

# COLLECTION MARIAGE

2027-2028



[ste-baud@baudbesancon.com](mailto:ste-baud@baudbesancon.com)

# MARIAGE

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 engagés 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. Notre équipe commerciale établira 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**  
**[helene.baud@baudbesancon.com](mailto:helene.baud@baudbesancon.com)**

Nos lieux partenaires :

- Espace Beltane – Amondans (25)
- Château de Clairvans – Chamblay (39)
- Château de Grammont- Villersexel (70)
- Le Prieuré de Beaupré – Roche les Beaupré (25)
- Le Château de Huanne-Montmartin (70)
- La Villa Palladienne – Syam (39)



# VOTRE COCKTAIL APERITIF

Un cocktail de pièces froides et chaudes, de 8 à 12 pièces par personne selon la durée et l'importance que vous souhaitez accorder à votre vin d'honneur. Vous pouvez compléter votre cocktail par des animations culinaires chaudes ou froides, réalisées en direct devant vos invités par des cuisiniers.

Durée 1h : 8 pièces. Durée 1h30 : 10 pièces. Durée 2h : 12 pièces.

Cocktail copieux servant d'entrée : 10 à 12 pièces + 2 animations culinaires (suivi dans ce cas d'un dîner Plat-Fromage-Dessert).

## COCKTAIL LOVE

Composé de 8 pièces salées par personne


### 6 pièces salées froides

Les buns assortis : crevettes curry noir, poulet à l'estragon, saumon fumé cream cheese

Noix de veau en croûte marinée médaillonnée foie gras

Sablé au paprika pesto rouge et parmesan 

Glass de tomates cerise mozzarella et pesto  

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

### 2 Pièces salées chaudes

Croustillant de gambas sauce piquante

Polkas aux morilles 

### Matériel et logistique complet pour cocktail\*



 Végétarien  Sans Gluten  Sans lactose

Prix : 15.00 € T.T.C/pers hors prestations annexes


# COCKTAIL PASSION

Composé de 10 pièces salées par personne

## 7 pièces salées froides

Les buns assortis : crevettes curry noir, poulet à l'estragon, saumon fumé cream cheese

Wraps façon Kebab

Tapas de caviar d'aubergine et Comté 

Sablé au paprika, tomate confite et feta 



Kub' de foie gras au pain d'épices et figue

Glass Avocat, crevette, pamplemousse  

Rondo de pomme de terre, truite fumée et crème citronnée

## 3 Pièces salées chaudes

Mini tartes au Comté 

Bamboo de poulet mariné au curry  

Mini hamburger bœuf et cheese

## Matériel et logistique complet pour cocktail\*



 Végétarien  Sans Gluten  Sans lactose

Prix : 18.00€ T.T.C/pers hors prestations annexes

# COCKTAIL FOREVER

Composé de 11 pièces salées et 1 pièce sucrée par personne


## 8 Pièces salées froides

Les buns assortis : crevettes curry noir, poulet à l'estragon, saumon fumé cream cheese

Wraps végétarien 

Noix de veau en croûte marinée médaillonnée foie gras

Sablé paprika pesto rouge et parmesan 

Emincé d'artichaut dans sa feuille 

Glass de Rillettes de thon comme une Niçoise 

Kub' de foie gras au pain d'épices et figue

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



## 3 Pièces salées chaudes

Croque-Monsieur cèpes jambon Comté

Rondo de saucisse de Montbéliard sur pomme de terre marinée  

Accras sauce piquante

## 1 Pièce sucrée

Gâteaux réduction assortis : tartelettes, éclairs, Paris-Brest, tiramisu, financier pistache etc...

## Matériel et logistique complet pour cocktail\*

 Végétarien  Sans Gluten  Sans lactose

Prix : 20.50 € T.T.C./pers hors prestations annexes

## \*Nos prix comprennent :

- les linéaires buffets nappés ou houssés blancs
- l'art de la table : verrerie, vasques, supports de présentation pour les plats, serviettes cocktail, vaisselle, offices etc.
- la glace à rafraîchir et les glaçons
- la prise en charge et le service de vos boissons alcoolisées, le cas échéant

Les tarifs sont calculés sur la base de 100 convives au cocktail. En cas de commande inférieure, les tarifs peuvent être majorés.

## Nos prix ne comprennent pas :

- la décoration florale des buffets
- le mobilier additionnel : mange-debout, guéridons, chaises de jardin
- le personnel de service, chiffré à part



# LES ATELIERS CULINAIRES EN COMPLEMENT

Nous recommandons 1 atelier pour 100 convives.

Un minimum de 50 convives est demandé.

## Les animations froides

Prix/pers

■ Le « Bar à comté » : 3 Comté d'affinages différents (jeune, fruité, vieux) accompagné de noix et de gelée de Vin Jaune ou Macvin. Pain de campagne.

3.50 €

■ Le Jambon ibérique Serrano, présenté sur griffe, découpé devant vous.

Pain de campagne et beurre AOP.

(Option possible pour un jambon premium Iberico Pata Negra – Nous consulter)

6.00 €

■ Découpe de foie gras - pain de campagne, poivre de Timut fleur de sel de Guérande et chutneys.

4.80 €

■ Saumon fumé biologique tranché au buffet, pain de mie brioché, beurre AOP et crème d'aneth.

4.50 €

## Les animations chaudes

■ La plancha : assortiment de brochettes de viandes et poissons snackées

3 sauces différentes : gribiche, cocktail, béarnaise.

6.50 €

■ Wok de noix de pétoncles au safran, déglacées au Jurançon et salpicon de légumes.

4.80 €

■ Wok de poulet et petits légumes façon Thaï.

4.50 €

■ Ravioles de foie gras pochées, jus de morilles ou jus de truffes.

4.80 €

■ Lobster roll : un pain navette brioché maison snacké, topping salade de homard

4.95 €

et sauce cocktail

## Nos prix comprennent :

- la présence des cuisiniers nécessaires aux animations.

- le matériel d'animation.

## Nos prix ne comprennent pas :

- la mise à disposition des prises électriques nécessaires pour les animations chaudes et leur raccordement à l'installation électrique.

## COCKTAIL APERITIF : les options

### ■ Forfait Boissons sans alcool :

Vittel, San Pellegrino bouteilles verre

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

Jus et Nectars Alain Milliat assortis

Coca-Cola ou Limonades locales La Mortuacienne

Forfait : 1.50 € T.T.C/pers

### ■ Les Bonbonnes rafraîchissantes - 60.00 € TTC pour 5 litres (30 verres env.)

Citron nature, Citron Yuzu ou Citron vert&fruit de la passion

Ou Thé glacé Rooïbos

### ■ Champagne Brut Réserve Traiteurs de France 75 cl

Passage en direct auprès de notre fournisseur SENEZ au tarif Cave en vigueur.

### ■ Bière Pression – Le fût de 6 litres : 46.00 €

Leffe, Stella ou Hoeggarden

### ■ Les Pétillants Nectars de Bourgogne 0% alcool – 75 cl: 13.50 €

Cassis, pomme ou Griotte. Une boisson haute en saveurs 100% naturelle et locale.

## LES PETITS PLUS

### • Hérisson de brochette de fruits 80 pièces - 95.00 € TTC

### • Buffet enfants : 7.30 € TTC / Enfant (à partir de 10 personnes)

Buffet apéritif composé d'un assortiment de petits sandwichs : Mini buns poulet, mini pizza, gougères au Comté mini éclairs vanille et chocolat, disposé à hauteur des enfants.

### • La déco florale :

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 des charges.

### • Le mobilier additionnel

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. Tarifs sur demande.



# VOTRE DINER

Après un cocktail classique, nous vous suggérons une formule de type Entrée-Plat-fromages-Dessert. En option, possibilité de rajouter un amuse-bouche ou un buffet de desserts. Après un cocktail copieux comportant des animations culinaires, nous conseillons une formule - Plat-Fromage-Desserts

## MENU TERROIR COMTOIS

Carpaccio de truite marinée

Salade trappeur aux deux pommes et saumon fumé

Ou

Pavé de sandre caramélisé, crème de Comté du Fort  
Saint-Antoine

Black pudding et chips de Morteau (entrée chaude)



Suprême de volaille farci aux noix et au Comté, sauce Savagnin

Pomme rösti

Tatin de tomate et oignons confits

Ou

Tournedos de Paleron de veau confit, jus de morilles

Polenta moelleuse au Comté

Asperges vertes bardées



Les fromages - A l'assiette (3 sortes)

Ou en Plateau (4 sortes – supplément de 1.00 €)

Comté Marcel Petite du Fort Saint-Antoine, Morbier AOP

Mini pot de Cancoillotte et/ou chèvre frais



Trilogie Gourmande des Mariés

L'entremets chocolat ou L'entremets de saison \*\*\*

Verrine glacée Top Abricot

Macaron framboise

Mignardises assorties (gâteaux réduction)

PRIX T.T.C : 34.50 € /personne hors prestations annexes

MENU SANS L'ENTREE : 24.60 € /personne

MENU SANS LE FROMAGE : 31.40 € /personne

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

\*\*\* Selon notre assortiment du moment : Frou-frou, Forêt Noire, Castel, Mogador pour les gâteaux au chocolat. Fraisier, framboisier, Ecarlate, Abricot Syracuse, Fresh Cancan etc. pour les entremets saisonniers. Le gâteau principal peut-être présenté en salle sur un palanquin et un support cascasant en hauteur avec des fontaines lumineuses et un décor personnalisé.

L'entremet de saison peut être remplacé par une pièce montée croquembouche avec nougatine et deux choux par personne avec un supplément de 1.60 €/pers.

# MENU DES DEUX BOURGOGNE

Cocotte de fricassée d'escargots et œuf en meurette  
à la Bourguignonne (entrée chaude)

Ou

Terrine de poissons de nos lacs et rivières (truite, brochet,  
sandre)

Salpicon Nordique terre et mer



Magret de canard servi rosé, jus aigre-doux aux Griottines de  
Fougerolles

Pomme soufflée au Comté

Millefeuille de légumes de saison

Ou

Dos de Sandre, vinaigrette tiède à l'huile d'olive vierge et crème  
de balsamique

Sur son lit de caponata

Crosmesquis de risotto forestier



Assiette de fromages régionaux

Comté Marcel Petite du Fort Saint-Antoine

Brillat-Savarin

Chèvre frais ou Bleu de Gex



Les fromages - A l'assiette (3 sortes)

Ou en Plateau (4 sortes – supplément de 1.00 €)

Comté Marcel Petite du Fort Saint-Antoine

Brillat-Savarin

Chèvre Bouton de Culotte et/ou Bleu de Gex



Assiette Gourmande des Mariés

L'entremet La Vie en Rose aux fruits rouges \*\*\*

Verrine Alexandra aux trois chocolats

Macaron au cassis ou framboise

Assiette Gourmande des Mariés

Mignardises assorties (gâteaux réduction)

PRIX T.T.C : 34.90 € /personne hors prestations annexes

MENU SANS L'ENTREE : 25.00 € /personne

MENU SANS LE FROMAGE : 31.80 € /personne

\*\*\* selon saison : Velours de Bourgogne, Ecarlate, Framboisier ou Le Rouge&Noir

# MENU F'ESTIVAL

Brochette de Noix de Saint-Jacques rôties servies tièdes  
Tagliatelles de légumes marinés, graines de tournesol  
Timbaline de gaspacho au pesto et sa flûte croustillante au Comté

Ou

Brochette de saumon snacké au sésame  
Julienne de betteraves Chioggia, vinaigrette gourmande groseille  
et lychee

Meli Melo de quinoa, mangue feta et grenade



Gigot d'agneau de 7h façon tournedos  
Gremolata au citron confit et jus brun à la fleur de thym  
Roulé d'aubergine et feta aux pignons de pin  
Courgette farcie piperade

Ou

Brochette de bœuf façon « Asado », condiment Chimichurri  
Empanadas farcie piperade  
Roulé d'aubergine et feta aux pignons de pin



Les fromages - A l'assiette (3 sortes)  
Ou en Plateau (4 sortes – supplément de 1.00 €)  
Comté Marcel Petite du Fort Saint-Antoine  
Brillat-Savarin  
Chèvre bûche cendré et/ou Chèvre frais



Assiette Gourmande des mariés  
Pièce Montée (2 choux par personne) ou Entremets de saison  
Dôme glacé mangue et framboise  
Soupe de fruits de saison (fraise, fruits rouges, pêche de vigne)

Mignardises assorties (gâteaux réduction ou macarons)



PRIX T.T.C : 38.20 € /personne hors prestations annexes

MENU SANS L'ENTREE : 29.60 € /personne

MENU SANS LE FROMAGE : 35.30 € /personne

# MENU GOURMANDISE

Fraîcheur de Homard et Saint-Jacques  
Sur un salpicon de concombre, crabe et saumon fumé  
Condiments patate douce et mangue

Ou

Médaille de Foie Gras de canard  
Macaron au chutney de cassis  
Chiffonnades de Cecina pur bœuf IGP  
Pain brioché maison

Mignon de veau au jus de truffes (ou au jus de morilles)  
Pomme Dauphine au Comté  
Boîte de légumes de saison à l'huile d'olive

Ou

Délice de caille et foie gras sauce aux girolles  
Ecrasé de pomme de terre aux truffes  
Boîte de légumes de saison à l'huile d'olive

Les fromages - A l'assiette (3 sortes)

Ou en Plateau (4 sortes – supplément de 1.00 €)

Comté Marcel Petite du Fort Saint-Antoine  
Brillat-Savarin ou Morbier AOP  
Chèvre frais et/ou Bleu de Gex

Assiette Gourmande des mariés

Pièce Montée (2 choux par personne ou Pyramide 3 macarons)  
Finger aux framboises sur un sablé breton  
Sorbets de votre choix en coque chocolat

Mignardises assorties (gâteaux réduction ou macarons)



PRIX T.T.C : 40.30 € /personne hors prestations annexes

MENU SANS L'ENTREE : 29.20 € /personne

MENU SANS LE FROMAGE : 37.40 € /personne


## MENU AVEC DEUX ENTRÉES

### RAJOUT D'UNE ENTRÉE CHAUDE


Servie après l'entrée froide du menu à deux plats que vous aurez choisi, vous pouvez rajouter une entrée chaude pour enrichir votre dîner. Les portions de l'entrée froide et du plat principal sont un peu diminuées afin de garantir le parfait équilibre de votre menu à 3 plats. A titre d'exemple :


- Cocotte de vol-au-vent aux morilles et son fleuron feuilleté : **+8.50 €**
- Cassolette de Saint-Jacques et Langoustines : **+11.50 €**
- Croûte aux morilles à l'ancienne : **+10.00 €**
- Osso bucco de lotte dans jus de crustacés : **+11.50 €**

## MENU VÉGÉTARIEN / VEGAN

Terrine du potager, concassé de tomate au basilic   
Tagliatelles de légumes marinés  
Glass de Tzatzki, concombre et tomate

Ou

Pressé de légumes, concassé de tomate au basilic   
Glass de gaspacho et pesto  
Maki végétal à la coriandre

Gratin d'aubergine et Feta à la Crétoise   
Garnitures identiques au menu principal

Ou

Oeufs à la Florentine, béchamel et fondue d'épinards 

Ou

Risotto en cocotte aux légumes de saison 

Fromages identiques à celui du menu principal 

Ou

Fromages Vegan en deux sortes

Dessert identiques à celui du menu principal 

Ou

Riz au lait de coco à la vanille de Madagascar 

Sorbets en coque de chocolat noir

Brochette de Fruits frais



**PRIX** du menu Végétarien: identique à celui du menu principal choisi

**PRIX** du menu Vegan : 35.00 €/pers

# LES MENUS SPÉCIAUX

## MENU « SANS » OU SANS ALLERGÈNES

Sur demande de votre part, d'autres menus spéciaux outre ceux proposés ci-dessus sont possibles : sans lactose, sans crustacés, sans allergène spécifique peuvent vous être fournis.

Prix identique à celui du menu principal choisi + 15%.

## MENU PRESTATAIRES

Pour les DJs, photographes, baby-sitter... Deux formules possibles :

- Menu identique à celui des invités : Remise de 10% sur le prix du menu choisi.

- Un plateau repas froid complet comprenant :

Entrée-salade fantaisie-viande froide -fromage et dessert : 27.80 € T.T.C

## MENU ENFANTS

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

Terrine de Saumon  
Salade de pâtes de couleur

Suprême de volaille sauce forestière  
Gratin de pommes de terre fondant

Barre chocolatée Délicieuse comme un Snickers

Ou

Petit pot de glace Maison Vanille Fraise

PRIX TTC : 14.90 € / personne

## DINER : les options

### FORFAIT EAUX MINÉRALES – 2.80 €/pers

Vittel, San Pellegrino en bouteilles verre

### FORFAIT CAFÉ ET THÉS – 1.10 €/pers

Café Pur Arabica Sélection Prestige de la Dame Blanche  
Assortiment de Thés et Tisanes « Les Intemporels de LaGrange » de Marnay

### AMUSE-BOUCHE ET/OU TROU NORMAND -

#### Suppl de 2.90 €/pers sur le prix du menu choisi

En complément de votre menu, nous pouvons vous proposer le rajout d'un amuse-bouche ou le service d'un trou normand. Par exemple : Le Gy Bullé rosé et pamplemousse.



## DINER : les options

### BUFFETS DE DESSERTS : Supplément de 7.10 €/pers

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

- Les choux ou les macarons, en pièce montée ou pyramide
- Les tartes de saison (fraise, framboise, rhubarbe, abricot...)
- Assortiments de sorbets Maison dans une coupe en glace vive
- Les mignardises : mini éclairs, hérisson de brochettes de fruits frais, verrines assorties (pana cota fruits rouges, 3 chocolats, pistache griotte, fraise fromage blanc...)

### WEDDING CAKE, NAKED CAKE

Notre chef pâtissier saura vous proposer le wedding cake personnalisé qui vous ressemble. Minimum 40 personnes. Plusieurs parfums possibles. **Tarif sur demande.**

### LES VINS

Nous pouvons vous proposer des vins en accord avec les plats choisis. Nos vins sont soigneusement sélectionnés pour leur rapport qualité. **Tarifs sur demande.**



# Votre Diner - Le Buffet Dinatoire

En remplacement du dîner servi à table, une formule conviviale tout au buffet avec postes animés.

## Les pièces lunch

Noix de veau en croûte marinée à l'Aligoté de Buxy

Eclairs salés au thon façon pan bagnat

Glass de purée de patate douce au sésame et mousse de crabe

Gapacho de tomates ananas



Makis assortis : saumon crevette, végétal  , homard

Mini hamburgers bœuf et cheese

Brochettes de poulet mariné au Curry

Les wraps : végétariens, saumon, kebab

Les Focaccias : Pissaladière, végétarienne, Italienne pancetta

## Le bar à salades

Spaghettis de courgettes au basilic, Avocat crevette et pamplemousse

Quinoa, concombre feta, mangue et grenade, Pois chiches à l'Orientale

## 1 stand froid à choisir parmi les propositions ci-dessous

Saumon fumé bio – crème d'aneth, beurre AOP, pain de mie brioché

Jambon serrano – pain de campagne et tartare de tomate et basilic, beurre AOP

Foie Gras de canard Maison – pain d'épices et pain de campagne, sel de Guérande, Poivre de Timut et Chutneys (supplément de 1.50 €/pers)

## 2 stands chauds à choisir parmi les propositions ci-dessous

Wok de lotte et saint-jacques déglacées au Jurançon, jus safrané et petits légumes

Wok de volaille façon Thaiï

Ravioles de foie gras au jus de morilles

Risotto : champignons ou fruits de mer ou asperges et parmesan

## Le Chalet des fromages

Assortiment de fromages des deux Bourgogne. Noix et raisin frais. Gelée de Vin Jaune. Pain aux céréales

## Le buffet des Gourmandises

- Les choux ou les macarons, en pièce montée ou pyramide
- Finger aux framboises sur un sablé breton
- Assortiments de sorbets Maison dans une grande coupe en glace vive
- Les mignardises : ffours frais chocolat, hérisson de brochettes de fruits frais, verrines assorties



## L'After- en option

### SERVICE BAR DE NUIT - Forfait : 266.00 € T.T.C

■ Après 2h00 du matin, nous pouvons laisser 2 serveurs à votre disposition pour tenir un bar et continuer les débarrassages et rangements pendant votre soirée dansante. Arrêt du service des boissons à 4h30. Départ des lieux prévus à 5h.

### EN CAS DE NUIT

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

- \* Hérisson de 70 brochettes de fruits frais : 84.00 €
- \* Pain Surprise charcuteries et fromage 48 pièces : 39.00 €
- \* Plateau de fromage picking 750 gr environ + pain : 55.00 €
- \* Bar à mini hot dog 100 pièces, ketchup moutarde : 115.00 €
- \* Assortiment 100 fours moelleux : 100.00 €

### BUFFET DE BOISSONS SANS ALCOOL – 90.00 € TTC

(50 pers environ).

6 Litres de sodas (Schweppes, Coca, Ice Tea..)

6 Litres de Jus ou nectars Alain Milliat

12 Eaux plates et Gazeuses

### BIERE PRESSION – 45.50 € TTC le fût de 6 litres

Leffe, Stella Artois ou Hoeggarden

Seuls les fûts consommés sont facturés.

### Cocktails alcoolisés Signature by Traiteurs de France :

300 € pour 60 cocktails

« L'avant-Gardiste » : Gin français, liqueur de mirabelle, thé noir à la bergamote, jus de citron bio, sirop simple

« Le Nomade » : Rhum brun et rhum blanc, liqueur de mangue,



## LE PERSONNEL

Notre équipe de maîtres d'hôtel et chefs de rang 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.

Nos vacances de service débutent à partir de 16h le samedi et jusqu'à 2h00 du matin débarrassage compris. Le dressage des couverts peut être effectué la veille par nos soins.

Après 2h, nous pouvons laisser du personnel à disposition tenir un bar de nuit et terminer les débarrassages (voir Rubrique « After » ci-dessus).

- 1 Vacation Maître de Cérémonie : **450 €**
- X Vacation pour un Maître d'hôtel de 10h : **410.00 €**
- X Vacation pour un cuisinier : **275.00 €**
- 1 Forfait installation des couverts la veille (le cas échéant) : **200.00 €**
  
- L'heure supplémentaire de nuit est facturée **41.00 € T.T.C** au-delà de 2h00 du matin.
- En fonction de la configuration de la soirée et de l'avancée du remballage, le Maître de Cérémonie, en accord avec le client, peut renvoyer une équipe au plus tôt.
- Selon la configuration des lieux de votre réception, nous pourrons rajouter dans l'effectif un manutentionnaire et/ou un officier afin d'assurer la logistique nécessaire ou le lavage de la vaisselle si le lieu prévoit de fournir la vaisselle. De même, si le cocktail n'a pas lieu au même endroit que le dîner ou si l'effectif du cocktail est largement supérieur à celui du repas, un supplément de personnel pourra être facturé.
- Nos équipes de service sont vêtues d'uniformes contemporains composés d'une chemise noire manche longue logotée et d'un tablier sommelier.



# LES PRESTATIONS ANNEXES

## L'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 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.



## LA LOGISTIQUE

En fonction du lieu et des équipements de cuisine présents sur place, un forfait logistique pourra être appliqué si nous devons installer et transporter du matériel de cuisine sur place. Forfait calculé selon le nombre de matériels et équipements à transporter sur place.

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 personnels et de véhicules à déplacer, des frais de déplacement pourront s'appliquer pour tout déplacement au-delà de 30 km.

## PRESTATIONS DONNANT LIEU A FACTURATION DE SUPPLEMENTS

### 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 et le rangement des tables et des chaises 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 etc).

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 alimentaires et du verre moyennant une participation de 85 €.

### Mobilier

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

### Décoration florale

Selon vos envies ou le fil rouge de votre soirée, nous pouvons vous proposer des centres de table ou décorations spécifiques Prix sur devis à part après communication de votre cahier des charges.

### Vos boissons

Vous pouvez fournir tout ou partie des boissons. Nous n'appliquons pas de droit de bouchon. Nous les prenons en charge sur le lieu de la réception et nous nous chargeons de les servir à bonne température.

# LENDEMAIN de FÊTES

Nous vous proposons 2 formules pour le "retour" du lendemain

## BUFFET FROID CAMPAGNARD

Amené sur place la veille avec le dîner (sous réserve de pouvoir mettre les plats en chambre froide). Les plats sont dressés sur des plats jetables prêts à poser sur le buffet.

### Les Hors d'oeuvre

- 3 sortes de salades à choisir parmi notre assortiment, par exemple : Taboulé, Salade Coleslaw, Salade Grecque Tomate Feta Olive Concombre
- Terrine de Sandre et Saumon sauce cocktail

### Les Viandes

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

### Les Fromages

- Plateau de fromages régionaux

### Les Desserts

- Gâteau moelleux Nelly parfumé à la fleur d'oranger
- Tarte au Citron meringuée ou Clafoutis aux griottes

PRIX T.T.C: 23.00 €/pers

### Ce prix ne comprend pas :

- Le pain
- Le personnel de service
- La vaisselle



# BUFFET BRUNCH COMPLET

Petit-déjeuner et déjeuner tout-en-un, livré sur place pour 10h30.

## Corbeille du boulanger

Viennoiseries assorties (croissants, pain aux chocolat, croissants aux amandes)

Gros Pains fendus de Campagne

Gâteau Moelleux Nelly à la Fleur d'Oranger

Panettone

Beurre et Confitures artisanale

## Les Salades

3 à 4 sortes à choisir parmi notre assortiment

Salade Crétoise (feta, tomate, concombre, olive)

Salade de pépinette, chorizo, piquillos

Taboulé à la menthe, Salade Coleslaw, Salade de pois chiches à l'orientale etc...

## Les Tartines et les œufs

Saumon fumé cream cheese

Jambon cru, parmesan, tartare de tomate (ou tartine végétarienne)

Brouillade d'œufs piperade en verrine

## La Planche du Charcutier

Assortiment de salaisons : Jambon fumé, jambon cuit, rosette, saucisse de Morteau

Plateau de fromages régionaux

## Les Douceurs

Tarte au citron meringuée

**PRIX T.T.C: 26.00 €/pers**

## Les boissons en option

Thermos de café 2.5L ou mise à disposition d'un percolateur 10L

- Pur Jus d'orange - Jus de pomme artisanal Fruité Comtois

**PRIX T.T.C: 3.50 €/pers**

## Ce prix ne comprend pas :

- Le personnel de service
- La vaisselle et les couverts de service
- Frais de livraison éventuels déterminés selon le lieu de votre réception

## PRESTATIONS ANNEXES - EN OPTION

- Fourniture de la vaisselle/verrerie pour votre brunch : nous consulter
- Mise à disposition de personnel pour le service : nous prévoyons un serveur pour 30 convives. L'heure de service est facturée 41.00 €



# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

**Cette carte est uniquement valable pour les réceptions de mariage.**

Les tarifs annoncés sont 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/ Réserve et modalités de règlement

La réserve n'est effective qu'après une confirmation écrite du client et le versement d'un acompte correspondant à 40% du budget total estimé. Un deuxième acompte de 40 % 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

Le client s'engage dès la signature du contrat à préciser le nombre de repas au plus juste qui devront être fournis en vertu du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dont le réseau des traiteurs de France est signataire.

Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du client fait état de référence, BAUD traiteur ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le client.

La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. 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 nombres commandés seront les nombres facturés.

La facture sera adressée après l'événement intégrant éventuellement les consommations supplémentaires de boissons et les éventuelles heures supplémentaires de service. Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent T.T.C sous réserve du taux en vigueur lors de la réception. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis. Nos prix s'entendent net sans aucune commission ni rétrocession additionnelle postérieure à la signature du contrat. Des frais de gestion (assurance, transport, manutention) peuvent être facturés quand des marchandises appartenant au client sont livrés dans nos entrepôts.

Toute rétrocommission pour les sites de réception ou agences événementielles sera facturée au client. Afin de garantir toute transparence sur ce point, le prestataire s'engage à faire apparaître le montant de cette rétrocommission de façon claire et non équivoque dans le devis et la facture relative à la prestation.

### 3/ Exécution du contrat

#### Qualité et hygiène des aliments :

Les livraisons sont effectuées par nos soins, en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0 °C et 3 °C. Il appartient au client de s'assurer que des moyens techniques sont à disposition sur le site pour conserver les produits dans de bonnes conditions de température. Par ailleurs, à l'issue de la prestation, notre personnel de service a pour consigne de détruire toutes marchandises restantes ayant été présentées au client ou réchauffées. BAUD traiteur se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants moyennant une attestation de décharge signée par lui.

### Allergènes :

Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

### Lutte contre le gaspillage :

En cas d'excédents alimentaires d'un volume significatif, de produits ayant été conservés dans de bonnes conditions de températures (aucune rupture de la chaîne du froid), d'un commun accord avec le client, un don alimentaire peut être effectué.

### Dépassements horaires :

Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis.

Les heures de vacation sont calculées en tenant compte de l'heure du départ de notre personnel, après remise en état des lieux de réception.

### Dépassement des quotas de boissons, le cas échéant :

ouverture de la réserve prévue avec votre autorisation.

### 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 de 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/ Conditions de modification, annulation

### ANNULATION

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier suivant :

Pour toute annulation de la commande du fait du client :

- Plus de 90 jours avant la date de la réception : 10% du montant T.T.C du devis ;
- Entre 90 et 60 jours avant la date de la réception, 40% du montant T.T.C du devis ;
- Entre 60 et 30 jours calendaires avant la date de la réception, 60% du montant T.T.C ;
- Entre 30 et 10 jours calendaires avant la date de la réception, 80% du montant T.T.C du devis ;
- Moins de 10 jours calendaires avant la date de la réception, 95% du montant T.T.C du devis.

## REPORT DE LA RECEPTION

Tout report, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, ne peut engendrer la restitution des acomptes déjà encaissés. Néanmoins le montant de l'acompte sera attribué à la manifestation reportée dans la même année ou au plus tard dans les 360 jours qui suivent la manifestation initiale, de même que le report de l'événement pourra entraîner la révision de nos tarifs et du contenu de nos propositions. Dans le cas où le nombre de repas subirait une variation inférieure à la manifestation initialement prévue, BAUD traiteur se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente.

## FORCE MAJEURE

BAUD traiteur est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un événement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre événement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises.

De même, la responsabilité du BAUD traiteur ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique.

De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis au BAUD traiteur, dans les conditions et modalités fixées à l'article susvisé ; un avoir correspondant au montant de l'acompte versé valable sur une durée de 12 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au client, à l'exclusion de tout remboursement.

## 6/ Litige

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

## 7/ Propriété intellectuelle

Il convient de rappeler que tout organisateur d'événement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son événement. Les propositions ainsi que les photos, vidéos, plans, supports, maquettes, documents et informations de toutes natures remis ou adressés par BAUD Traiteur au client demeurent la propriété de celui-ci, de ce fait ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelques motifs que se soient. Sauf interdiction formelle du client, le prestataire se réserve le droit d'utiliser des photos de l'événement, hors personnages et références au nom du client ou des participants, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet etc...).

## 8/ Données personnelles et protection de la vie privée

Dans le cadre de ses relations contractuelles, Baud Traiteur est amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter le prestataire à l'adresse suivante : BAUD - 4 Grande Rue 25000 BESANCON ou par internet à l'adresse suivante [ste-baud@baudbesancon.com](mailto:ste-baud@baudbesancon.com).

Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client. L'accès aux données personnelles est strictement limité au personnel de BAUD SARL. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées. Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.).

Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'événement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

## 9/ Dégustation Repas Test

Les repas test de dégustation se déroulent dans nos locaux, sur demande du client, le samedi à midi sur la période de janvier à fin avril après signature de la réservation et selon nos disponibilités. Dans le cas où nous serions indisponibles pour organiser ce repas, il est possible de proposer le menu dégustation dans un format à emporter.

Nous accueillons nos clients mariage 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 hors boissons alcoolisées (carte des vins disponible sur place) et est à régler sur place. Nous proposons à la dégustation : un assortiment de 8 pièces cocktail, 2 entrées, 2 plats et 2 desserts au choix. Dans le cadre de notre contrat, nous offrons 2 repas de dégustation.

## 10/ Notre politique qualité

Forte de son expérience de plus de 25 ans dans l'Organisation de Réceptions clé en main, notre équipe de professionnels cuisiniers, pâtisseries et maîtres d'hôtels met ses talents à votre disposition pour vous garantir la réussite de votre évènement.

Depuis plusieurs années, **BAUD TRAITEUR** s'est engagée dans une démarche qualité et de management responsable en répondant aux exigences requises par celle-ci :

1. Le respect des exigences légales et autres exigences applicables à nos activités
2. Des professionnels compétents et qualifiés
3. Du personnel formé et réactif
4. Une assistance régulière de conseil et de suivi
5. La loyauté et le respect des engagements par une communication claire
6. La sélection et la maîtrise constante des prestataires de service.
7. L'amélioration continue du service fourni par la surveillance et la mesure de la qualité
8. La mise en place des ressources nécessaires et la sensibilisation de nos clients et fournisseurs vis-à-vis du développement durable :

- Promotion des circuits courts dans l'utilisation des produits : travail en priorité avec les produits locaux et de saison

- Tri sélectif des déchets et gestion des surplus alimentaires dans l'entreprise et sur site extérieur

- Contribution à la sensibilisation RSE de la filière Traiteur

## COLLECTION MARIAGE



[ste-baud@baudbesancon.com](mailto:ste-baud@baudbesancon.com)  
[www.baudbesancon.com](http://www.baudbesancon.com)

