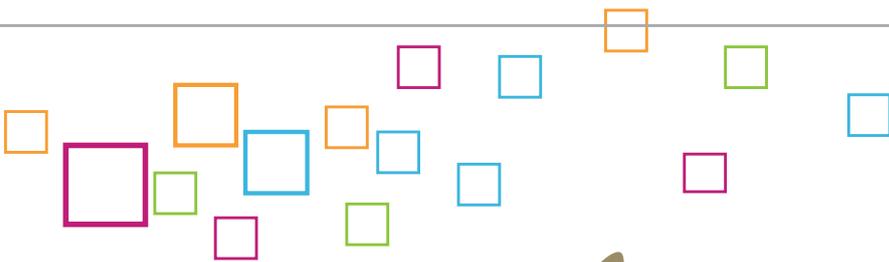


Mariage



Collection 2018



SOMMAIRE

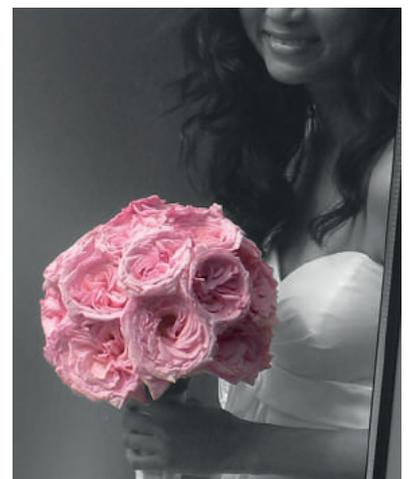
AVANT - PROPOS	1
VOTRE COCKTAIL	2
EN COMPLEMENT DE VOTRE COCKTAIL	6
VOTRE DINER	8
DINER - LES OPTIONS	14
POUR LA NUIT	16
LENDEMAIN DE FETES	17
PRESTATIONS ANNEXES	19
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	22

COLLECTION MARIAGE 2017-2018

Forte de son expérience de plus de 25 ans dans l'Organisation de Réceptions clé en main et membre du réseau des Traiteurs de France et Organismes de Réception (premier réseau national des Traiteurs et engagé dans une charte de qualité et de services haut de gamme auprès de ses clients), notre équipe de professionnels cuisiniers, pâtisseries et maîtres d'hôtels met ses talents à votre disposition pour construire la réception sur mesure qui vous ressemble et participer à ce moment unique et magique qu'est votre mariage.

Vous trouverez dans cette plaquette un échantillon non exhaustif et non contractuel de nos prestations : cocktails, animations culinaires, menus, pièces montées et wedding cakes. Nos équipes commerciales établiront par la suite une proposition détaillée selon votre lieu, vos souhaits et vos envies gourmandes.

Votre Contact Mariage : Hélène BAUD
03.81.81.20.12
ste-baud@baudbesancon.com



COCKTAIL APERITIF

Un cocktail de pièces froides et chaudes, de 10 à 14 pièces par personne selon le type de repas choisi et selon la durée du vin d'honneur. Votre cocktail peut inclure des animations culinaires chaudes ou froides, réalisées en direct devant vos invités par des cuisiniers en tenue.

COCKTAIL LOVE

Composé de 10 à 12 pièces par personne

Les Canapés, croustades et Sandwiches - 4 pièces

Les boîtes à wraps assortis : poulet, saumon, chèvre
Noix de veau en croûte marinée médaillonnée foie gras - spécialité
Croissants norvégiens saumon fumé et concombre
Polkas franc-comtoises aux morilles (service chaud)

Les Brochettes - 2 à 3 pièces

Kub de foie gras au pain d'épices
Rondo de saucisse de Monbéliard sur pomme de terre marinée (service chaud)
Bamboo de volaille au curry (service chaud)

Les Verrines et Cassolettes - 1 à 2 pièces

Mini boîtes tomates mozza
Bubble de gaspacho au pesto

Les Fantaisies Fraîcheur - 2 pièces

Pince-moi de viande des grisons, aubergine grillée et fromage frais
Emincé d'artichaut mimosa dans sa feuille

Les Douceurs - 1 à 2 pièces

Notre assortiment de petits fours frais assortis : mini éclairs, mini tartes, opéra, chou praliné, financiers, etc ...
Brochettes de fruits frais

Les Boissons sans alcool

Bar à sirops fantaisie
Vittel, San Pellegrino
Pur jus d'orange et de Pamplemousse
Jus de pommes Fruité Comtois artisanal de l'Esat d'Etalans
Coca-Cola, Schweppes et Limonade locale La Mortuacienne

Prix T.T.C pour 10 pièces : 13.50€ T.T.C/pers hors prestations annexes

Prix T.T.C pour 12 pièces : 15.70€ T.T.C/pers hors prestations annexes



COCKTAIL PASSION

Composé de 8 pièces par personne + 2 animations culinaires

Les Canapés, Croustades et Sandwiches - 3 pièces

Les buns assortis : saumon fumé et cream cheese, poulet à l'estragon, thon façon pan bagnat

Tapas de caviar d'aubergine et Comté

Mini clubs tartare de tomate et jambon cru

Mini hamburgers (service chaud)

Les Brochettes - 2 pièces

Sablé au paprika tomate confite et feta

Accras sauce piquante (service chaud)

Les Verrines et Cassolettes - 2 pièces

Tajine de légumes du soleil

Rouleau de boeuf aux petits légumes, pipette de sauce soja

Les Fantaisies Fraîcheur - 2 pièces

Pince-moi de viande des grisons, aubergine grillée et fromage frais

Kub de foie gras au pain d'épices et chutney de mangue

1 Animation Culinaire Froide

Découpe de saumon fumé bio d'Irlande - pain brioché toasté, crème d'aneth

Ou

Découpe de jambon Serrano présenté sur griffe - beurre d'Echiré et tartare de tomate en accompagnement à déguster sur un pain de campagne artisanal

1 Animation Culinaire Chaude

Brochettes à la Plancha - Viandes et poissons - 3 sauces aux choix

Ou

Ravioles de foie gras pochées dans un bouillon maison - jus de truffes et morilles

Les Boissons Sans Alcool

Bar à sirops fantaisie,

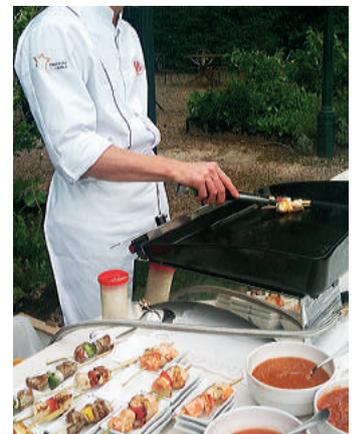
Vittel, San Pellegrino

Pur jus d'orange et de Pamplemousse

Jus de pommes Fruité Comtois artisanal de l'Esat d'Etalans

Coca-Cola, Schweppes et Limonade locale La Mortuacienne

Prix T.T.C : 18.30€ T.T.C par personne hors prestations annexes



COCKTAIL FOREVER

Qui remplace l'entrée du dîner

Composé de 12 pièces par personne + 2 animations culinaires

Les Canapés, croustades et Sandwiches - 4 pièces

Canapés mignons assortis - minimum 6 variétés

Noix de veau en croûte médaillonnée foie gras

Tapas de tartare de tomate et "boquerones"

Mini hamburgers (service chaud)

Les Brochettes - 2 pièces

Kub de foie gras au pain d'épices et chutney de mangue

Truite fumée sur rondo pomme de terre et crème citronnée

Les Verrines et Cassolettes - 2 pièces

Mini glass fraîcheur pamplemousse avocat

Croustillant de gambas sauce piquante (service chaud)

Les Fantaisies Fraîcheur - 2 pièces

Pince-moi de viande des grisons, aubergine grillée et fromage frais

Sablé au parmesan, crème de tomate et filet de rouget

1 Animation culinaire froide

Découpe de foie gras frais - pain brioché toasté, sel de Guérande, Chutney

Ou

Eclairs salés en pâte à choux au comté prêts à garnir : mousse de thon, crevettes, tomate confite et olive

1 Animation culinaire chaude

Wok de noix de pétoncles au safran, déglacées au Jurançon et accompagnées de petits légumes colorés

Ou

Hamburger de canard et foie gras

Les Douceurs - 2 pièces

Notre assortiments de petits fours frais assortis : mini éclairs, mini tartes, opéra, chou praliné, financiers etc...

Mini sorbets Maison en coque chocolat

Les boissons sans alcool

Bar à sirops fantaisie

Vittel, San Pellegrino

Pur jus d'orange et de Pamplemousse

Jus de pommes Fruité Comtois artisanal de l'Esat d'étalans

Coca-Cola, Schweppes et Limonade locale La Mortuacienne

Prix T.T.C : 23.00 € T.T.C par personne hors prestations annexes



Nos prix comprennent :

- la présence des cuisiniers professionnels nécessaires aux animations, le cas échéant
- les linéaires buffets rehaussés
- le nappage en tissu blanc ou ivoire
- l'art de la table : verrerie, vasques, supports de présentation pour les plats, serviettes cocktail. D'un style contemporain, nos présentations sont sobres, élégantes et épurées.
- la glace à rafraîchir nécessaire
- le matériel d'animation et office nécessaire (les puissances électriques requises vous seront communiquées ultérieurement)

Les tarifs sont calculés sur la base de 100 convives au cocktail. En cas de commande inférieure, des frais supplémentaires pourront éventuellement être appliqués.

Nos prix ne comprennent pas :

- la décoration florale des buffets, proposée en option
- le mobilier additionnel : mange-debout, guéridons, chaises de jardin, proposés en option.

SUGGESTIONS EN COMPLEMENT DE VOTRE COCKTAIL

Arbre à Brochettes de Fruits - 157.00 € TTC

Arbre de 150 brochettes de fruits frais de saison

Bar à Citronnades - 60.00€ TTC la bonbonne de 5 litres

Originale et rafraîchissante, une idée qui sort un peu de l'ordinaire pour votre vin d'honneur : le bar à citronnades, servies en bonbonnes à robinet.

Citronnade bio (jus de citron, menthe et citron frais)

Orangeade bio (jus d'orange, mandarine, citron)

Chantaco (orange, citron, pamplemousse pressés et grenadine)

Les Boissons Alcoolisées

Les boissons alcoolisées peuvent être fournies par vos soins.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon et apportons le même soin dans le service de vos boissons. Nous vous demandons simplement de gérer vous-même la logistique jusqu'au lieu de réception. Une fois sur site, nous nous occupons du reste.

- Champagne Brut Traiteurs de France 75 cl – 29.00 € TTC
- Champagne brut Mosaique Jacquard 75 cl - 33.00 € TTC
- Crémant du jura " Domaine Faudot " 75 cl - 15.00 € TTC
- Bière Pression Heineken (verrerie comprise) 5 L - 25.00 € TTC
- Aperol Spritz 16 cl (un verre par personne) - 4.50 € TTC
(Prosecco, Aperol, San Pellegrino)



POUR LES ENFANTS

4.00 € TTC / Enfant (à partir de 10 personnes)

Buffet apéritif composé d'un assortiment de navettes charcuteries, de feuilletés apéritif et mini pizza, mini éclairs chocolat, disposé à hauteur des enfants. Boissons sans alcool à volonté

LE CHARIOT A GLACES - Prix T.T.C : à partir de 300.00 € (minimum 150 pers)

Service de 18 parfums de glaces et sorbets Maison à volonté à partir de notre Chariot à glace Belle Epoque

DECORATION FLORALE DU BUFFET

Nos partenaires fleuristes nous permettent de composer une décoration complètement sur mesure et personnalisée selon votre thème ou vos couleurs. Nous pourrions vous adresser un devis après réception de votre cahier de charges.

MOBILIER

Pour plus de confort pour vos invités, nous pouvons prévoir des mange-debout et/ou guéridons et chaises en accord avec votre code couleur ou style de la soirée. Nous consulter.



VOTRE DINER

Après un cocktail classique, nous vous suggérons une formule de type Entrée-Plat-Dessert (+ éventuellement une assiette ou un buffet de fromages).

Prix à partir de 27.50 €/pers hors prestations annexes

Après un cocktail copieux comportant 2 animations culinaires, nous conseillons la formule Plat-Fromage-Dessert - Prix à partir de 23.00 €/pers hors prestations annexes

MENU SAVEURS COMTOISES

Billes de Melon au Macvin du Jura
Chiffonnade de Jambon cru de Pays

Ou

Pressé de Sandre, perche et truite rose aux petits légumes
Salpicon de pommes de terre "à la Nordique"
Filet de truite fumée

Fricassée de volaille fermière au Savagnin et Morilles
dans sa cocotte individuelle

Polenta au Comté

Charlotte de légumes de saison

Ou

Magret de Canard servi rosé et son jus brun aigre-doux aux
Griottines de Fougerolles
des palets de pomme de terre aux trois saveurs
Nem de légumes croustillants

Ou

Tournedos de truite rose à l'absinthe
sur sa julienne de légumes de saison
cannelloni de risotto croustillant

Assiette Gourmande des mariés

L'entremets de saison : Barbisier, Fraisier ou Framboisier**

Transparence glacée pistache et griottes

Demi éclair chocolat

Café Pur Arabica et Mignardises
Vittel et San Pellegrino bouteilles verre



PRIX T.T.C: 27.50 € /personne hors prestations annexes

Nos menus comprennent une boule de pain individuelle et un complément en pain de campagne (pain d'artisan).

**Le gâteau principal ou la pièce montée peut être présenté en salle sur un palanquin et un support cascading en hauteur avec des fontaines lumineuses et un décor personnalisé.

MENU F'ESTIVAL

Millefeuille de lasagne, jambon cru, tomate confite roquette et mozzarella
Timbaline de gaspacho aux épices
Chiffonnades d'épaule de jambon Jabugo Patta Negra en brochettes

Ou

Pressé d'aile de raie aux câpres et sa sauce gribiche
Knäckebrød au saumon fumé cream-cheese et pomme Granny
Fraîcheur de légumes marinés au citron et vinaigre balsamique

Tournedos de veau dans son jus brun à la sauge
Cannelloni de risotto croustillant
Tian d'aubergine et tomate confite

Ou

Noisettes de filet d'agneau en brochette au thym et à l'estragon
Petits farcis en trilogie

Assiette Gourmande des mariés

Entremets Fleur de Lavande et son coulis d'abricot
Finger aux framboises sur un sablé breton
Sorbets de votre choix en coque chocolat

Café Pur Arabica et Mignardises
Vittel et San Pellegrino bouteilles verre

PRIX T.T.C: 28.00 € /personne hors prestations annexes



MENU GOURMANDISE

Fraîcheur de Saint-Jacques pochées et sa vinaigrette au fruit de la passion

Graines de Grenade

Salade frisée au salpicon de saumon fumé et sésame grillé

Brochette de langoustine rôtie servie tiède

ou

Médailon de foie gras frais

Quenelle de Mascarpone au céleri et pomme

Roulade gourmande de rillettes de canard et foie gras

Mini Brochette de magret fumé et griottines



Filet de boeuf façon Wellington

Jus de morilles

Millefeuille de pomme de terre aux 2 couleurs

Charlotte d'aubergine et tomate confite



Assiette Gourmande des mariés

Entremets Satin Blanc aux fruits rouges

Dôme glacé Mangue et Framboise sur un dacquois amandes et coco

Carré mignon noisette et chocolat



Café Pur Arabica et Mignardises

Vittel et San Pellegrino bouteilles verre

PRIX T.T.C : 32.70 € /personne hors prestations annexes



MENU GALA

Jardin suspendu de saumon et Saint-Jacques
Vinaigrette de Wasabi
Bocal de brouillade d'œuf au saumon et crevettes
Mini crêpe au saumon fumé et cream cheese

Filet mignon de veau et foie gras Rossini au jus de truffes
Panier de légumes de saison vapeur
Millefeuille de pomme de terre aux 2 couleurs

Assiette Gourmande des mariés

Pièce Montée (Macarons ou choux)
Fraîcheur de fruits rouges à la menthe fraîche
Frou-Frou chocolat

Café Pur Arabica et Mignardises
Vittel et San Pellegrino bouteilles verre

PRIX T.T.C: 35.30 € /personne hors prestations annexes



MENU 4 PLATS

Brochette de Saint-Jacques et langoustine
Bubble de Gaspacho tomate et poivrons
Sorbet citron au basilic

Bocal de Méli-Mélo de volaille à l'Estragon
sur une fondue de poireaux

Estouffade de veau à la Provençale en cocotte
Polenta au Comté
Tian d'aubergine et tomate confite

Assiette Gourmande des mariés

Croqu'embouche des mariés (2 choux par personne)
Macaron aux framboises fraîches fourré
d'une crème légère à l'absinthe
Verrine glacée rhubarbe et fraise

Café Pur Arabica et Mignardises
Vittel et San Pellegrino bouteilles verre

PRIX T.T.C: 41.00 € /personne hors prestations annexes



MENU ENFANTS

Pour les enfants de 3 à 12 ans, un menu étudié spécialement :

Entrée à grignoter
Mini gougères au fromage
Chiffonnades de rosette et jambon cuit
Pic de tomates cerises

Suprême de volaille à la crème
Gratin de pommes de terre fondant

Frou Frou chocolat
Boissons sans alcool à discrétion

PRIX TTC : 12.00 € / personne

MENU PRESTATAIRES

Pour les DJs, photographes, baby-sitter...
un plateau repas complet prévu spécialement
comprenant entrée-plat-fromage-dessert :

Terrine de Sandre et Saumon
sauce cocktail

Suprême de volaille sauce Moutarde à l'Ancienne
Salade de Riz Karachi

Comté et Morbier

Dessert du Jour
Pain et couverts

PRIX TTC : 19.50 € / personne

MENU SPECIAUX

Sur demande de votre part, des menus spéciaux
(végétarien, végétalien, sans allergènes etc..)
pourront vous être proposés.

Prix identique à celui du menu principal choisi + 10%.



DINER : LES OPTIONS

LES VINS

Nos vins sont soigneusement sélectionnés pour leur rapport qualité prix. N'hésitez pas à nous demander conseil pour l'accord mets et vins en fonction du menu que vous aurez choisi. Seules les bouteilles consommées sont facturées.

Vins blancs :

Côte du Lubéron Chardonnay-Viognier 75 cl:	9.00 € T.T.C
Côte du Jura Blanc Le Vernois Tradition 75 cl :	14.80 € T.T.C
Côte du Rhône blanc Château Mont-Redon 75 cl :	14.50 € T.T.C
Bourgogne « Chardonnay » Latour Giraud 75 cl:	16.50 € T.T.C

Vins rouges :

Côte du Lubéron Syrah-Grenache 75 cl:	9.00 € T.T.C
Bordeaux Château de la Cour d'Argent AOC 75 cl :	10.50 € T.T.C
Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes Tripoz 75cl :	14.80 € T.T.C
Bordeaux Médoc Terrasse de La Jalle 75 cl :	14.30 € TTC
Lirac Château-Montredon 75 cl :	15.50 € TTC

LES FROMAGES

Assiette de 3 fromages affinés, accompagnée de son pain de campagne aux céréales, de noix et de raisin frais (par exemple : Comté, Morbier, chèvre frais) - 2.50 €/pers

Buffet de fromages - 5.50 €/pers

5 fromages affinés de notre Artisan Fromager, servis au buffet, accompagnés de pains fantaisie (par exemple : Comté, Langres, Bleu de Gex, chèvre cendré, tomme de brebis)



LE GRAND BUFFET DE DESSERTS

Le Grand Buffet de desserts - supplément de 5.30 €/pers

En remplacement du dessert servi à l'assiette, nous vous proposons un assortiment de desserts Maison :

- Pièce montée de choux ou macarons
- Entremets de votre choix
- Tarte de saison (fraise, framboise, griottes, rhubarbe, abricot...)
- Assortiments de sorbets dans une grande coupe en glace vive
- Eclairs fantaisies : mangue-passion, griotte, praliné **Ou** salade de fruits frais
- Mini glass aux trois chocolats **Ou** lollipops de rochers praliné



WEDDING CAKES

Tarif sur demande

Envie d'un gâteau de mariage à l'Américaine?

Notre chef pâtissier saura vous proposer le wedding cake qui vous ressemble.

Minimum 50 personnes.

Prix sur devis à part.



PIECES MONTEES

prix à partir de 4.70 €/pers selon nombre de choux et type de pièce

Nous pouvons vous proposer une pièce montée en choux de forme traditionnelle ou à étages avec disques et décor en nougatine.

Suivant nombre de choux et type de pièce.

Pyramide de Macarons - prix à partir de 70.00 €

De 60 à 200 macarons selon le nombre de plateaux



POUR LA NUIT

OPEN BAR

Forfait jusqu'à 5h du matin : **250.00 € T.T.C**

Après 2h du matin, nous pouvons laisser du personnel à votre disposition pour tenir un bar et continuer les débarassages et rangements pendant votre soirée dansante.

Le forfait inclut un buffet nappé et la verrerie nécessaire.



BUFFET DE BOISSONS SANS ALCOOL - 0.90€ TTC/PERS

Eaux minérales plates et gazeuses, pur jus de fruits en litres, Sodas variés

COCKTAIL ALCOOLISES - 4.90€ TTC l'unité

Réalisés devant vous : Mojito, Green Beast, Blind Russian... - 16 cl environ

BUFFET EXPRESSO - 72.50€ TTC pour 50 personnes

Café - Thé-Infusions au buffet pendant la soirée dansante



EN - CAS DE NUIT

Sucré ou salé, pour le petit creux au milieu de la nuit :

* Hérisson de 60 brochettes de fruits : **62.00 €**

* Mini club-sandwichs, mini clafoutis aux griottes, carrés moelleux nelly ou brownies, etc : **87.00 € pour 100 pièces**



LENDEMAIN DE FETES

Nous vous proposons 3 formules distinctes pour le "retour" du lendemain :

1) Un Buffet Froid (uniquement livraison)

livré en fin de matinée, sans boisson et sans vaisselle ni personnel de service

Les Hors d'oeuvre

- 3 sortes de salades à choisir parmi notre assortiment, par exemple: Taboulé, Salade Anglaise, Spaghettis de courgettes au basilic
- Terrine de Sandre et Saumon sauce cocktail **ou** Terrine de Lapereau aux morilles

Les Viandes

- Assortiment de charcuteries : rosette, Morteau, jambon cru, jambon cuit
- Condiments : moutarde, oignons au vinaigre et cornichons, beurre

Les Fromages

- Assortiment de fromages de votre choix en 4 sortes

Les Pains

- Pain d'artisan " au mètre "

Les Desserts

- Tartes de saison en deux sortes, par exemple : fraise et rhubarbe

Prix T.T.C : 19.50 €/pers

2) Un Buffet Froid Clé-en-main

Les boissons sans alcool et le personnel de service. (Minimum de commande 60 personnes) .

Les Hors d'oeuvre

- 3 sortes de salades à choisir parmi notre assortiment, par exemple: Quinoa cranberries et crevettes, Salade Crétoise, Macédoine de légumes frais
- Terrine de Sandre et Saumon sauce cocktail **ou** Terrine de canard à l'orange
- Tarte tiède au comté du Fort Saint-Antoine

Les Viandes

- Assortiment de viandes froides : blancs de volaille et filet mignon de porc
- Condiments : moutarde, oignons au vinaigre et cornichons, beurre

Les Fromages

- Assortiment de fromages de votre choix en 4 sortes

Les Pains

- Pain d'artisan " au mètre "

Les Desserts

- Tartes de saison en deux sortes, par exemple : abricots et clafoutis cerises
- Mousse au chocolat **ou** Brownies
- Eaux minérales, purs jus de fruits, café pur Arabica

Prix T.T.C : 28.00 €/pers

Les mets et boissons sont disposés sur un buffet et vos invités se servent à leur gré.

Le tarif comprend le service avec un maître d'hôtel ou un chef de rang par tranche de 30 personnes pendant 5H, de 11H à 16h00. Au delà de 16h00, l'heure supplémentaire est facturée 36.00 € par personnel.

3) Un Brunch Complet Clé-en-main

Incluant les boissons sans alcool et le personnel de service. (Minimum de commande 60 personnes) .

Corbeille du Boulanger

Viennoiseries assorties
Pain de Campagne
Moelleux Nelly à la Fleur d'Oranger
Beurre d'Echiré et assortiment de confitures Maison

Le Coin du Potager

Marbré de légumes et son coulis de tomates au basilic
Salades Fantaisies (3 sortes)

Les Tartines

Saumon fumé et Cream cheese, oignons et câpres
Jambon cru, fromage de chèvre et tartare de tomate

Le Coin du Charcutier

Charcuterie du Haut-Doubs : Jambon fumé, jambon cuit, rosette, Morteau
Terrine de foie de volaille et Foie gras

La Coin du Fromager

Buffet de fromages : Comté (15 mois), Bleu de Gex, Morbier, Cancoillotte
Salade mesclun et condiments

Les Douceurs

Tartes de saison (2 sortes), par exemple

Les Boissons

Café, thé et chocolat
Eaux Minérales
Jus d'orange frais pressé et jus de pomme artisanal



Les mets et boissons sont disposés sur un buffet et vos invités se servent à leur gré. Le tarif comprend le service d'un maître d'hôtel ou d'un chef de rang par tranche de 30 personnes pendant 5H, de 11H à 16h00. Au delà de 16h00, l'heure supplémentaire est facturée 36.00 € par personnel.

Prix T.T.C : 35.90 €/pers

Ces tarifs ont été calculés sur la base d'un déjeuner de 60 convives minimum. Les prix pourront donc être majorés dans le cas où le nombre de convives serait inférieur à 60. Les tarifs ne comprennent pas les frais de déplacement éventuel.



PRESTATIONS ANNEXES

PERSONNEL

Notre équipe de maîtres d'hôtel est formée pour vous assurer une prestation de qualité. Nous prévoyons 1 maître d'hôtel pour 20 personnes, 1 cuisinier pour 40 personnes sous la responsabilité d'un maître de cérémonie.

Nous assurons la vacation de service à partir de la prise de service du staff pour l'installation (le dressage des tables est effectué la veille) et jusqu'à 1h du matin. Le départ du staff est prévu après le débarrassage à 2h00 du matin.

Par exemple, dressage des tables la veille, arrivée du staff et installation sur place à partir de 16h00 pour un cocktail débutant à 17h30 :

- Vacation Maître de Cérémonie x 400 €
- Vacation Maîtres d'hôtel x 378.00 €
- Vacation cuisinier de 18h à minuit x 200.00 €

L'heure supplémentaire est facturée 36.00 € T.T.C au-delà de 2h00 du matin.

En fonction de la configuration de la soirée et de l'avancée du rangement, le Maître de Cérémonie, en accord avec le client, peut renvoyer une équipe plus tôt.

Nos équipes de service sont vêtues d'uniformes contemporains composés d'une chemise noire manche longue logotée et d'un tablier sommelier.



ART DE LA TABLE

à partir de 11.50 € par personne.

Nos accords avec nos partenaires de location d'art de la table nous permettent de vous proposer un large choix de vaisselle, nappage, décorations de table et mobilier selon votre thème, vos couleurs ou vos envies.

Nous vous proposons un forfait par personne tout compris comprenant nappage, verrerie, assiettes et couverts avec 3 gammes différentes : Élégance, Gala et Excellence.





LOGISTIQUE

En fonction du lieu et des équipements de cuisine présents sur place, un forfait logistique pourra être appliqué si nous devons installer et équiper une cuisine mobile sur place. Forfait déterminé en fonction de l'importance de l'installation à effectuer. La mise à disposition des fluides nécessaires (eau, électricité) ainsi que l'office traiteur sont à votre charge.

DEPLACEMENT

Selon le lieu de votre réception, le nombre de personnes et de véhicules à déplacer, des frais de déplacement pourront s'appliquer. Nous pratiquons un forfait de 0.65€/km et par véhicule + les frais de péage autoroutier, le cas échéant.

PRESTATIONS DONNANT LIEU A FACTURATION DE SUPPLEMENT

Nettoyage

Nos équipes se chargent du rangement et du nettoyage des cuisines ou espace traiteur avec les moyens mis à disposition sur place. Le nettoyage de la salle n'est pas inclus dans notre prestation.

Evacuation des déchets

Nous assurons le tri sélectif des déchets sur le lieu de la réception (déchets alimentaires, cartons/plastiques, verre, bouchons en liège).

Dans la mesure où le lieu de réception met à la disposition du traiteur des containers pour la gestion des déchets, nous ne prenons aucun frais. Dans le cas contraire, nous nous chargeons du rapatriement des déchets et du verre moyennant une participation de 70.00 €.

Mobilier

Les tarifs annoncés dans notre plaquette ne comprennent pas les tables et chaises du dîner, les mange-debout, guéridons etc. Nous pouvons néanmoins vous les proposer.

Impression des Menus

Nous consulter si vous souhaitez passer par nous pour faire imprimer vos menus.

Décoration florale

Selon vos envie ou le fil rouge de votre soirée, nous pouvons vous proposer des centres de table fleuris avec photophores. Prix sur devis à part après communication de votre cahier des charges.

Vos boissons

Nous vous demandons simplement de gérer vous-même la logistique jusqu'au lieu de réception. Une fois sur site, nous nous occupons du reste. Dans l'hypothèse où vous nous demanderiez de prendre en charge les boissons la veille à notre laboratoire pour leur rafraîchissement et de les livrer sur le lieu de la réception, un forfait de 80.00 € sera appliqué.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Cette carte est uniquement valable pour les réceptions de mariage.

Les tarifs annoncés ont été calculés sur la base d'une réception de 100 convives pour le cocktail et le dîner. Les prix pourront donc être majorés dans le cas où le nombre de convives serait inférieur à 100.

Le présent document n'est pas contractuel. Les menus et propositions culinaires peuvent être modifiés, notamment en fonction de la saisonnalité des produits. Toute demande devra préalablement faire l'objet d'un devis personnalisé, adressé sous réserve de notre disponibilité pour la date demandée.

1/ Réservation et modalités de règlement

La réservation n'est effective qu'après une confirmation écrite du client et le versement d'un acompte correspondant à 30% du budget total estimé. Un deuxième acompte de 30 % du montant total est demandé 30 jours avant la manifestation.

Le solde à réception de facture, règlement comptant.

Les prix restent valables trois mois après la date d'envoi du devis et peuvent être soumis à variation selon les tarifs en vigueur.

Pénalités de retard applicables : trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur conformément aux dispositions de la loi n° 92-1442 du 31.12.02. indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement, en cas de retard de paiement. Escompte pour paiement anticipé : néant.

2/ Validation des commandes

La commande n'est validée qu'après le retour de la confirmation de commande définitive revêtue de la mention « bon pour accord » et de la signature du client.

La confirmation du nombre définitif de personnes interviendra 8 jours avant la réception.

Les couverts commandés seront les couverts facturés.

3/ Prestations donnant lieu à la facturation de suppléments

Prestations de restauration supplémentaires : sur devis établi préalablement.

Dépassement des quotas de boissons, le cas échéant : ouverture de la réserve prévue avec votre autorisation.

Heures supplémentaires du personnel au-delà des vacations prévues.

Pertes et casses de matériel : facturées au coût de remplacement

Besoins électriques : suivant nos besoins, pris en charge par vos soins.

4/ Responsabilité

La responsabilité de BAUD TRAITEUR est engagée à l'égard du client en ce qui concerne toutes les obligations et prestations résultant du contrat définitif et facturées par lui-même. Toutefois, notre société peut s'exonérer de tout ou partie de sa responsabilité en apportant la preuve que l'inexécution ou la mauvaise exécution du contrat est imputable soit au client, soit au fait, imprévisible et insurmontable, d'un tiers étranger à la fourniture des prestations prévues au contrat, soit à un cas de force majeure.

Notre société déclare par ailleurs posséder une assurance garantissant sa responsabilité civile professionnelle conforme aux prescriptions de la loi.

Baud traiteur ne peut être tenu pour responsable des dommages de toute nature, tant matériels qu'immatériels ou corporels, qui pourraient résulter d'un mauvais fonctionnement des lieux de réception choisis ou d'une mauvaise utilisation des produits vendus.

- Aucune marchandise ne sera reprise ou échangée. Toute erreur ou retard ne pourra être imputé au traiteur dans le cas où les informations fournies s'avéreraient incomplètes ou erronées.
- Le Client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui même et ses convives pourraient causer au cours de la réalisation de la manifestation.
- Dans le cas de prestations facturées directement par les fournisseurs au client, BAUD TRAITEUR dégage totalement sa responsabilité vis-à-vis de ces derniers.

5/ Annulation de la réception

Pour toute annulation de la commande du fait du client dans les 3 mois précédent la date de la prestation, le premier acompte sera conservé ; 10 jours avant la date de la manifestation, les 2 premiers acomptes seront conservés ; moins de 8 jours avant la date de réception, 80% du montant total seront exigés.

6/ Gestion des restes issus de la réception (le cas échéant)

Les textes réglementaires régissant notre profession nous obligent à détruire et jeter à l'issue de la réception tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, nos responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, BAUD TRAITEUR dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants. La consommation éventuelle de ces restes se fera sous la responsabilité du client.

7/ Litige

En cas de litige, toute contestation sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Besançon.

8/ Fait Maison

Tous nos plats traiteur, pâtisseries salées et sucrées, chocolats et glaces sont faits Maison. Les plats faits Maison sont élaborés sur place dans nos cuisines à partir de produits bruts.

9/ Dégustation Repas Test

Les dégustations privées se déroulent dans nos locaux, sur RDV, le samedi à midi sur la période de janvier à fin avril après signature de la réservation et selon nos disponibilités. Celles-ci se déroulent dans notre salle de restaurant du Parc La Fayette, dans la limite de 6 personnes. Le prix du repas est de **50.00 € T.T.C** vins compris. Dans le cas où vous apportez vos vins le prix du repas est de **45.00 € T.T.C**.

Dans le cadre de notre contrat, nous offrons 2 repas de dégustation.

