



SAUMON GRAVELAX

BUFFET FESTIF

Du 4 décembre au 19 janvier

Partagez un moment convivial autour d'un buffet pratique, original et raffiné.

Tous les produits sont portionnés et conçus pour être consommés debout.

Buffet Festif 28 € HT

550 gr

Boissons softs offertes, 33 cl par personne
Badoit Rouge, Evian, Coca cola

Salade Mâche, pommes, courge, chèvre, noisettes
torréfiées

Cook œuf caviar de champignons à la truffe blanche

Saumon gravlax, pommes de terre, roquette

Tartine Gourmande au Foie gras et magret de canard fumé,
chutney de poires et raisins

Brochette de Poulet mariné au citron, gingembre, miel,
coriandre, tomates cerises

Plateau de fromage

Panacotta au chocolat noir et noisettes caramélisées

Macarons

Info : Le minimum de commande est de 20 personnes
Le service d'installation du buffet est compris.



LES COMPLÉMENTS SALÉS

Le plateau de sushis, california et makis - 50 pièces	65,00€
Corbeille en zinc 1,5 Kg de crudités Accompagnée de sa sauce fromage blanc et fines herbes	52,00€

LES COMPLÉMENTS SUCRÉS

Plateau de 20 brochettes de fruits frais	24,00€
Plateau de 20 mini tropéziennes	28,00€
Coffret de 25 macarons	30,00€
Coffret de 30 financiers assortis	30,00€
Coffret de 25 mini cakes ronds	30,00€
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	26,00€
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	50,00€

LE MATÉRIEL A USAGE UNIQUE

Pack de 10 flûtes à champagne	4,00€
Tire-bouchon métal	3,40€
Nappage tissu au mètre	6,50€

Info : Le buffet est dressé sur des plateaux effet ardoise de regroupement à usage unique de qualité.
Mini assiettes, fourchettes, cuillères et serviettes comprises



BOISSONS CHAUDES

Prix HT

BOISSONS FRAÎCHES

Evian 50cl	1,50€
Badoit 33cl	1,50€
Evian 100cl	2,50€
Badoit 100cl	2,50€
Jus d'Orange Tropicana 100cl	4,50€
Jus de Pomme , Pamplemousse Tropicana 100cl	4,50€
Coca-Cola 150cl, Coca-Cola Zéro 150cl	4,00€

BOISSONS CHAUDES

Thermos 1 litre de café 100% Arabica	16,00€
Thermos 1 litre de thé Bio	16,00€

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux Château Charron	10,00€
Saumur Champigny Les Longes	12,00€
Bordeaux Lussac St Emilion Roc de Giraudon	16,00€

VINS BLANCS 75cl

Sauvignon Les Jamelles	10,00€
Bourgogne Chablis	16,20€

VINS ROSE 75cl

Côtes de Provence Rosé & Clair	12,00€
--------------------------------	--------

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat	26,00€
---------------------	--------



VALIDITÉ DE L'OFFRE

Tout événement compris entre le 4 décembre et le 19 janvier

COMMENT COMMANDER

Par téléphone : **01 42 04 24 40**

Nos conseillers sont à votre disposition
de lundi au vendredi de 9h00 à 18h00

Par email : email@lescroissantsvolants.com

Sur notre site Internet : www.lescroissantsvolants.com

QUAND PASSER COMMANDE

Délais de commande : au plus tard 72h avant la livraison

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

MINIMUM DE COMMANDE

20 personnes

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 10h00 du lundi au vendredi

Pour le week-end merci de nous contacter

TARIF LIVRAISON EN JOURNEE

Paris et 1ere Couronne 92 : 30€

Autres secteurs ou livraison le soir nous consulter

SERVICE CLIENT

Une question, un devis, une demande ?

Nous sommes à votre écoute !

Pour vous conseiller, vous accompagner et vous servir.

APPELEZ-NOUS au 01 42 04 24 40



LES CROISSANTS VOLANTS

SARL au capital social de 110 000€
Code APE 5621Z – Services des traiteurs

15 rue Parmentier, 92800 PUTEAUX

Tel : 01 42 04 24 40

Fax : 01 42 04 02 84

Email : email@lescroissantsvolants.com

www.lescroissantsvolants.com

Carte mise à jour le 01/12/2017

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux buffets Mange Debout. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

La société « Les Croissants Volants Traiteur » se réserve le droit de modifier la composition et les prix de ses produits en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

2. Annulations ou modifications

Toute commande peut être annulée ou modifiée au plus tard 72 heures avant la livraison par téléphone ou par email. Toute commande annulée après ce délai sera facturée intégralement. Un complément de commande passé le jour même de la livraison fait l'objet d'une facturation de frais de livraison supplémentaires.

3. Modalités de livraison

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé aux Croissants Volants Traiteur en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client; en cas de force majeure ou en cas d'événements susceptibles d'empêcher une livraison : embouteillage notoire, manifestation, grève, incident climatique. Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

4. Règlements

Les factures relatives aux commandes sont payables exclusivement par chèque ou virement à réception de facture. Le client devra, lors de sa commande, veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation ainsi qu'à l'indication d'éventuelles références à mentionner afin d'éviter tout retard de règlement pouvant entraîner des frais d'impayés. Un acompte de 50 % vous sera demandé pour toute commande supérieure à 1 500 € HT.

5. Hygiène & santé

Nous recommandons de conserver les produits que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société « Les Croissants Volants Traiteur » décline toute responsabilité dans le cas où la nourriture ne serait pas consommée dans un délai de 2 heures après livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer vins et alcools avec modération.