



LA CARTE ENTREPRISE

ANNÉE 2023



Elle's Traiteur

18 rue des églantines
78650 BEYNES

 06.08.09.92.82

 contact.ellestraitteur@gmail.com

WWW.ELLESTRAITEUR.COM

  ELLESTRAITEUR

LE FINGER FOOD



À PARTIR DE 10 PERSONNES

32€ TTC PAR PERSONNE

VAISSELLE JETABLE INCLUE & PAIN

2 BODEGAS AU CHOIX

- **Poké Bowl** : riz, saumon, avocat, mangue, sésame, édam & sauce soja sucrée (+2€/personne)
- **Salade César** : sucrine, tomate cerise, parmesan, poulet croustillant & sauce césar
- **Salade à la Grecque** : pois chiche, concombre, tomate rouge & jaune, oignon rouge, fêta & olives
- **Salade Italienne** : penne, pesto verde, tomate cerise & bille de mozzarella

4 PIÈCES BUNS PAR PERSONNE

- **Focaccia** : jambon Serrano, crème pesto verde, tomate cerise, mozzarella, basilic frais & roquette
- **Club** : creamcheese, pastrami, courgette grillée, tomate & mozzarella
- **Wrap** : poulet tendre, bacon, avocat au citron vert, oignon rouge & tomate
- **Bagel** : saumon fumé, cream cheese ciboulette & mâche

1 QUICHE AU CHOIX À PARTAGER

- Chorizo, poivrons, fêta
- ou Chèvre menthe courgette
- ou Saumon poireaux (+2 €/personne)
- ou Patate douce, gorgonzola et noix

1 PLATEAU AU CHOIX À PARTAGER

- Plateau de charcuterie
- ou plateau de fromage
- ou plateau mixte (fromage et charcuterie)
- Supplément 2e plateau au choix : 4,5€/personne

LE DESSERT ; 1 TARTE & 1 VERRINE AU CHOIX

LES TARTES

- Citron meringuée
- Chocolat & ganache praliné
- Abricot pistache
- Aux fruits selon saison (+ 3 €/personne)

LES VERRINES

- Mousse pralinée, dés de brownies
- Panna cotta exotique
- Tiramisu spéculos framboise ou café

EN SUPPLÉMENT

- Plateau de fruits frais découpés : 6€/personne

LA LUNCH BOX



COMPOSEZ VOTRE LUNCH BOX
1 SALADE + 1 SANDWICH + 1 DESSERT
19€ TTC PAR PERSONNE
COUVERTS INCLUS

! MINIMUM 4 LUNCH BOX IDENTIQUES

LES SALADES

- **L'Estivale** : courgette & aubergine grillée, tomate confite & mélange quinoa boulgour
- **Salade César** : sucrine, tomate cerise, parmesan, poulet croustillant & sauce César
- **Salade à la Grecque** : pois chiche, concombre, tomate rouge & jaune, oignon rouge, fêta & olives
- **Salade Italienne** : penne, pesto verde, tomate cerise & bille de mozzarella
- **Coleslaw**

LES SANDWICHS

LES SUÉDOIS

- Saumon, concombre, roquette & cream cheese menthe citron
- Thon crémeux, caviar de poivrons & mâche

LE PAIN CIABATTA

- Courgette grillée, chèvre frais, tomate confite, épinards & pesto verde

LES WRAPS

- Poulet, avocat, tomate, cheddar aux oignons frits & roquette
- Jambon de Parme, ricotta pesto rosso, tomate confite & roquette

LE CLUB SANDWICH

- Pastrami, cream cheese, cheddar, salade

LES BAGELS

- Brie, miel, confit de poires épicées & mâche
- Avocat, saumon, oignon rouge & cream cheese

LES DESSERTS

- La panna cotta exotique
- Le tiramisu spéculos framboise ou café
- Le brownie caramel pécan
- Fromage blanc coulis fruits rouges & fruits frais



LE PLATEAU REPAS



COMPOSEZ VOTRE PLATEAU REPAS

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 FROMAGE + 1 DESSERT

31€ TTC PAR PERSONNE

COUVERTS & PAIN INCLUS

! MINIMUM 4 PLATEAUX REPAS IDENTIQUES

LES ENTRÉES

- La tomate mozzarella & son pesto à la menthe
- Blinis au saumon fumé, crème aneth citron vert
- La salade César : sucrine, tomate cerise, parmesan & poulet croustillant
- La salade Grecque : pois chiche, tomate, concombre, fêta & olives
- La salade Sud Ouest : magret de canard fumé, œuf de caille, tomate cerise

LES PLATS

À DÉGUSTER CHAUD OU FROID

- Le Tataki de bœuf sauce soja cacahuète & ses légumes façon thaï à la coriandre (pousse de soja, carotte, courgette)
- Le pavé de cabillaud sauce vierge & ses légumes du soleil au basilic
- Le filet de poulet façon tandoori & ses pommes grenailles, haricots verts
- Le pavé de saumon sauce andalouse & son riz aux poivrons & petits pois

À DÉGUSTER FROID

- Salade de quinoa, avocat, bille de mozzarella, dés de patate douce rôtis, oignon rouge & vinaigrette aux herbes

LES FROMAGES

- Sainte Maure de Touraine
- Le comté fruité
- Tomme aux fleurs
- Reblochon
- Tommette Corse

LES DESSERTS

- Le crumble pomme noisette
- Découpe de fruit frais de saison
- Mousse praliné & dés de brownie
- Tiramisu spéculos framboise ou café
- Tarte abricot pistache

LE COCKTAIL

À PARTIR DE 15 PERSONNES



COCKTAIL 6 PIÈCES - 13,50€ TTC PAR PERSONNE

4 PIÈCES SALÉES

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Crevette marinée curry coco sur polenta au citron
- Cheesecake chèvre & menthe, caviar de poivrons
- Wrap coppa, tomate confite & roquette

2 PIÈCES SUCRÉES

- Bouchée framboise citron vert
 - Cheesecake aux agrumes
-

COCKTAIL 9 PIÈCES - 19,50€ TTC PAR PERSONNE

7 PIÈCES SALÉES

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Crevette marinée curry coco sur polenta au citron
- Cheesecake chèvre & menthe, caviar de poivrons
- Wrap coppa, tomate confite & roquette
- Sablé parmesan, magret de canard chèvre balsamique
- Brochette de raviole, courgette & tomate confite
- Cuillère mi cuit de thon au sésame, mousseline carotte gingembre

2 PIÈCES SUCRÉES

- Bouchée framboise citron vert
 - Cheesecake aux agrumes
 - Tartelette dôme chocolat au lait & caramel aux cacahuètes
-

COCKTAIL 12 PIÈCES - 25,20€ TTC PAR PERSONNE

9 PIÈCES SALÉES

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Crevette marinée curry coco sur polenta au citron
- Cheesecake chèvre & menthe, caviar de poivrons
- Wrap coppa, tomate confite & roquette
- Sablé parmesan, magret de canard chèvre balsamique
- Brochette de raviole, courgette & tomate confite
- Cuillère mi cuit de thon au sésame, mousseline carotte gingembre
- Pétoncle rôtie sur financier citron vert & aneth
- Rouleau grison, Philadelphia ciboulette & noix

3 PIÈCES SUCRÉES

- Bouchée framboise citron vert
- Cheesecake aux agrumes
- Tartelette dôme chocolat au lait & caramel aux cacahuètes
- Macarons variés

LES ANIMATIONS



LA SAINT JACQUES RÔTIE & SON RISOTTO VERDE

5,50€ PAR PERSONNE

LE FOIE GRAS POÊLÉ & SON PAIN D'ÉPICES

5€ PAR PERSONNE

LA GAMBAS COCO CURRY PARFAITEMENT SNACKÉE

4,50€ PAR PERSONNE

LE TATAKI DE BŒUF À LA THAÏ & WOK DE LÉGUMES

5€ PAR PERSONNE



DÉCOUPE DE JAMBON IBÉRIQUE

5€ PAR PERSONNE

LE CÔNE D'ACCRAS ANTILLAIS FAIT MAISON

4,50€ PAR PERSONNE

PETIT DÉJEUNER & PAUSE SUCRÉE

À PARTIR DE 10 PERSONNES

PETIT DÉJEUNER

LE FRENCHIE - 9€ TTC PAR PERSONNE

- Mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat & pain aux raisins
- Jus de fruit : orange, pomme ou raisin
- Thermos de café 1 Litre
- Thermos d'eau chaude 1 Litre & sachets de thé
- Vaisselles jetables & dosettes de sucre

L'AMÉRICAIN - 9,90€ TTC PAR PERSONNE

- Mini pancake & sirop d'érable
- Mini muffin
- Jus de fruit : orange, pomme ou raisin
- Thermos de café 1 Litre
- Thermos d'eau chaude 1 Litre & sachets de thé
- Vaisselles jetables & dosettes de sucre

LES PAUSES

LA PAUSE GOURMANDE - 9,60€ TTC PAR PERSONNE

- Mini cookie chocolat noisette
- Financier pistache & framboise fraîche
- Jus de fruit : orange, pomme ou raisin
- Thermos de café 1 Litre
- Thermos d'eau chaude 1 Litre & sachets de thé
- Vaisselles jetables & dosettes de sucre

LA PAUSE DÉLICATE - 11€ TTC PAR PERSONNE

- Macarons variés
- Tartelette fruits de la passion, framboise
- Douceur chocolat & noix de pécan
- Jus de fruit : orange, pomme ou raisin
- Thermos de café 1 Litre
- Thermos d'eau chaude 1 Litre & sachets de thé
- Vaisselles jetables & dosettes de sucre

VOS ÉVÈNEMENTS SUR MESURE

**VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN
ÉVÈNEMENT SUR MESURE ?
EN METTRE PLEIN LA VUE À VOS
COLLABORATEURS ?
OU POURQUOI PAS UNE SOIRÉE À THÈME ?**

Elle's Traiteur vous propose des devis sur mesure
afin de répondre à toutes vos demandes.
Nous vous proposons des prestations clé en
main.

LES SERVICES ELLE'S TRAITEUR

- Des animations chaudes en direct
- La présence de serveurs & de cuisiniers
- Une prestation de barman
- Un forfait boisson soft et/ou alcool
- La location de vaisselle
- La location de matériel (table, mange debout)
- La location de décoration pour buffet
- Nappage & serviette
- Décors floraux
- Personnalisation des décors avec Logo, code couleur

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



Les expressions suivantes doivent être entendues, dans les présentes conditions générales de vente, de la manière suivante

« *Le Client* » : désigne toute personne physique ou morale passant commande d'une de marchandises et/ou de l'exécution d'une prestation de service à Elles Traiteur

ARTICLE PREMIER : APPLICATION ET OPPOSABILITÉ DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1.1 - Les présentes conditions générales régissent l'intégralité de la vente/livraison de marchandises et /ou exécutions de prestation de service intervenant entre le « *Client* » et Elles Traiteur.

1.2 - Les présentes conditions générales sont systématiquement adressées ou remises à chaque « *Client* » pour lui permettre de passer commande.

1.3 - Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation formelle et écrite de Elles Traiteur, prévaloir contre les présentes conditions générales. Toute condition contraire posée par le « *Client* » sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à Elles Traiteur, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à notre connaissance.

1.4 - Le fait que Elles Traiteur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

1.5 - Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du « *Client* » aux présentes conditions générales.

ARTICLE 2 : COMMANDES

Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit par le « *Client* » et après le versement d'un acompte correspondant à TRENTE POUR CENT (30%) du montant total de la commande.

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'ANNULATION

3.1 - Toute annulation d'une commande par le « *Client* » intervenant à moins de 8 jours de la prestation entraîne la facturation de CENT POUR CENT (100%) du montant total de la commande. Une annulation à moins de 30 jours entraîne une facturation de CINQUANTE POUR CENT (50%) de la commande.

3.2 - Tout acompte versé valide la commande et ne pourra donc être restitué pour annulation au-delà du délai de rétractation légal de 14 jours ouvrés.

3.3 - Toute demande d'annulation de commandes par le « *Client* » ne pourra être prise en compte que si elle a été notifiée par écrit à Elles Traiteur avant la vente/livraison des marchandises et/ou l'exécution de la prestation de service.

ARTICLE 4 : LIVRAISON

La livraison des marchandises est effectuée par les véhicules Elles Traiteur. Le « Client » peut, à ses frais, organiser la livraison des marchandises commandées.

ARTICLE 5 : PRIX

Le prix pratiqué par Elles Traiteur est celui en vigueur à la date de la commande.

ARTICLE 6 : EVOLUTION DU NOMBRE DE CONVIVES

6.1 - Au plus tard 2 semaines avant la date de vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service, le « Client » devra confirmer à Elles Traiteur par écrit le nombre définitif d'invités.

6.2 - Ce nombre sera celui pris en compte pour l'établissement de la facture, sans que sa diminution ne puisse entraîner une réduction du prix définitif.

6.3 - Pour toute augmentation importante du nombre de couverts, Elles Traiteur fera son possible pour assurer une prestation de qualité équivalente pour ces couverts supplémentaires, sans obligation de résultat

ARTICLE 7 : FACTURATION

A chaque vente/livraison et/ou exécution d'une prestation de service correspondra une facture. La date de la facture est la date de vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service.

ARTICLE 8 : DÉLAIS ET CONDITIONS DE PAIEMENT

8.1 – Modalités

8.1.1 - Toutes les factures sont payables à échéance sans escompte.

8.1.2 - Le délai de paiement est fixé à 30 jours suivant la date de vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service pour les professionnels.

8.1.3 - Les factures sont payables au comptant pour les particuliers.

8.1.4 - Sauf cas contraire expressément prévu dans le devis, les factures, correspondant au montant des ventes/livraisons et/ou exécution de la prestation de service, seront payables par chèque bancaire, ou par virement.

8.1.5 - Sauf cas contraire expressément prévu dans le devis/bon de commande, l'acompte de TRENTE POUR CENT (30%) à verser pour validation de commande est payable par chèque bancaire ou par virement bancaire.

8.1.6 - Le paiement sera considéré comme effectif dès lors que les sommes seront créditées chez Elles Traiteur.

8.2 – Retard ou défaut

8.2.1 - En cas de défaut de paiement d'une seule facture à son échéance, quel qu'en soit le motif, Elles Traiteur pourra :

- suspendre immédiatement toutes commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action et

- exiger le paiement immédiat de toutes sommes nous restant dues

8.2.2 - Tout retard de paiement donnera également lieu à l'application de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement fixée par décret et prévue par l'article L 441-6 du Code de Commerce, ainsi que l'application de pénalités de retard au taux fixé par la Banque Centrale Européenne en vigueur au premier jour de chaque semestre civil, majoré de 10 points de pourcentage. Ce taux ne pourra toutefois être inférieur à trois fois le taux d'intérêt légal. Les pénalités seront appliquées par jour de retard et calculées à compter de l'échéance initiale de la facture en cause.

8.2.3 – Tous frais engagés au titre de recouvrement, comprenant notamment les frais de retour d'impayé, les honoraires d'avocats et d'officiers ministériels, seront par ailleurs facturés au « *Client* ».

8.2.4 – En aucun cas, les paiements ne peuvent être suspendus sans l'accord écrit et préalable de Elles Traiteur.

8.3 – Compensation

8.3.1 – Les paiements ne peuvent en aucun cas faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable de Elles Traiteur.

ARTICLE 9 : RÉCLAMATIONS

9.1 – Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison de sa commande.

9.2 – Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée à Elles Traiteur.

9.3 – Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte, que dans les deux jours suivant la date de la facture.

ARTICLE 10 : FORCE MAJEURE

10.1 – Elles Traiteur ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable en cas de manquement à ses obligations contractuelles résultant d'un événement constitutif de force majeure.

10.2 – Outre les cas définis par la loi et la jurisprudence, la force majeure s'entend des événements suivants : incendie, inondation, tempête, tremblements de terre et autres catastrophes naturelles, guerre, émeutes et révolutions, grève, arrêts de travail ou autres mouvements sociaux au sein du personnel de Elles Traiteur, occupations d'usines ou de locaux, décisions administratives, fait du prince, interruption des moyens de transport ou impossibilité d'approvisionnement en produits ou matières premières et plus généralement de tout événement échappant à notre contrôle.

10.3 – En cas d'impossibilité de respecter tout ou partie de nos obligations du fait d'un cas de force majeure, Elles Traiteur informera le « *Client* » dans les meilleurs délais.

10.4 – Elles Traiteur pourra alors, selon les circonstances, soit annuler la commande, soit en suspendre l'exécution sans que le « *Client* » puisse réclamer une quelconque indemnisation à ce titre ou qu'il puisse annuler sa commande, sauf accord exprès et préalable de la part de Elles Traiteur.

10.5 – En cas de suspension de la commande, le « *Client* » s'oblige à prendre toutes les dispositions nécessaires pour proroger, à ses frais, la validité de ses moyens de paiement pendant la durée de suspension de la commande et jusqu'au moment où la vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service pourra être effectuée.

ARTICLE 11 : MATÉRIEL

11.1 – Les incidents de casse, dégradation ou disparition du matériel sont à la charge du « *Client* » si sa responsabilité ou celle de ses invités est avérée dans les faits.

11.2 – Il en sera de même pour tous les objets laissés en dépôts ou confiés à quelque titre que ce soit sur les lieux de réception.

11.3 – Si des incidents de cette nature interviennent dans le cadre de la prestation de service, Elles Traiteur en prendra la responsabilité.

ARTICLE 12 : PRÊT DE MATÉRIEL

12.1 – Les risques de casse, dégradation ou disparition du matériel demeurent à la charge du client.

12.2 – Il sera de même pour tous les objets laissés en dépôt ou confiés à quelque titre que ce soit sur les lieux de réception.

ARTICLE 13: PERSONNEL DE SERVICE

13.1 – Les prix tels que fixés dans les conditions particulières du présent contrat et lors de la confirmation de commande comprennent la mise à la disposition du personnel de service pendant une vacation telle que définie dans le devis .

13.2 – Cette vacation comprend la mise en place et le service.

13.3 – Au-delà de cette vacation, les heures complémentaires de service seront facturées en sus, sur la base des tarifs en vigueur, par heure et par serveur.

13.4 – Le personnel est rémunéré jusqu'à son départ du lieu de la réception après débarrasage et rangement de ce dernier selon les contraintes d'exploitation du site.

Amandine & Mélanie

