou Open Bar)....**6.20 €/personne**

**Mocktail** : Cocktail des Iles

(Jus Exotique, Cannelle, Badiane, Citron Vert, Cannelle & Verveine)....**6.45 €/L**

## Café, assortiment de Thés & Infusions

« Comptoir Richard » avec Sucre & Chocolat....**1.32 €/personne**

## “Les Pétillantes”

Vin Mousseux Veuve Laperrière, Blanc de Blancs Brut, 75cl.....**10.20 €/ la bouteille**

Méthode Traditionnelle de Loire, Saumur Fines Bulles 75cl.....**15.00 €/ la bouteille** Champagne

B.Martin Brut Réserve 75cl.....**39.80 €/ la bouteille**

## Les Vins

**FORFAIT « le Vin Cœur » servi à discrétion....6.20 €/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 commandé correspond au nombre de repas adultes. Vins à volonté durant le repas de l'entrée au fromage*

### A LA BOUTEILLE

#### Le Vin Blanc

Côte de Gascogne IGP Ugni Colombard en bouteille 75 cl LE PONTON **10.40 €/bout.**

#### Le Vin Rosé

Terres du Midi SOLORYS vin rosé IGP en bouteille 75 cl **8.95 €/bout.**

#### Les Vins Rouges

Saint Nicolas de Bourgueil AOP en bouteille 75 cl LA JANVRIE....**13.55 €/bout.**

Saumur Champigny vin rouge AOP en bouteille 75 cl LE PETIT ALLEU....**14.20 €/bout.**

Les bouteilles sont facturées selon votre consommation à la limite de 70% de votre commande

## Les Tireuses à Bière

Fût de 6 Litres Stella ....**38.90€/fût**

Fût de bière blonde de 30 Litres 5° Pilsner.....**139.20 €/fût**

Fût de 20 Litres Blonde de soif 4.5° Brasserie de la Cardamine...**143.40€/fût**

Location Tireuse à Bière professionnelle... **60.00 €**

Location Tireuse Perfect Draft.....**15.00 €**

Location Tireuse semi-professionnelle....**60.00 €**

Un chèque de caution de 1500 € vous sera demandé pour le prêt de la tireuse le week-end entier

# La Vaisselle

## Nos Forfaits Vaisselle de Cérémonie

### 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  
**6.75 €/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  
**3.10 €/Personne**

### L'Essentiel

2 verres au choix  
1 couteau de table  
1 fourchette de table  
1 cuillère à café  
2 assiettes au choix  
**2.87 €/Personne**

*Vous souhaitez réaliser vous-même la mise en place de votre salle ?*

*Dans ce cas, le client se chargera de retirer l'intégralité de la vaisselle ainsi que du linge de table à notre adresse le jeudi précédent dès 14h30*

*Vous souhaitez conserver la gestion de votre soirée dansante ?*

*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).*



# Le Mobilier

Table de buffet....**15.80 €/pièce**

Guéridon 80 cm....**8.00 €/pièce**

Mange debout & sa housse lycra blanche ou noire....**27.70 €/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....**7.10€/mètre**

(Chemin de table couleur offert selon votre décoration)

## La Table

Nappage tissu blanc Classique

Nappe (table ronde 8pers. 150 cm)....**18.33€/pièce**

Nappe (table ronde de 10 pers. 180 cm)....**19.52€/pièce**

Nappe (table rectangulaire de 8 à 10 pers.)....**16.65€/pièce**

Serviette tissu blanc Classique....**1.43€/pièce**

**Serviette intissée blanche....0.50 €/pièce**

# Nos Equipes de Service & de Cuisine

Nos maîtres d'hôtel et serveurs sont à votre disposition sur la base d'un serveur pour 20 à 25 convives selon le lieu de réception pour le service à table, 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 **45.00 €/heure/personne** pour un minimum de 4h00 de jour et **56.25 €/heure supplémentaire/personne** de nuit à partir de 21h00.

Forfait Cuisinier 8h00....**360€**

Forfait Equipe de service 9h00 (hors mise en place)....**405.00€**

Option Mise en place de la table 1h30 pour l'ensemble du personnel prévu (hors mobilier)....**67.50€**

26

Option Personnel de nuit (2h30), 2 serveurs minimum...**168.75€/serveur**

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 **1.55 €/Km aller-retour**.

Forfait livraison simple ou reprise de matériel....**138.55€** 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 de septembre au mois d'avril, un jeudi ou un vendredi soir à partir de 19h00 près de Louviers. Elles sont réservées à nos clients ayant établis un devis pour une prestation complète. Celle-ci 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 **100 €/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, celles-ci restant à votre charge.

En dehors de cette période et de ces conditions, les dégustations seront à emporter à la boutique.

# L'enlèvement des déchets

L'enlèvement des bouteilles vides dans le cas où celle-ci auraient été fournies par vos soins et servies par notre équipe vous sera facturé **70.00 €**, puis **0.70 €/personne au delà de 100 convives**

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.

Nos tarifs TTC s'entendent "à partir de " et seront modulés en fonction du lieu de réception

# 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 (salles de réception, apporteurs d'affaires, etc...)

## 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 matières premières et énergies, taux de TVA, etc...)

Toute réservation ne sera effective 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 accompagnées des mentions "Lu et approuvé, bon pour accord", et de la disponibilité de Collet Traiteur.

L'heure du début de la réception devra être donnée 1 mois avant la prestation et le nombre de personnes devant 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 dans la limite de 6500 € TTC minimum du mois d'avril au mois d'octobre inclus.

## Article 3 : Conditions de règlement

Collet traiteur SARL demande à ses clients 30 % d'acompte à la signature du devis, 40 % un mois avant la date de la réception puis le solde 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 conditions, des frais de transport et de déplacement seront facturés. Concernant les livraisons, les commandes vous seront remise contre signature du bon de livraison mentionnant l'heure de livraison. L'entrepris n'accorde pas de délais de paiement et les pénalités de retard sont calculées à raison de quatre fois le taux d'intérêt légal en vigueur. La facture est à régler à l'avance lors d'une réservation effectuée 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 options, sous réserve de demande du client et d'acceptation de la part de Collet Traiteur SARL : la location du mobilier, la décoration florale des tables (hors buffet), les heures supplémentaires (au tarif de 49.00 € 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. 56.25 € TTC à partir de 21h.

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

Si le client souhaite que la vaisselle et le nappage de table lui 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 (débarassage et rechargement du camion inclus).

Si le client souhaite conserver les services de notre personnel, il ne pourra le faire que pour un minimum de 2 personnes, et devra en avertir Collet traiteur SARL 1 mois avant la réception.

Ne sont pas comprises dans les prestations les bouteilles vides fournies par le client. Dans le cas où la reprise est demandée (au moins 10 jours avant la réception), celle-ci sera facturée. Si Collet Traiteur SARL 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 en rez de chaussée. 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 SARL.

## Article 5 : Assurance & Responsabilité

Dans le cadre d'une livraison non assurée par notre entreprise, les produits sont transportés aux risques et périls 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 SARL 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 SARL se dégage de toutes responsabilités de conservation des restes alimentaires.

## Article 7 : Livraison

Pour les réceptions, les frais de transports sont gratuits dans un rayon de 20 Km au départ de Louviers. Pour une réception se déroulant au delà de 20 km, il vous sera facturé 1.55 €/Km supplémentaire aller-retour, les péages ainsi que des frais de déplacements.

Pour les livraisons simple ( sans personnel) et pour un montant de commande de 2000.00 € TTC minimum, nous livrons gracieusement et selon nos disponibilités dans un rayon de 20 Km. En dehors de ces termes, le kilomètre vous sera facturé 1.55 €/km aller-retour. Celles-ci ont lieu les vendredis après-midi et les samedis matin entre 9h00 et 12h00.

Pour les reprises de matériel de nos clients, nous appliquerons un forfait de 138.55€ jusqu'à 35 Km (nous consulter au-delà).

## 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 SARL, 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 précédents la prestation, Collet Traiteur se verra dans l'obligation de facturer la totalité dernier devis établi.

## Article 9 : Cas de Force majeur

La société Collet Christophe Traiteur SARL 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 10 : Fournitures de boissons alcoolisées

Le service de boissons alcoolisées fournies par Collet Christophe Traiteur SARL 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 11 : Tarifs & Clause de révisions

Les tarifs du devis signé sont susceptibles d'être majoré 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

# La liste de nos fournisseurs locaux

Œufs BIO de la Ferme des Marionnettes (Quatremare)

Cidre, Calvados et Jus de pomme fermier de la Ferme du Bois Normand (Vraiville)

Pisciculture de l'Eure (Acquigny)

Pomme de Terre de M. MAUGER (Surville)

Brasserie la Cardamine (Cailly sur Eure)

Lems Créations Cake Designer

SAS Les Gourmandises (Pain & Gâteaux pâtisseries)

## Nos Valeurs

Nous travaillons des produits frais de façon artisanale

Nous épluchons nos légumes, les éminçons, déglaçons nos viandes, les taillons, nous fumons nos poissons, nous mixions nos préparations, les goûtons, les dressons et les décorons avec raffinement par passion.

- *Savoir-faire - Raffinement - Convivialité* -

19 rue du Matrey  
27400 Louviers

Tél. 02 32 40 04 85  
[contact@collet-traiteur.fr](mailto:contact@collet-traiteur.fr)  
[www.mariages.net](http://www.mariages.net)

