

Pause & Vous
TRAITEUR

Dîner de gala 2017



Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE

Traiteur - Organisation de réceptions - Plateaux repas - Restaurant

20 rue de Verdun

69490 Pontcharra-sur-Turdine

pauseetvoustraiteur@gmail.com

www.pauseetvous.eu

04 74 63 65 89

Suggestions d'entrées

Plats servis à l'assiette



Entrées chaudes

Mousseline de St Jacques & beurre de cresson

Noix de St Jacques Poêlées & fondue de poireaux (Sup de 2 €/pers)

Entrées froides

Compressé de crabe & écrevisses aux zestes de citron vert & écrasé de pommes de terre

Foie gras de Canard maison & chutney aux figues

Flan de légumes provençal, tomates séchées & ricotta, lit de mesclun & vinaigrette de framboise

Millefeuille de saumon & fusion d'oseille

Tartare de bœuf assaisonné & petites pousses maraîchères

Tartare de Thon Albacore aux baies roses & pousses de roquettes

Verrine de caviar d'aubergine, piperade & chèvre frais



Suggestions d'accompagnements

2 éléments au choix (Féculents & Légumes)

Féculents

Dôme de riz Basmati

Feuilleté « Belle de Fontenay »

Gratin dauphinois

Polenta crémeuse

Purée aux cèpes ou maison

Légumes

Gâteau Provençal

Fagot de haricot verts bardé de lard

Méli-Mélo de légumes

Flan de légumes de saison

Tomates cerises confites ou à la provençale

Suggestions de Plats chauds

Plats servis à l'assiette

Autour de la basse-cour...

Cuisse de canard confite jus au thym

1/2 Magret de Canard sauce gingembre et airelles

Suprême de Pintade aux morilles (sup. de 1.00 €/pers.)

Suprême de Poulet de Bresse à la crème

Autour du pré...

Chausson de compotée d'agneau au thym «Prince noir»

Cuissot de Veau rôti, flambé et découpé en salle 60 pers. min

Filet de Veau aux cèpes (sup de 1.20 €/pers)

Paleron de bœuf de 8h00 Snacké jus de bœuf

Autour de la Mer...

Blanquette de Loup de mer

Dos de sandre sauce Gingembre et agrumes

Filet de St Pierre au beurre blanc & compotée de légumes au fenouil (sup. de 1.00 €/pers)

Suggestions de fromages

Fromages affinés sur ardoise & pains fantaisies

Fromage blanc d'Étrez
(à la crème ou coulis de fruits rouges)

Mesclun & Brie de Meaux à la truffe

Mesclun & 1/2 St Marcellin

Buffet de desserts

Crème caramel

Mousse chocolat

Œuf à la neige

Salade de fruits

Verrine de fruits rouges & Chantilly

**1 Gâteau (ci-contre) ou pièce
montée**

Les options

Cascade de fruits (1.20 € en supplément)

Pyramide de macarons (1.20 € en supplément)

Suggestions de Gâteaux "maison"

servis à l'assiette (1 ou 2 gâteaux et 1 brochette de fruits frais)

Ambassadeur aux fruits

Carrément chocolat (*Différentes textures de chocolat*)

Castel (*Biscuit noisette, crème au beurre, meringue Italienne*)

Chiboust citron

Fraisier (*de Mai à Octobre uniquement*)

Framboisier

Jour et nuit (*Génoise chocolat/Chantilly*)

Le Saint Paul (*Biscuit meringué, Crème allégée et Praliné*)

Notre pièce montée (*Choux, crème pâtissière, caramel*)

Omelette norvégienne

Opéra chocolat ou café

Royal caramel (*Succès, mousse caramel*)

Royal praliné (*Succès, pralin et chocolat*)

Succès chocolat ou café



Les formules au choix

Apéritif d'accueil

4 pièces avec un Kir

7,50 € TTC

4 pièces avec un Kir-Royal (champagne)

9.60 € TTC

Plat + Fromage

Dessert ou Buffet de desserts

Café

Eaux minérales plates et gazeuses

32.80 € TTC

(par personne hors supplément)

Entrée + Plat + Fromage

Dessert ou Buffet de desserts

Café

Eaux minérales plates et gazeuses

39.90 € TTC

(par personne hors supplément)

Menus enfants et prestataires

Suprême de volaille à la crème & gratin dauphinois

Dessert

Eaux minérales plates et gazeuses

18,50 € TTC

(par personne)

Toutes nos préparations sont élaborées par nos soins à base de produits frais et faits maison !

Les tarifs TTC (TVA à 10%) incluent:

La mise en place, le nappage, serviettes en tissu, vaisselle, eaux minérales plates et gazeuses (bouteilles en verre), café.

Le service est inclus (1 serveur pour 30 convives)

Pour les suppléments locations de buffets, chaises, tables, chapiteau, le prix ne peut être défini qu'après l'étude détaillée de vos besoins exacts en fonction du lieu de la réception.

Nous restons à votre disposition pour toute autre suggestion.

L'équipe de Pause & Vous Traiteur.



Conditions Générales

1. Nos prix sont révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergies et taxes diverses.
2. Aucune vente n'est officielle, avant la signature du contrat de vente accompagné d'un acompte de 35 % du montant de la facture globale, sauf accord préalable des deux parties.
3. Toutes nos factures sont payables à Pontcharra-sur-Turdine, au comptant.
En cas de non paiement à la date d'échéance convenue, les sommes dues porteront de plein droit un intérêt de retard de 4 fois le taux légal en vigueur, tout mois commencé étant compté en entier.
4. La S.A.RL VGCF Pontcharra « Pause & Vous Traiteur » engage sa responsabilité en ce qui concerne toutes les prestations qu'elle facture : location de matériel, animation, décoration, service... Par contre, elle n'est pas tenue responsable des produits complémentaires facturés par des tiers qui entreraient dans la composition d'un produit Pause & Vous Traiteur.
5. Le nombre approximatif de convives doit être stipulé lors de la signature du contrat de vente. Le nombre définitif sera confirmé par écrit, (courrier ou mail), 7 jours pleins avant la date de la réception et servira de base à la facturation, même en cas d'annulation à la dernière minute. Dans le cas où le nombre de convives serait augmenté après la confirmation écrite, Pause & Vous Traiteur se réserve le droit de modifier les menus à sa convenance tout en conservant la qualité souhaitée par le client.
6. En cas d'annulation complète de la commande, une indemnité déduite de l'acompte versé sera exigée à raison de 304,90 euros pour frais de dossier et :
 - 35% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient après la signature du contrat.
 - 70% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient une semaine avant la date de réception.
 - 100% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient la veille ou le jour même de la réception.
7. Tout événement de force majeure, accident, épidémie, grève générale ou particulière dégage la S.A.RL VGCF Pontcharra « Pause & Vous Traiteur » de toute responsabilité issue du contrat de vente.
8. Des frais de 300 € H.T., pour 150 kg de transport avec garde et assurance comprises, seront imputés au client pour le vin lui appartenant, qui sera livré à la Société Pause & Vous Traiteur et transporté par cette dernière.
9. En cas de litige quelconque relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente, seul le tribunal de Villefranche sur Saône sera compétent.

Retrouver l'ensemble des produits allergènes utilisés dans notre cuisine en suivant le lien:

https://www.metro.fr/-/media/FR-Metro/Document/Quality_-_Document/Liste_allergenes_METRO.pdf?la=fr-FR