



Catalogue 2019

*Prestations
sans service*

Cocktails, Buffets,
Petits-déjeuners.

Particuliers

Sommaire:

Coffrets apéritifs et sucré	P.3/4
Cocktails apéritifs	P.5/6
Cocktails repas	P.7/8/9
Cocktails à la carte	P.10/11
Plats à emporter à la carte	P.12/13
Les Buffets	P.14/15/16
Buffet à la carte	P.17/18
Gourmandises à la carte	P.19

Coffret apéritif 8 pièces Essence

Idéal pour 1 apéritif de 30/45 min

commande minimum 10 personnes, puis commande par module de 5 personnes.

- Eclair foie gras/mangue.
- Sablé parmesan, beurre de chorizo.
- Cup cake fromage frais olive et tomate confite.
- Finger saumon, caviar de hareng.
- Tartelette crémeux thon légumes croquants.
- Mini bun's cocktail crevette.
- Chou volaille aux parfums d'Orient.
- Mini wrap Serrano.



Soit le cocktail à emporter
personne.

12,00 € TTC par

-5 % de 5 à 10 modules de 5 personnes.

-10 % au-delà de 10 modules de 5 personnes.

Coffret apéritif 8 pièces Gourmet

Idéal pour 1 apéritif de 30/45 min

commande minimum 10 personnes, puis commande par module de 5 personnes.

- Tartelette œuf de caille miroir et chutney pomme/oignon.
- Spirale de truite fumée fromage frais/wasabi.
- Mini wrap Serrano.
- Madeleine pesto, rouget légumes confits.
- Pétale de Saint-Jacques et son confit.
- Cupcake fromage frais olive et tomate.
- Mini hamburger de foie gras de canard.
- Pita tartare de crevettes à la coriandre

Soit le cocktail à emporter 14,40 € TTC par personne.

-5 % de 5 à 10 modules de 5 personnes.

-10 % Au-delà de 10 modules de 5 personnes.

Coffret apéritif 8 pièces Tradition

Idéal pour apéritif de 30/45 min

commande minimum 10 personnes, puis commande par module de 5 personnes.

- Canapé mousse de canard copeaux de magret fumé.
- Canapé saumon crème de mascarpone citronnée.
- Canapé dôme aux 2 fromages, miel et noix.
- Canapé Serrano et pistou de roquette.
- Choux volaille aux parfums d'Orient.
- Canapé végétarien.
- Eclair féta et olives.
- Canapé rillettes thon/curry.



Soit le cocktail à emporter 10,00€ TTC par personne.

-5 % de 5 à 10 modules de 5 personnes.

-10 % au-delà de 10 modules de 5 personnes.

- Gougère nature au comté 32 pièces 11,20 € TTC
- Assortiment mini cocktail à réchauffer 36 pièces 34,20 € TTC
- (Mini croc', feuilleté viennois tradition, quichette chaource, quichette saumon, roulé au fromage)

Coffret cocktail sucré 40 pièces



- Tartelette chocolat/cacahuète.
- Tartelette très citron meringuée.
- Macarons assortis.
- Framboise/vanille.

Soit le coffret cocktail à emporter 48,60 € TTC

-10 % à partir de 4 coffrets.

Cocktail apéritif tentation à partir de 50 personnes

○ *Pièces froides :*

- Canapé mousse de canard copeaux de magret fumé.
- Canapé saumon crème de mascarpone citronnée.
- Canapé dôme aux 2 fromages, miel et noix.
- Canapé Serrano et pistou de roquette.
- Choux volaille aux parfums d'Orient.
- Mini bun's fromage frais parfum roquette et tomate confite.
- Eclair féta et olives.

○ *Pièces à réchauffer :*

- Mini croc'
- Quichette chaource.
- Quichette au saumon.
- Quichette tradition.
- Roulé au fromage.
- Feuilleté viennois tradition.
- Mini pizza

○ *Pièces sucrées :*

- Moelleux au chocolat.
- Tartelette citron.
- Tartelette amandine poire.
- Tartelette chocolat.

- Soit le cocktail dressé sur platerie jetable.
- 6 pièces 5,70 € TTC par personne
- 8 pièces 7,60 € TTC par personne
- 10 pièces 9,50 € TTC par personne



Cocktail apéritif Gala à partir de 50 personnes

○ Pièces froides :

- Eclair foie gras/mangue.
- Œuf de caille miroir et chutney pommes/oignons.
- Mini bun's fromage frais parfum roquette et tomate confite.
- Eclair féta et olives.
- Choux volaille aux parfums d'Orient.
- Foccacia rouget tomate basilic.
- Spirale de truite fumé fromage frais wasabi.
- Briochette pétale de Saint-Jacques.
- Mini burger foie gras de canard.
- Sablé parmesan copeaux de légumes.

○ Pièces à réchauffer :

- Tartelette de noix de pétoncle en persillade.
- Choux foie gras pomme.
- Feuilleté ris de veau.
- Caille esprit tajine.

○ Pièces sucrées :

- Macarons assortis.
- Tartelette très citron meringuée.
- Tartelette amandine poire.
- Tartelette chocolat/cacahuète.
- Carré Cheese cake et copeau de cerise.



- | | |
|-------------|-------------|
| ○ 6 pièces | 7,95 € TTC |
| ○ 8 pièces | 10,55 € TTC |
| ○ 10 pièces | 13,20 € TTC |

Cocktail Repas Business 14 pièces à partir de 15 personnes

6 bouchées:

- Canapé mousse de canard copeaux de magret fumé.
- Canapé saumon crème de mascarpone citronnée.
- Canapé dôme aux 2 fromages, miel et noix.
- Choux volaille aux parfums d'Orient.
- Mini bun's fromage frais parfum roquette et tomate confite.
- Eclair féta et olives.

2 verrines:

- Tzatziki de concombre.
- Tartare de tomate et magret fumé.

3 lunches:

- Navette saumon fumé.
- Briochette volaille et sauce barbecue.
- Mini wrap de légumes confits.

3 sucrés :

- Macarons.
- Moelleux chocolat.
- Financier aux fruits.



- Soit le cocktail 14 pièces dressées sur platerie jetable.

- De 15 à 25 personnes 19,50 € TTC
- De 26 à 60 personnes 18,55 € TTC
- Au-delà de 60 personnes 17,60 € TTC

Cocktail Repas Prestige 16 pièces à partir de 15 personnes

6 bouchées:

- Œuf de caille miroir et chutney pommes/oignons.
- Mini bun's fromage frais parfum roquette et tomate confite.
- Focaccia rouget tomate basilic.
- Spirale de truite fumé fromage frais wasabi.
- Mini burger foie gras de canard.
- Sablé parmesan copeaux de légumes.



2 verrines:

- Tartare au 2 saumons, crème mascarpone à l'avruga, chips de vitelotte.
- Gelée de tomate au basilic, ricotta, crumble salé et pignon de pain torréfié.

4 lunches:

- Esprit bagnat: œuf de caille/thon/glaciale.
- Briochette volaille et sauce barbecue.
- Fusette bœuf parmesan.
- Brochette de canard aux 5 parfums.

4 sucrés :

- Macarons.
- Tartelette citron.
- Moelleux chocolat.
- Financier aux fruits.

○ Soit le cocktail 16 pièces dressées sur platerie jetable.

- | | |
|---------------------------|-------------|
| ○ De 15 à 25 personnes | 26,80 € TTC |
| ○ De 26 à 60 personnes | 25,60 € TTC |
| ○ Au-delà de 60 personnes | 23,45 € TTC |

Cocktail Repas Privilège 20 pièces à partir de 15 personnes

8 bouchées:

- Œuf de caille miroir et chutney pommes/oignons.
- Mini bun's fromage frais parfum roquette et tomate confite.
- Foccacia rouget tomate basilic.
- Spirale de truite fumée fromage frais wasabi.
- Mini burger foie gras de canard.
- Sablé parmesan copeaux de légumes.
- Club gourmand à la volaille.
- Cup cake salé au magret fumé.

3 verrines:

- Crème de foie gras et dés de foie gras, crumble de pain d'épices.
- Tartare au 2 saumons, crème mascarpone à l'avruga, chips de vitelotte.
- Gelée de tomate au basilic, ricotta, crumble salé et pignon de pain torréfié.

4 lunches:

- Esprit bagnat: œuf de caille/thon/glaciale.
- Briochette volaille et sauce barbecue.
- Fusette bœuf parmesan.
- Brochette de canard aux 5 parfums.

5 sucrés :

- Macarons.
- Tartelette très citron meringuée.
- Tartelette chocolat/cacahuète.
- Carré cheese cake copeaux de cerise.
- Verrine aux fruits rouges, crèmeux vanille Bourbon.



- Soit le cocktail 14 pièces dressées sur platerie jetable.
- De 15 à 25 personnes 33,00 € TTC
- De 26 à 60 personnes 31,50 € TTC
- Au-delà de 60 personnes 30,00 € TTC

Cocktail à la carte

● Plateau apéritif 40 pièces:

- Canapé dôme aux 2 fromages, miel et noix et Canapé saumon crème de mascarpone citronnée. 42,20 € TTC
- Eclair féta et olives et Canapé mousse de canard copeaux de magret fumé. 42,20 € TTC
- Mini burger foie gras de canard et Sablé parmesan copeaux de légumes. 54,90 € TTC
- Mini Buns Saint-Jacques et Eclair foie gras/mangue. 54,90 € TTC

● Plateau de 24 verrines :

- Tzatziki de concombre et Tartare de tomate et magret fumé. 36,10 € TTC
- Tartare au deux saumons, crémée mascarpone à l'avruga, chips de vitelotte et Gelée de tomate au basilic, ricotta, crumble salé et pignon de pain torréfié. 43,60 € TTC
- Crème de foie gras et dés de foie gras, crumble de pain d'épices et Saint Jacques rôties, rémoulade de légumes croquants et sucs d'agrumes. 55,20 € TTC



Cocktail à la carte

○ Les pièces lunchs Plateau de 9 pièces identiques

- Pain aux 4 poivres bœuf au parmesan et roquette. 25,00 € TTC
- Navette vitello tonato. 25,00 € TTC

○ Pièces à réchauffer 15 pièces:

- Le classic Burger 24,50 € TTC
(bœuf haché et fromage cheese)
- Burger de canard. 27,00 € TTC
(magret de canard haché et confit d'oignon)
- Veggie Burger 27,00 € TTC
- Mini Hot dog. 23,75 € TTC
- Bouchon de champignon. 23,75 € TTC
(farci au veau)
- Samossas de caille esprti tajine. 28,50 € TTC
- Mini enchiladas. 28,50 € TTC

○ Les boîtes à réchauffer

Minimum de 10 boîtes identiques

- Risotto forestier. 4,50 € TTC
- Tajine de volaille au citron confit. 4,50 € TTC
- Poulet aux morilles. 5,50 € TTC

Plats à emporter à la carte

Ces propositions peuvent être commandées à partir de 6 portions minimum et 1 semaine à l'avance.

○ Entrées froides :

- Pamplemousse cocktail 5.50 €
- Pressée de volaille fermière aux herbes et foie gras. 6.90 €
(mini. 10 pers)
- Finger aux 3 saumons à l'aneth 7.90 €
- Le foie gras de canard mi-cuit au ratafia (70 gr). 8.75 €
- La trilogie gourmande : 17.50 €
Sucette de foie gras, Papillote de foie gras aux fruits, Brochette de Saint-Jacques.

○ Entrées à réchauffer :

- Bouchée à la reine aux ris de veau 6.20 €
- Mousseline Saint Jacques aux écrevisses, sauce Nantua. 7.25 €
- Noix de coquille Saint-Jacques à la Normande (3 noix). 8.50 €
- Tatin de foie gras de canard, jus d'épices douces. 11.00 €
- Corolle de noix de coquille Saint Jacques et homard, légumes du minestrone aux herbes. 16.00 €
- Feuilleté léger de ris de veau aux morilles. 18.00 €



Plats à emporter à la carte

○ Les poissons (hors garniture):

- Poisson du marché et sa sauce (selon la marée) 6.90 €
- Pavé de truite saumonée rôti à l'oseille. 9.50 €
- Filet de Daurade Royale aux girolles, sauce citronnée. 11.60 €
- Navarin lotte et Saint Jacques sauce Champagne. 18.00 €
- Filet de turbot, sauce Champagne 20.00 €

○ Les plats chauds (hors garniture):

- Cuisse de canard au poivre vert. 6,50 €
- Filet mignon de porc farci aux champignons, jus à la sauge 7,90 €
- Moelleux de canette aux pistaches et cramberries. 7,95 €
- Filet mignon à la Voldastone 8,50 €
- Tournedos de volaille fermière de Bourgogne, jus lié au foie gras de canard. 9.30 €
- Suprême de pintadeau fermier aux morilles et foie gras, 9.50 €
- Quasi de veau doré, jus crémé aux champignons. 9.75 €
- Magret de canard rôti bon Normand. 10.00 €
- Caille impériale désossée puis reconstituée, truffes d'été, 11.50 €
- Filet de bœuf, jus à quintessence, façon Rossini 15.00 €
- Gigolette de pigeonneau dorée, compoté de fruits secs, jus d'épices. 19.00 €

○ Les garnitures:

- Gâteau de pommes de terre. 2.20 €
- Galette de pommes Anna. 2.30 €
- Brochette de légumes glacés 1.60 €
- *(4 en fonction de la saison : carotte, navet, pois gourmand, Champignon).*
- Fagot de légumes. 1.60 €
- Tian de légumes. 3.50 €
- (pour une à deux personnes selon votre appétit)*

Les Buffets

Nos buffets à emporter sont prévus sans pain. Ils sont accompagnés de condiments et sauces variées. Toutes nos préparations sont présentées en contenants jetables luxes (sans couverts de service).

Toute notre production étant réalisé à la demande, vos commandes devront nous parvenir une semaine minimum avant la livraison souhaitée afin de planifier notre production.

Buffet 12.00 €uros TTC par personne : à partir de 10 personnes :

Entrées

200 gr de salades 2 choix série A

Assortiment de charcuteries sélectionnées (1 tranche jambon de Pays, 2 tranche rosette, 2 tranches coppa, 1 tranche charcuterie du moment)

Plat

130 gr de viande (1 choix) et ses condiments.

Volaille basse température aux herbes.

Rôti de porc.

(à partir de 16 personnes 2 choix)



Buffet 14.50 €uros TTC par personne : à partir de 16 personnes:

Entrées

200 gr de salades 1 choix série A et 1 choix série B.

À partir de 25 personnes 3 choix (1 A et 2 B)

Assortiment de charcuteries sélectionnées (1 tranche jambon de Pays, 2 tranche rosette, 2 tranches coppa, 1 tranche charcuterie du moment)

Plats

130 gr de viande (2 choix) et ses condiments.

Volaille basse température aux herbes.

Rôti de porc.

Rôti de bœuf aux baies.

Les Buffets

Buffet 17.80 €uros TTC par personne :

à partir de 16 personnes:

Entrées

200 gr de salades 2 choix série A ou B.

À partir de 25 personnes 3 choix (série A ou B)

Assortiment de charcuteries sélectionnées (1/2 tranche jambon de Pays, 1 tranche rosette, 1 tranches coppa, 1 tranche charcuterie du moment)

40 gr de terrine océane aux herbes.

Plats

130 gr de viande (2 choix) et ses condiments.

Rôti de bœuf aux baies

Filet mignon de porc à la moutarde de Reims

Filet de volaille poché salsa



Buffet 21.00 €uros TTC par personne :

à partir de 25 personnes:

Entrées

200 gr de salades 3 choix série A ou B.

Assortiment de charcuteries sélectionnées (1/2 tranche jambon de Pays, 1 tranche rosette, 1 tranches coppa, 1 tranche charcuterie du moment)

40 gr pressée de canard confit au foie gras.

Plats

130 gr de viande et/ou poisson (3 choix) et ses condiments.

Saumon en Bellevue.

Contre filet de bœuf rôti aux aromates.

Filet mignon de porc à la moutarde de Reims.

Filet de canette rôti à l'orange et confit d'oignons.

Les Buffets

Buffet 23.00 €uros TTC par personne :

à partir de 25 personnes:

Entrées

200 gr de salades 3 choix 2 série B, 1 série C

Assortiment de charcuteries sélectionnées (1/2 tranche jambon de Pays, 1 tranche rosette, 1 tranches coppa, 1 tranche charcuterie du moment)

40 gr Terrine océane aux herbes.

40 gr pressée de canard confit au foie gras.

Plats

130 gr de viande et/ou poisson (3 choix) et ses condiments.

Saumon en Bellevue.

Contre filet de bœuf rôti aux aromates.

Filet mignon de porc à la moutarde de Reims.

Filet de canette rôti à l'orange et confit d'oignons.

Buffet 30.00 €uros TTC par personne :

à partir de 35 personnes:

Entrées

200 gr de salades 3 choix 2 série B, 1 série C

40 gr Terrine océane aux herbes.

40 gr pressée de canard confit au foie gras.

2 verrines salées par personne : millefeuille fraîcheur provençale au magret de canard, tartare de saumon, mousse crémeuse à l'havruga et chips de vitelotte.

Plats

130 gr de viande et/ou poisson (3 choix) et ses condiments.

Saumon en Bellevue.

Rouget Pomodora

Contre filet de bœuf rôti aux aromates.

Filet mignon de porc à la moutarde de Reims.

Filet de canette rôti à l'orange et confit d'oignons.

Noix de veau rôti en picatta.

Les Buffets

Les salades composées et dérivés:

Série A

Salade créosa: Dés de tomate, concombre, poivrons, oignons, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

Taboulé de légumes aux pois chiches et herbes.

Salade coleslaw aux fruits secs: Carottes et choux blanc émincé, fruits secs, mayonnaise.

Riz mikado: Riz, poivrons marinés, tomates, thon, anchois marinés.

Assortiment de crudités: Concombre à la crème, céleri rémoulade, carottes râpées, tomates.

Série B

Salade italienne: Tomates cerises, mozzarella bille, dés de poivron, concombre, vinaigrette basilic.

Salade belle fermière: Pommes de terre, volaille, magret et jambon fumé, vinaigrette à l'huile de noix.

Salade océane: Pâtes cuites, saumon frais et fumé, surimi, sauce crémeuse à l'aneth et au citron.

Salade atlantique: Pommes de terre en robe des champs, moules, gambas, herbes, vinaigrette au vinaigre de cidre.

Série C

Salade Sechouan: Carottes et choux blanc émincé mariné au poivre sechouan, crevette vapeur et dés de volaille.

Salade exotique: Gambas, maïs, soja, ananas dés, sauce crémeuse.

Salade espadon à la tahitienne: Espadon poché au lait de coco, riz, maïs, avocat, ananas, coriandre, tomates confites.

Plat de crudités assorties	10 € le Kg
Salades composées :	
Série A	16 € le Kg
Série B	18 € le Kg
Série C	22 € le Kg
Commande minimum 5 kg.	

Les Buffets à la carte



Plateau de charcuteries assorties : 1.2 Kg 40 €
(Jambon de Pays, rosette, coppa, charcuterie du moment)

Les viandes froides : *Plateau unique 7-8 personnes 1.2 kg*

Emincé de Bœuf 65.00 € le plateau

Dans le faux-filet et confit de légumes

Filet mignon de porc aux abricots 40.00 € le plateau

Vitello tonnato 50.50 € le plateau

Veau, tomates confites, condiment (câpre, thon, mayonnaise)

Magret de canard à l'orange 50.50 € le plateau

Les poissons froids:

Truite saumonée en Bellevue 67.50 € le plateau

Environ 1.5 kg pour 8 à 10 personnes

Le plateau de fromages affinés 4 variétés : 31.00 € le plateau

(1kg 15 à 20 personnes)

Comté 18 mois, Brie, Fourme d'Ambert, 1 chèvre (fonction de la saison)

Buffet de desserts N°1 : (minimum 10 personnes)

1 verrine par personne, 2 petits four sucrés par personne, 1 demi-part de gâteau coupé par personne

Soit 5.80 € par personne (4.95 € par personne à partir de 25 personnes)

Buffet de desserts N°2 : Pour 30/32 personnes

Ile flottante aux pralines roses 1 saladier 1kg

Salade de fruits frais ou mousse au chocolat 1 saladier 1 kg

Tartes aux fruits de saisons ou citron meringué 2 tartes 6/8 personnes

Entremet chocolat noir praliné croustillant 2 entremets 8 personnes

Soit l'ensemble ~~174.00 €~~ 150.00 €

Gourmandises à la carte

Coffret cocktail sucré

Tartelette chocolat/cacahuète.

Tartelette très citron meringuée.

Mini éclair.

Framboise/vanille.

Soit le coffret cocktail à emporter

48,60 € TTC

-10 % à partir de 4 coffrets.

Réglette de macarons assortis les 6 pièces

6 macarons assortis. 6.60 €

Verrines sucrées les 9 pièces

9 Verrines 3 chocolats. 16.50 €

9 Verrines Côtes d'Armor. 16.50 €

9 Verrines fruits rouges. 16.50 €

9 Verrines panna cotta safranée/mangue. 16.50 €

Les entremets à découper (6/8 personnes)

Fraisier (selon saison). 32.00 €

Framboisier (selon saison). 32.00 €

Chocolat/mangue/passion 30.00 €

L'écureuil. 30.00 €

Le pomme tatin. 30.00 €

Ananas/vanille fève tonka 30.00 €

Succès praliné. 30.00 €

Les tartes à découper (6/8 personnes)

Tarte Bourdaloue poire. 17,00 €

Tarte citron meringuée. 17.00 €

Tarte aux pommes en bande. 16.00 €



Modalités de commandes

Toute notre production étant réalisée à la demande, vos commandes devront nous parvenir une semaine minimum avant la livraison souhaitée afin de planifier notre production. L'acceptation de ces commandes sera fonction de notre planning. Ces commandes feront l'objet d'un bon de commande édité par nos soins, validé par le versement d'un acompte.

CONDITIONS DE REGLEMENT

40 % d'acompte à la réservation avec le retour de confirmation de commande, le solde avant la livraison.

Tarifs :

Les tarifs exposés dans cette plaquette sont exprimés en TTC au 01/03/18. Toutefois en cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, le Céladon Côté Traiteur se réserve le droit de réviser ses prix.

Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.

Toutes nos préparations étant réalisées à la demande et exclusivement avec des produits frais, nous nous réservons la possibilité de revoir nos propositions en fonction du marché et de la disponibilité des matières premières, en fournissant un service équivalent ou supérieur.

Annulation :

Toute annulation à moins de 24 heures du jour de livraison souhaité entraînera la facturation totale de la commande.

EXECUTION

Le Céladon Côté Traiteur est tenu à une obligation de moyen et non de résultat. Le Céladon Côté Traiteur ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, conservation, réchauffage). Sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés le jour même et ne doivent en aucun cas être congelés par le client. Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables.

Le matériel loué est mis à disposition pour une journée seulement (sauf accord ou devis). La perte, casse ou détérioration du matériel est la charge du client qui devra en supporter les conséquences financières.

Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif, le non respect de ceux-ci ne peut donner matière à aucune demande de remise ou d'indemnités.

La responsabilité du Céladon ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses) due à des éléments extérieurs tels que grèves, et notamment des services postaux, de la distribution de carburant, coupure d'électricité, incendie, intempéries, émeutes, manifestations sur voie publique; sans que cette liste ne soit limitative.

Pensez à prévoir la place nécessaire au stockage de votre buffet dans un endroit réfrigéré entre 0°C et 3°C. Une fois le retrait ou la livraison effectuée, le Céladon Côté Traiteur dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client ne respecterait ces règles élémentaires d'hygiène.

LIVRAISON

Prestation sans service

Nos livraisons ne comprennent pas l'installation des buffets. Notre livreur vous dépose la commande dans la fourchette horaire convenue, les denrées alimentaires filmées et/ou en boîte traiteur.

Les horaires de livraison sont (selon nos disponibilités) :

En semaine de 8h00 à 18h00

Le dimanche de 9h00 à 12h00

Conditions générales de vente

Article 1 : DEFINITION

L'expression Céladon Côté Traiteur désigne la Sarl Delavenne Frères dont le siège social est situé 28, rue de la République 10150 Creney Près Troyes, représentée par son gérant M. Delavenne.

Le terme « le client » désigne le cocontractant, qu'il agisse directement en son nom propre ou pour le compte d'un tiers à titre de mandataire.

Le terme « offre personnalisée » désigne le devis décrivant les prestations proposées au client dans le cadre de sa demande.

Article 2 : APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations fournies par le Céladon Côté Traiteur dans le cadre des prestations décrites dans le devis ou offre personnalisée.

Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

Article 3 : PRIX ET CONDITIONS DE PAIEMENTS

Nos prix sont valables pour une manifestation, un nombre de convives donné et un lieu défini. Tout report de date, de lieu de la manifestation, ou modification significative du nombre de convive, fera l'objet d'un nouveau devis ;

Nos prix sont valables pendant soixante (60) jours à compter de l'établissement de l'offre de service personnalisée.

Toutefois, en cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières et produits ou des transports, Le Céladon Côté Traiteur se réserve le droit de réviser ses prix.

Nos prix sont fermes sur la base du choix des prestations et menus fixés dans l'offre de service personnalisée, et en fonction du nombre de couverts retenus et du lieu de la manifestation.

Sauf convention contraire écrite conclue entre le client et la Sarl Delavenne Frères, le paiement des prestations fournies par la Sarl Delavenne Frères s'effectuent à la livraison.

Toute somme impayée à l'échéance mentionnée sur la facture donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. Celles-ci seront calculées sur l'intégralité des sommes restant dues, au taux de 0,5 % par mois, sans mise en demeure préalable, calculé sur le montant de la facture, tout mois commencé étant dû, auxquelles s'ajouteront une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement.

L'article L 443-1 du code du commerce stipule que le délai de paiement maximum pour les produits alimentaires périssables est de 30 jours après la fin de la décade de livraison.

Nos prix ne comprennent pas : les frais de déplacement (à définir)

Article 4 : RESERVATION

Toute réservation est confirmée par une offre de service personnalisée écrite ou l'établissement d'un bon de commande et le versement d'un acompte sur le prix.

Cette offre de service personnalisée constitue les conditions particulières venant modifier ou compléter les présentes conditions générales.

La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente et conditions particulières de l'offre de service personnalisée.

La réservation du Client est définitivement enregistrée lors de la réception par le Céladon Côté Traiteur d'un exemplaire de cette offre de service personnalisée dûment datée et signée par le Client, revêtu du cachet commercial du Client et de la mention « Bon pour accord », accompagné de l'acompte défini dans cette offre, et signature par nos soins pour accord, et ce, trente (30) jours au moins avant la date de la manifestation.

A défaut de confirmation dans le délai ci-dessus, la réservation initiale sera purement et simplement annulée.

Article 5 : CONFIRMATION DE COMMANDES

Le nombre de couverts par prestation doit être confirmé par écrit (courrier ou fax) au plus tard dix (10) jours avant la manifestation.

La facturation sera établie d'après le nombre retenu, sans possibilité de réduction passé ce délai de 10 jours.

Article 6 : ANNULATION DE COMMANDE

En cas d'annulation du fait du client :

- De trente (30) jours à seize (16) jours avant la date de la manifestation, 30 % du montant total de la facture sera retenu.
- De quinze (15) jours à onze (11) jours avant la date de la manifestation, 50 % des prestations seront facturées.
- A moins de onze jours avant la date de la manifestation, 70 % des prestations seront facturées.

En cas d'annulation du fait du Céladon Traiteur, l'intégralité des acomptes sera restituée au client.

Toute inexécution partielle ou totale des prestations promises résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront exonératoires de la responsabilité du Céladon Côté Traiteur.

Article 7 : RÉCLAMATIONS ET LITIGES

Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation.

En cas de litiges, et faute d'accord amiable, les parties feront attribution de compétence aux tribunaux de Troyes.

Céladon Traiteur

*Traiteur, Evènement, restaurant
Depuis 2004*

A votre service du Lundi au samedi de 9h à 18h00

Pour tout renseignement et demande de devis:

Céladon Côté Traiteur

28, rue de la République

10150 Creney-Près-Troyes

Tél: 03 25 81 08 54

www.celadon-traiteur.fr

contact@celadon-traiteur.fr

