

RECEPTIONS COCKTAILS

Les Croissants
Volants

Traiteur,
organisateur de réceptions
depuis 1996

WWW.LESCROISSANTSVOLANTS.COM



NOTRE PHILOSOPHIE

Notre unique moteur : la satisfaction client et le plaisir des choses bien faites.

Notre équipe, jeune et dynamique, est composée de commerciaux spécialisés dans l'organisation d'événements a pour unique objectif de vous proposer des offres sur mesure adaptées à vos envies.

L'équité, la loyauté, le respect, la qualité, le sens du service et la confidentialité sont quelques termes qui décrivent nos pratiques professionnelles.

QUI SOMMES NOUS ?

**Traiteur, organisateur de réceptions
depuis plus de 20 ans.**

Nous dédions nos services
exclusivement aux professionnels.

Notre savoir faire et notre expérience se reflètent dans une cuisine traditionnelle et moderne à la fois mettant en valeur des produits frais et de qualité.

Notre volonté est de répondre à toutes
vos attentes et ce en toute occasion.

**1 responsable événement à votre
écoute au
01 42 04 24 40**

SAVEURS



PRODUITS FRAIS



NOS RECEPTIONS

Nous confier l'organisation de votre événement, c'est avoir l'assurance d'offrir à vos convives des produits de qualité et un service irréprochable.

Cocktail, soirée, dîner, déjeuner d'affaires ou séminaire ... Quelque soit votre événement, nous nous engageons à mettre en scène votre réception avec soin et élégance.

Nos équipes veillent au bien être de vos convives avec attention et intérêt afin que votre réception soit une totale réussite.

QUALITE



SERVICE



GOURMANDISE

GOÛT



LES PIECES SALEES



Nos Chefs de cuisine s'attèlent quotidiennement à la création de nouvelles pièces cocktail afin de toujours vous surprendre et vous séduire tant d'un point de vue gustatif que visuel.

Les produits que nous proposons sont cuisinés de manière artisanale avec beaucoup de soin pour garder leur qualités nutritionnelles et gustatives.

Depuis la sélection de nos produits jusqu'à la "mise en scène" de nos buffets, le souci de la qualité est notre principale préoccupation.

LES PIECES SUCREES



Nos Chefs pâtissiers réalisent avec la même attention et le même souci d'extrême qualité des pièces cocktail sucrées.

La passion du métier, le goût du travail bien fait et la recherche de l'excellence aboutissent à des créations toujours plus gourmandes et esthétiques.

Chocolat, caramel, fruits, vanille... tous les goût s'y retrouvent.

LES ANIMATIONS



Les animations participent au succès de vos événements. Forts de notre expérience nous proposons aujourd'hui une multitude d'animations salées et sucrées :

Animations salées froides : saumon fumé et marinades variées, foie gras et chutneys, fromages affinés à la coupe.

Animations salées chaudes : pièces cocktail chaudes, mini plats chauds en boîte épiciée, brochettes variées à la plancha.

Animations ou Buffets sucrés : crèmes brûlées, fontaine de chocolat avec brochettes de fruits et bonbons, pièce montée et fontaine lumineuse, pyramides (choux, macarons ou bonbons), atelier barbe à papa et atelier crêpes .

LES BOISSONS



Nous proposons des boissons soft au « forfait ». Ainsi pour toute la durée de votre événement les boissons soft sont assurées pour un coût maîtrisé. Eau plate et pétillante, jus de fruits, soda, le tout dans des bouteilles ou carafes en verre pour plus d'esthétisme. A la demande nous proposons des jus et des cocktail des fruits pressés : orange, pêche, raisins, poire, groseille, goyave, ananas, pomme verte...

Le Champagne Esterlin Eclat est un champagne qui avec ses 40 mois de cave a été multi médaillé aux concours internationaux. Un mélange de Chardonnay, Pinot Meunier et Pinot Noir pour le plus grand plaisir des papilles.

Vin blanc, vin rouge, vin rosé, cocktails, rhum, punch, bières, ... sur demande avec une facturation selon la consommation.

L'ART DE LA TABLE



L'art de bien vous servir réside dans la recherche permanente du juste équilibre entre la qualité des produits et leur mise en scène dans le cadre de vos réceptions. Nous effectuons des suggestions en fonction des lieux où nous intervenons, toujours en accord avec le message que vous souhaitez transmettre à vos convives. Nous réalisons des décorations à thème et sur mesure.

Nous mettons à votre disposition tout le nécessaire : tables, manges debout, portants avec cintres pour le vestiaire, nappes, vaisselle, serviettes, étuves pour les pièces chaudes, matériel pour l'office : échelles, bacs, bâches de protection et polyane.

Pour la décoration des buffets, nous faisons appel à un designer floral pour vous proposer des compositions en accord avec le thème de votre événement.

LE PERSONNEL DE SERVICE



Notre équipe de Maîtres d'Hôtels est composée des responsables de réceptions qui sont vos interlocuteurs sur le lieu de l'événement, épaulés par une brigade de professionnels.

Ils participent au projet logistique de l'événement en amont et effectuent tout service sur le lieu de la réception : montage et démontage du matériel, service en salle, service à table, animations spécifiques...

Ils savent être discrets tout en étant à la disposition de vos convives.

Nous sommes à votre service ! Contactez nous au
01 42 04 24 40 ou par email à email@lescroissantsvolants.com

“Dans l'exercice d'une activité où tout doit être maîtrisé avec la plus grande précision, la qualité, plus qu'une philosophie, est pour moi une exigence de chaque instant et une promesse sur le long terme.”
Jean-Philippe VERDIER, Directeur

“Les relations humaines sont au cœur de notre métier. Une réception réussie passe par des échanges de qualité. Nos équipes savent écouter, rassurer et conseiller afin de créer une relation de confiance.”
Bianca BOLOS, Directrice adjointe

“Toute réception doit être un moment d'exception. Je prends plaisir à répondre à toutes les envies avec attention et intérêt pour que chaque événement soit un instant de partage et d'émotions.”
Estelle MONFORT, Responsable Evénements



Ils nous font confiance:



COCKTAILS & RECEPTIONS

Pour joindre les responsables événements :

01 42 04 24 40 / 01 42 04 04 58

email@lescroissantsvolants.com

e.monfort@lescroissantsvolants.com



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 07/04/2017

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux livraisons des pièces de cocktail. 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.

2. Confirmation, annulation ou modification

Après acceptation de la commande, toute commande peut être annulée ou modifiée au plus tard 7 jours ouvrés avant la livraison par téléphone ou par email. Toute commande annulée après ce délai sera facturée intégralement.

Toute modification, telle que le report de la date de la prestation, la diminution ou l'augmentation du nombre de pièces, la modification des quantités, etc..., peut être refusée afin d'exiger le respect des prestations initialement prévues, au tarif convenu.

En tout état de cause, tous les frais consécutifs à cette modification pourront être mis à la charge du client.

La diminution du nombre de pièces, devra parvenir à au moins 5 jours ouvrés par écrit avant la date de la livraison mais Les Croissants Volants se réserve le droit de facturer intégralement au client les quantités initialement commandées.

Si le client demande une augmentation des quantités de produits, la société Les Croissants Volants fera au mieux pour honorer cette nouvelle commande mais décline toute responsabilité en cas d'impossibilité de satisfaire cette attente.

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 par chèque, virement ou carte bancaire 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.

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.