

Savoir-recevoir...Naturellement !

Buffet BOURRACHE

Partie apéritive

Brioche escargots
Pain surprise panaché
Canapé tapenade speck
Navette mousse de foie pomme verte
Brochette club

Les entrées froides

Pot de rillettes de saumon et ses croutons
Terrine de canard aux pommes
Terrine de poisson et crevettes cocktail
Salade tout paris 80 gr

Plat chaud avec légumes

Blanc de volaille simplement rôti
Ou
Epaule 'agneau confite aux épices douces
Ou
Cuisse de canette confite poivre de Sichuan

Dessert classique
Voir le choix sur la carte

Pain baguette

27.00 € ttc / personne / sans service



Fourniture livré le jour de la réception, le maintien au frigo jusqu'à la consommation est à votre charge,
Réalisé pour un seul service

Buffet REINE DES PRES

Partie apéritive

Brochette club
Canapé neufchâtel jambon cru
Canapé guéménée pomme
Navette rillettes d'oie
Canapé pain noir saumon mariné

Les entrées froides

Médaille de saumon
Papillon de charcuteries
Terrine du Vimeu & salicornes

Plat principal froid et salade composée

Jambon à l'os tranché
Rosbif

Salade paysanne 80 gr

Salade de cèleri poulet pomme 80 gr

Salade de tomates mozzarella basilic 80 gr

Dessert classique
Voir le choix sur la carte

Pain baguette

26.10 € ttc / personne / sans service

2 - Menus Buffet déposé 2016



FR
80.373.001
CE

Buffet SERPOLET

Partie apéritive

Pain surprise panaché
Sur pain noir saumon mariné
Dés de flamiche au Rollot
Canapé rhubarbe magrets fumés
Canapé crevettes chorizo

Entrée chaude

Dos de saumon au curcuma & ragout de fèves
Ou
Filet de lieu crème de crustacés

Plat principal froid

Jambon à l'os froid tranché

Salade sud 80 gr
Salade paysanne 80 gr
Salade de céréales 80 gr

Dessert classique

Voir le choix sur la carte

Pain baguette

25.80€ ttc / personne / sans service



Fourniture livré le jour de la réception, le maintien au frigo jusqu'à la consommation est à votre charge, Réalisé pour un seul service

Buffet MARJOLAINE

Partie apéritive

Brioche escargots
Cubik de flamiches au maroilles
Madeleines parmesan basilic tomates confites
Tartelette crème moutarde fromage de tête
Canapé saumon fumé pomme verte
Pain surprise assortis
Tartine curry pomme poulet céleri
Pot de rillettes d'oie et ses croutons

Plat principal & salades composées

Rosbif
Jambon à l'os tranché

Salade de penne roquette tomates confites 80 gr
Salade tout paris 80 gr
Salade paysanne 80 gr

Dessert classique

Voir le choix sur la carte

Pain baguette

23.00 € ttc / personne / sans service

SARL VIRTA 110 rue Charles de Gaulle
tel ; 03 22 26 16 93 www.virta.fr

80220 GAMACHES
mail ; contact@virta.fr

3 - Menus Buffet déposé 2016



FR
80.373.001
CE

Buffet PIMPRENELLE

Buffet d'entrées

Planche de saumon fumé en dés sur pic
Asperge et jambon cru
Terrine de poisson et ses sauces
Buisson de langoustines
Terrine de canard aux pommes

Viandes froides

½ suprême de poulet à l'estragon
Jambon à l'os tranché

Taboulé de quinoa 80 gr
Salade d'artichauts pommes de terre 80 gr
Piémontaise 80 gr

Dessert classique

Voir le choix sur la carte

Pain baguette

25.80€ ttc / personne / sans service



Fourniture livré le jour de la réception, le maintien au frigo jusqu'à la consommation est à votre charge, Réalisé pour un seul service

Buffet COQUELICOTS

Partie apéritive

Buns foie gras pomme
Cuiller de mini ratatouille saumon mariné
Brochette de tomates mozzarella

Buffet d'entrées

Marinade de sardines en escabèche
Noix de jambon Italien Speck
Terrine de poisson et ses sauces
Salade finnoise 80 gr
Salade tout paris 80 gr

2 mini plats chaud

Dos de cabillaud au chorizo
&
Colombo de poulet

Pointe de brie de Meaux

Dessert classique

Voir le choix sur la carte

Pain baguette

28.60€ ttc / personne / sans service

4 - Menus Buffet déposé 2016

Buffet ANGELIQUE

Buffet d'entrées

Papillon de charcuteries
Terrine du Vimeu
Pâté de campagne
Terrine de poisson

Les salades simples

Carottes râpées 100 gr
Betteraves rouges 100 gr

Les salades composées

Piémontaise 100 gr
Salade de penne roquette tomates confites 100 gr

Viandes froides

Jambon à l'os tranché
Rosbif

Condiments
Pain baguette

Dessert classique

Voir le choix sur la carte

24.20€ ttc / personne / sans service



Fourniture livré le jour de la réception, le maintien au frigo
jusqu'à la consommation est à
votre charge, Réalisé pour un seul service

LES BUFFETS DE LENDEMAINS & BRUNCH

Buffet verveine 14.10€ ttc par personne / sans service

- Carottes râpées 100 gr
- Tomates en quartier 100 gr, piémontaise 100 gr, salade verte,
- Rôti de porc froid, rosbif froid, pâté de campagne,
- Brie de Meaux et beurre
- Salade de fruits frais,
- Pains coupés et condiments

Buffet hysope 15.90€ ttc par personne / sans service

- Médaillon de saumon, jambon à l'os
- Taboulé, 150 gr salade de penne roquette tomates confites 150 gr
- Brie de Meaux et beurre
- Tarte Normande aux pommes
- Pains coupés et condiments

Brunch 22.00€ ttc livraison / sans service

- Mini croissant et pains au chocolat
- Brioche et confiture
- Fromage blanc et corn flakes
- Œufs durs
- Plateau de charcuteries tranchée (rosette, salami, jambon cru)
- Terrine du Vimeu et salicornes
- Carottes râpées
- Salade de pomme de terre échalotes
- Salade de penne régates roquette tomates confites
- Roti de porc et roastbeef
- Brie
- Salade de fruits frais



5- Menus Buffet avec service 2016

Menu "LE HOURDEL"

Menu ambiance familiale plat chaud principal sur table

Ou au buffet en chafing dish

1 mise en bouche ou 3 verrines

Entrées au buffet avec 3 entrées 2 salades

Plat chaud sur table servi au plat

Ardoise de fromages (Brie de Meaux ; chèvre ; saint Nectaire)

Pains & café

Dessert

Prix avec 8 heures de service

Mise en bouche + plat principal + dessert 35.40 € ttc

Plat principal + ardoise de 3 fromage + dessert 37.60 € ttc

Entrée froide + plat principal + dessert 43.00 € ttc

Entrée froide + plat principal + fromage + dessert 48.20 € ttc

Menu "LES MOLLIERES"

Menu ambiance familiale plat chaud au grill en extérieur

1 mise en bouche ou 3 verrines

Entrées au buffet avec 4 entrées

2 choix de viande au grill avec

3 salades ou 1 légume chaud & 1 salade jeune pousses parmesan

Ardoise de fromage (Brie de Meaux chèvre ; saint Nectaire)

Pains & café

Dessert

Prix avec 8 heures de service

Mise en bouche + plat principal + dessert 37.10 € ttc

Plat principal + fromage + dessert 38.30 € ttc

Entrée froide + plat principal + dessert 44.60 € ttc

Entrée froide + plat principal + fromage + dessert 48.00 € ttc

Menu "L'ESTRAN"

Menu ambiance familiale buffet froid avec légumes chaud

1 mise en bouche ou 3 verrines

Entrées au buffet avec 3 entrées 2 salades composées

3 plats froids

1 légume chaud & 1 salade jeune pousses copeaux de parmesan

Assortiments de tartes

Ardoise de fromage (Brie de Meaux chèvre ; saint Nectaire)

Pains & café

Dessert

Prix avec 8 heures de service

Mise en bouche + plat principal + dessert 40.30 € ttc

Plat principal + fromage + dessert 41.30 € ttc

Entrée froide + plat principal + dessert 44.30 € ttc

Entrée froide + plat principal + fromage + dessert 48.10 € ttc

NOS SALADES COMPOSEES

Salade paysanne (pdt, lardons, œufs durs persil)

Salade céréales (quinoa, boulghour menthe persil oignons rouges)

Salade d'artichauts pompadour pomme

Salade occitane (pdt, coriandre fraîche tomates)

Salade tout Paris (épinards, avocats ;, crevettes pomme verte)

Salade Sud (macaroni, tomates cerise couleur mozzarella)

Salade de penne régate roquette tomates confites

Salade Finnoise ' pdt ; crème Savora ; aneth ; rollmops)

Salade d'hiver (mâche, endive ; betterave crue ; pomme verte)

Salade grecque (tomates ; fêta ; concombre ; origan, olive)

LES ENTREES AU BUFFET

Médaille de saumon ou colin

Brochette de melon fruits rouges

Terrine de foie de volailles ou canard aux pommes

Antipasti

Carpaccio de bœufs parmesan basilic

Emietté de raie mimosa

Marinade de sardines à l'aneth ou en escabèche

Rillettes de saumon et ses croûtons

Salade roquette parmesan et jambon cru

Terrine de 3 poissons

Terrine des hortillons

Tartine de jambon cru comté

Faisselle Lyonnaise et tomates séchées

Brochette de jambon à l'os ananas

Rosace de saumon mariné à l'aneth ou fumé

Grande assiette de crevettes semi décortiquées et bulots mayonnaise

NOS PLATS CHAUD & LEGUMES SUR TABLE

Parmentier de confit de canard au foie gras

Blanquette de veau aux champignons

Confit de joues de porc au citron ou mode picarde

Epaule d'agneau confite aux herbes alpestres

Fricassée de volaille à la crème d'échalotes

Cuisse de canette confite et poivre de Sichuan

Colin farci dieppoise

Carbonnade de bœuf à la Flamande

Curry d'agneau

Fricassée de veau au cidre

Légumes à choisir parmi la liste page

NOTRE CHOIX GRILL (de mai à septembre)

Noix de gigot en mini rôti

Planche de saumon Saami 'spécialité Finlandaise)

Brochette de poulet au citron

Pilon de poulet

Faux filet

Brochette de gambas

Brochette mix grille bœuf agneau

Noix de jambon à l'os

Mignon de porc mariné

Magrets de canard

NOS PLATS FROIDS AU BUFFETS

Colin farci

Filet de caille aux pêches

Jambon à l'os froid reconstitués

Carré de porc

Chaud froid de poulet à l'estragon

Gigot froid tranche

Cacheuse picarde

Médaille de saumon

Rosbif froid

NOS LEGUMES CHAUDS EN PLAT

Tian de légumes niçois & grenailles

Lasagnes végétarienne basilic courgettes

Gratin picard forestier

-	LE SERVICE
-	Calcul sur la base d'un serveur / 25 personnes
-	service de 8 heures effectives 7.70 € ttc / couvert
-	service de 11 heures effectives 10.90 € ttc / couvert

Pomme de terre en robe crème ciboulette

Timbale de riz 3 couleurs à l'épinard

Possibilité de précéder ces formules avec un cocktail

Vaisselle porcelaine ronde Europa ; verreries *Elégance* ; couverts
inox à partir de 5.50€ttc

Pour la vaisselle voir les arts de la table page

6 - Menus Buffet déposé 2016

PIECES COCKTAIL SALEES FROIDES

Les canapés froids

Canapé chèvre frais tomates confites
Moelleux olives tartare tomates
Mini blinis rouget
Pain surprise assorti
Canapé neufchâtel grison
Pain noir saumon aneth
Moelleux ail des ours crème à la tomate
Tapenade Speck
Beurre roquefort poire
Saumon fumé pomme verte.....

Les fours froids

Chou chèvre frais origan
Crostini rillettes de sardines
Bruschetta rouget
Sablé cacao beurre foie gras grué de cacao
Navette rillettes de saumon aneth etc ..
Tartine pain curry pomme poulet.....

Les pinces

Pois gourmands magrets fumés
Radis noir fromage cerfeuil
Roulé courgettes mousse chèvre origan...

Les clubs sandwichs

Pain épices foie gras
Brochette club jambon fromage
Club pain noir saumon fumé maison....
Collection de cubik tendances

Les bun's

Cruautés

Les soupes froides

Crème de pois popcorn bacon
Carottes gingembre
Asperges cerfeuil
Tomates basilic

Soupe melon menthe
Milk Shake cèleri & lard séché
Crémieux d'ortie légumes croquants...

Les brochettes & pics froids

Ananas gambas
Tomates cerises mozzarella sauce basilic
Saumon fumé pomme verte
Sucette de foie gras & lin grillé
Foie gras sésame torréfié
Dés de chèvre abricot
Gambas chorizo
Melon speck

Les verrines froides

Saint jacques jus de roquette
Nems de chèvre poireaux poivron
Vinaigrette de girolles
Purée olive noire carpaccio
Purée ortie légumes croquants
Houmous de fèves rougets
Confit de cidre foie gras pomme verte
Crème brûlée foie gras granny
Dés de saumon savora mini ratatouille ou
estragon....

Les cuillers chinoises

Crevettes retour des îles
Pasta tapenade
Ecrevisses purée d'ortie
Mango chutney foie gras lavande
Pesto ail des ours carpaccio bœuf
Confiture de cerises girolle d'Ossau irati
Saumon mariné mini ratatouille
Caviar d'aubergine fêta....

Les nutri Santé/ s/ gluten / végétarien

Chou-fleur curcuma raisin sec
Tajine patate douces & pruneaux oignons rouges



Lentilles épeautre ou millet coriandre curry
Cabillaud algues sèches huile olive
Quinoa abricot sec ache des prés
Cabillaud algues sèches huile olive
Maki nori crème wasabi gravlax
Feta fèves sur aioli.....

PIECES COCKTAIL SALEES CHAUDES

Les canapés chauds

Gougère comté
Accras de morue
Feuilleté tomates basilic
Saucisse feuilleté
Flamiche rollot
Brioche escargots
Pizza
Feuilleté oignons cumin comté
Beignet encornets
Classico croque

Les fours chauds

Croque roquefort
Aileron poulet pané sauce tartare
Grenailles escargots
Pompadour lardons maroilles/ rollot
Bruchetta jambon pays mozzarella

Les burgers

Escargots persillade
Foie gras pommes
Saint jacques

Les brochettes

Gambas au lard sauce soja
Canard laque ananas
Poulet miel gingembre
Poulet caramel de soja

Les cassolettes

Risotto aux champignons

Saumon au vin rouge
Saint jacques endives
Pétoncles fondue de poireaux ou chicons
Brouillade aux crevettes ...
Escargots à la vigneronne
Boudin noir pommes spéculos
Poulet curry madras
Poulet écrevisses

LES PIECES LUNCH

Les simples

Chouquettes sucrées ' 2)
Brioche tranchée
Cake citron tranché
Rocher coco
Tartelette praliné noix
Tartelette ganache café noisette
Tartelette citron fruits frais
Tartelette framboise fraiche
Tartelette chocolat éclat de pistaches
Madeleines chocolat orange framboise
Muffins chocolat caramel ou brownies
Moelleux pistache poivre de Sichuan
Mini palmiers ou sacristains
Mini pains raisin

Fours sucrés

Brochette de fruits frais
Mini éclair chocolat ou café
Macarons
Opéra
½ coque macaron ganache chocolat
Mini baba pomme calvados
Mini chou paris Brest
Chou craquelin caramel salé
Financier chocolat ; amandes ; framboises
Gâteau battu tranché
Sable breton fraises
Mendiants chocolat blanc.....

FR
80.373.001
CE

Les verrines sucrées
Crème brûlée vanille

Café velouté
Cocktail de fruits frais
Panna cotta blanc manger mangues

Crème pain d'épices
Soupe de fruits rouges
Mini ile flottante pistaches

Coque chocolat crème myrtilles...



FR
80.373.001
CE

7 - Menus Buffet déposé 2016

LES ATELIERS GOURMANDS & PIÈCES DE PRÉSENTATIONS

Animations valables à partir de 100 personnes

Les Ateliers salés froids

Banc d'huîtres ouvertes devant le client accompagnées de pain de seigle, citron, vinaigre échalotes

2 pièces par personne Supplément de 1.90€ ttc

Où

Atelier fruits de mer 1 huitre ; crevettes semi décortiquées bulot mayonnaise et ; beurre ½ sel & pain de seigle Supplément de 1 € ttc

Planche de saumon fumé ou mariné à l'aneth découpé en dés & servi sur pic

Où

Foie gras de canard cuisiné maison accompagné de croûtons de pain d'épices et baguettes confiture d'oignons Supplément de 1 € ttc

Où

Plateau affiné du fromager et pains assortis

Ou

Atelier de charcuteries sèche' Speck ; coppa, saucisse sèche et saucissons & condiments

Ou

Pince de jambon sec à la coupe Ou jambon Serrano Supplément de 2 € ttc

Les Ateliers salés chauds

Blinis aux algues séchées & saumon fumé, crème double à la ciboulette

Ou

Atelier gravlax en cube présenté sur une pomme ratte tiède, crème finnoise

Ou

Emincé de volaille curry, sur croûtons : croquant de pomme granny cèleri + sauce

Ou

Plancha de saint jacques (en saison) Supplément de 2.00 € ttc

Ou

Atelier Alpilles mini crépinette d'agneau au chèvre salade de fèves

Ou

Dés de noix de gigot d'agneau curcuma citron ; agrémenté de confiture d'oignons curry

Ou

Atelier crêpes de blé noir jambon fromage ou froment sucre & chocolat

ou

Gambas coco crème curry 2 pièces Supplément de 1 € ttc

Où

Atelier Sud-Ouest magrets de canard & foie gras en dés cuit à la plancha sur croûtons

Confit d'oignons, Gros sel de Guérande Supplément de 1 € ttc

Où

Atelier risotto de la mer ; gambas, parmesan présenté en chafing disch

Où

Foie gras chaud servi avec des croûtons et compote de pommes acidulées gros sel de Guérande (Service uniquement à l'extérieur) supplément de 1.30€ ttc

Les ateliers sucrés chauds

Fontaine à chocolat accompagnée de gâteau battu en dés, brochette de fruits, chamallow & meringues

Location incluse

Ou

Pan cake au sirop d'érables

Ou

Animation de bananes rôties au miel d'acacias

Ou

Atelier de montage de macarons maison divers parfums

Les pièces de présentations

Arbre à tomates cerises & sauce pesto 80.00 € ttc

Corbeille de légumes croq en sel & ses sauces 50 personnes 3 kg 50.00 € ttc

Pommier de fraises 4 kg de pays en saison 95.00 € ttc

Arbre à macarons de 100 pièces 120.00 € ttc

Corbeille de fruits de saison pour 50 personnes 80.00 € ttc

Corbeille de 100 brochettes de nougat fraises 110.00 € ttc



8 - Menus Buffet déposé 2016



FR
80.373.001
CE

LES MISE EN BOUCHE + 3.00€ ttc/ personne

- Rosace de saumon mariné jeunes pousses popcorn
- Diamant de foie gras confit de cidre bacon séché
- Roquette parmesan magrets fumés
- Langoustines snackée salicornes au vinaigre de cidre
- Grenailles au foie gras fleur de sel pousse de betteraves
- Gambas houmous de fèves à la coriandre fraîche
- Melon aux fruits rouges citron vert

LES LEGUMES DE COMPLEMENTS

- Bouquetière de légumes frais (carottes, céleri, courgettes)
- Darioles d'endives aux pommes
- Carottes glacées à la coriandre
- Flan d'échalotes ou Flan de potiron au foie gras
- Tomate et julienne de légumes (brocolis, romanesco, épinards)
- Poêlée de champignons et pleurotes
- Tian niçois
- Légumes anciens (saison) tournés au beurre demi sel (rutabagas, panais, topinambours)
- Purée maison aux champignons ou aux épices ou aux épinards
- Gratin picard
- Grenailles à l'ail et sel de Guérande
- Purée maison aux lardons & cumin

- Flan de légumes ou brocolis
- Cordon de polenta aux champignons
- Mille feuille d'aubergine ; artichaut et patate douce en tajine
- Farcement aux pruneaux et lard fumé
- Courgette gratinée au parmesan
- Ecrasé de charlotte fleur de serpolet
- pomme suédoise
- blinis de maïs fricassée de fèves
- mille feuille de lasagne aux légumes
- pilaf de boulghour aux herbes fraîches

LES MENUS ENFANTS

- Escalope de dinde à la Normande
- Gratin de pomme de terre
- Dessert
- pain
- Prix du menu 9.60€ ttc sans service 15.00€ avec service

LES OPTIONS

Les Fromages

Neufchâtel chaud en coque de pomme de terre, salade de mâche
Mini Cœur de neufchâtel et Rollot confit de cidre salade de saison
Ardoise de 4 fromages (à définir), avec raisin ou noix et saladier de salade + 1€ ttc/ personne

Grand Plateau de 6 fromages affinés et salades de mesclun + 1.50 € ttc / personne

Les sorbets / personne

Sorbet sans alcool + 1.70
Citron vert vodka + 2.50
Framboise Vouvray + 2.50
Pomme calvados + 2.50
Abricot muscat + 2.50
Poire alcool + 2.50
Sorbet + alcool + pomme caramélisée + 2.70
Granité Vouvray + 2.50

Les menus prestataires

1 entrée + 1 plat + 1 dessert **15.00 € ttc / personne**

Les encas de fin de soirée

Plateau de 50 pains au lait assortis 43.00 € ttc
Plateau du fromager base de 50 x 50 gr / personne 'neufchâtel – comté – maroilles 70.00 € ttc
Plateau de nos campagne 'terrines du Vimeu, terrine de campagne ; saucisson sec les 5 kg 120 € ttc
Soupe à l'oignon avec croutons et gruyère pour 3.00 € ttc / personnes

9 - Menus Mariage 2016



FR
80.373.001
CE

Les desserts classiques

Fleur de sel : Sablé breton au sel de Guérande, mousse caramel ; pommes caramélisée

Longchamp : biscuit mousse légère ; framboises ; et, ou fraises ; meringue italienne

Ivoire fruits : mousse chocolat blanc ; compote de fruits rouges

Tiramicidre ; gâteau battu, pomme caramélisée mousse vanille

L'excellence ; ganache chocolat noire aux éclats de noisettes torréfiées

Craquant : biscuit ; praline craquant ; ganache crémeuse

L'exotique : biscuit pistache ; mousse passion mangue

Douceur des îles ; mousse chocolat blanc au citron vert et ananas rôti

Saveur nordique ; biscuit craquant spéculoos ; mousse crème brûlée ; glaçage caramel

Miroir cassis ; mousse cassis et baies de cassis glaçage

Fraisier ; framboisier ; poirier ; forêt noire

Desserts en présentoir à table (+ 1.00 € ttc / personne)

LES DESSERTS

3 desserts classiques + 1 four sucré ou verrine sucrée

Le buffet desserts d'autrefois (+1.50 € ttc / personne)

Sélection de 6 desserts

Gros Paris Brest
Gros baba vanillé aux fruits de saison
Ile flottante
Mousse au chocolat
Riz au lait
Fromage blanc et confit de cerises
Crème caramel
Tarte chibouts pomme
Tarte rhubarbe ; abricots ; pommes ; citron normande
Vacherin vanille cassis
Omelette norvégienne
Compotier de pruneaux au sirop
Salade de fruits frais
Grande tarte aux fruits de saison

Le buffet desserts présentés (+ 2.00 € ttc / personne)

Sélection de 5 desserts classiques + 3 buffet d'autrefois

Les desserts créations à l'assiette (+ 1.50 € ttc / personne)

Pomme pochée crème brûlée vanille Bourbon
Gros macaron framboise et mousse vanille compote de framboise

Sablé breton pistaché crème Longchamp fraise de saison huile olive basilic

L'assiette gourmande 5 verrines sucrées à choisir (+ 1.00€ ttc / personne)

Les pièces en chou (+ 2.50€ ttc / personne)

Les 3 fours sucrés (+ 1.95€ ttc / personne)

L'invité desserts (+ 3.50€ ttc / personne)

Les pièces de présentations

Pommier de à fraises 4 kg de pays en saison 95 .00 € ttc

Arbre à macarons de 100 pièces 120.00 € ttc

Corbeille de fruits de saison pour 50 personnes 80.00 € ttc

Corbeille de 100 brochettes de nougat fraises 110.00 € ttc

Assortiments de fours sucrés

Brochette de fruits frais

Mini éclair chocolat ou café

Macarons

Opéra

½ coques macarons ganache chocolat

Mini baba pomme calvados

Mini chou paris Brest

Chou craquelin caramel salé

Financier chocolat ; amandes ; framboises

Gâteau battu tranché

Sablé breton fraises

Mendiants chocolat blanc.....

Les verrines sucrées

Crème brûlée vanille

Café velouté

Cocktail de fruits frais

Panna cotta blanc manger mangues

Crème pain d'épices

Soupe de fruits rouges

Mini ile flottante pistache

Coque chocolat crème myrtilles

10 - Menus Mariage 2016



FR
80.373.001
CE

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1° DEVIS ET COMMANDES

Un devis est établi afin de déterminer les besoins de la clientèle, celui-ci est remis ou adressé en double exemplaire

Toute commande sera définitive par VIRTÀ TRAITEUR dès la remise ou le retour de l'un des exemplaires du devis mentionné d'un « bon pour accord » et signé par le client accompagné d'un chèque d'arrhes égal à 30 % du montant TTC de la commande, suivi d'un deuxième acompte de 60 % une semaine avant la réservation. Pour toute annulation au moins 6 mois auparavant les arrhes ne seront pas restitués pour dédommagement

MODALITES DES PRESTATIONS

Les frais de transport

Frais de logistique et déplacement par véhicule aller retour 15 € dans un rayon de 20 km au-delà 1.00 € du kilomètre ttc

Immobilisation de véhicule réfrigéré en poste fixe (sans clef) 200 .00 € ttc partner

Le service

1°) Dans le cas d'une livraison avec service de notre part, sont rémunérées les heures de travail, les charges en vigueur et la TVA applicable sur l'ensemble de notre prestation

La durée du service est indiquée sur le devis (mise en place, service, débarrassage); au-delà de cette durée les heures supplémentaires seront facturées en supplément 36.00 ttc par heure et par serveur

Au départ du dernier serveur; l'heure devra être mentionnée sur la feuille de présence et signée par le client, celle-ci faisant foi.

Pour les manifestations assises inférieures à 40 couverts adultes il vous sera facturé 100 € de frais supplémentaires selon devis

Dans le cadre d'une salle polyvalente, à partir de 100 couverts il est prévu une personne complémentaire pour la vaisselle

Ne sont pas compris dans les prestations, la reprise des poubelles ainsi que les bouteilles vides dans le cas où les boissons sont fournies par le client

Dans le cas de cette demande il sera facturé 120 .00 € de participation TTC

L'heure du début de la réception devra être précisée 15 JOURS précédant celle-ci, précisant le nombre d'adultes, d'enfants, et participants lors de cocktails. Les indications devront être fournies soit par téléphone au 03 22 26 16 93 par fax : 03 22 30 68 40 ou par mail : contact@virta.fr

En cas de défection de certains participants, c'est le nombre précisé 10 JOURS AVANT qui sera facturé

La fourniture alimentaire des buffets est prévue pour le coût d'un seul service
Une caution peut être demandée pour les arts de la table suivant le matériel prêté

Toute vaisselle cassée sera facturée dans le cadre ou celle est fournie par le traiteur

La société VIRTÀ TRAITEUR décline toute responsabilité concernant la consommation ultérieure des restes de repas ou buffets, qui seraient conservés par le client suite à sa demande. Car il y aurait rupture de la chaîne du froid.

Pour les dégustations uniquement dans le cadre de repas assis (d'octobre à mars)

La participation au repas test est de 45€ ttc / personnes

2 offertes pour 100 à 150 couverts couverts ; 4 offertes de 150 à 300 couverts ; 6 offertes de 150 et au-delà (avoir sur la facturation)

La dégustation est possible pour les plats principaux à emporter

Dans le cadre d'une suite défavorable celui-ci sera facturé 45..00 € ttc

Aucun droit de bouchon n'est demandé

CONDITIONS DE REGLEMENT

1^{er} versement d'acompte 30 % pour enregistrer votre commande du montant TTC

2^{ème} versement d'arrhes : 60 % 1 semaine avant la réception et confirmation du nombre de convives

Solde A réception de la facture dans un délai de 10 jours

Toutes dérogations à ces conditions devront faire l'objet d'un accord avec la direction et tout retard entraînera une majoration de 2 % par mois

En cas de contestation. le tribunal de commerce d'Amiens est seul compétent

