



# Catalogue 2020

*Prestations  
sans service*

*Cocktails, Buffets,  
Petits-déjeuners.*

*Entreprises*

# Sommaire

Coffrets apéritifs et sucrés	P.3/4
Cocktails apéritifs	P.5/6
Cocktails repas	P.7/8/9
Cocktails à la carte	P.10/11
Les buffets	P.12/14
Les Petits-déjeuners	P.15
Gourmandises à la carte	P.16

## Coffret apéritif 8 pièces Essence

*Idéal pour 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

11,38 € HT par personne.



-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 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.
- Pétales 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 13,65 HT € 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  
personne.

9,48

€ HT par

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

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

## Coffret cocktail sucré 40 pièces

- Tartelette chocolat/cacahuète.
- Tartelette très citron meringuée.
- Mini éclair.
- Framboise/vanille.



Soit le coffret cocktail à emporter      46,00 € HT  
-10 % à partir de 4 coffrets.

# Cocktail apéritif Business 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                    5,40 € HT par personne
- 8 pièces                    7,20 € HT par personne
- 10 pièces                  9,00 € HT par personne



# Cocktail apéritif Prestige 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.
- Brioche 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	7,50 € HT
○ 8 pièces	10,00 € HT
○ 10 pièces	12,50 € HT

Ces tarifs s'entendent HT pour l'année 2020. Livraison possible.

Commande à 72 h minimum

# 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 lunchs

- Navette saumon fumé.
- Brioche 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                            17,90 € HT
- De 26 à 60 personnes                            17,00 € HT
- Au-delà de 60 personnes                            16,11 € HT

# 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.
- Foccacia 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, crémée mascarpone à l'avruga, chips de vitelotte.
- Gelée de tomate au basilic, ricotta, crumble salé et pignon de pain torréfié.

## ● 4 lunchs

- Esprit bagnat: œuf de caille/thon/glaciale.
- Brioche 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	24,00 € HT
○ De 26 à 60 personnes	22,90 € HT
○ Au-delà de 60 personnes	21,80 € HT

# 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, crémée mascarpone à l'avruga, chips de vitelotte.
- Gelée de tomate au basilic, ricotta, crumble salé et pignon de pain torréfié.

## ● 4 lunchs

- 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, crémeux vanille Bourbon.



○ Soit le cocktail 14 pièces dressées sur platerie jetable.	
○ De 15 à 25 personnes	31,28 € HT
○ De 26 à 60 personnes	29,86 € HT
○ Au-delà de 60 personnes	28,44 € HT

## Cocktail à la carte

### ○ Plateau apéritif 40 pièces

- Canapé dôme aux 2 fromages, miel et noix
- et Canapé saumon crème de mascarpone citronnée. 40,00 € HT
- Eclair féta et olives
- et Canapé mousse de canard copeaux de magret fumé. 40,00 € HT
- Mini burger foie gras de canard
- et Sablé parmesan copeaux de légumes. 52,00 € HT
- Mini Buns Saint-Jacques et Eclair foie gras/mangue. 52,00 € HT

### ○ Plateau de 24 verrines

- Tzatziki de concombre
- et Tartare de tomate et magret fumé. 34,22 € HT
- 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. 41,32 € HT
- 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 52,32 € HT



# Cocktail à la carte

## ● Les pièces lunchs

*Plateau de 9 pièces identiques*

- Pain aux 4 poivres bœuf au parmesan et roquette. 23,70 €
- Navette vitello tonato. 23,70 €

## ● Pièces à réchauffer 15 pièces

- Le classic Burger 24,17 €  
*(bœuf haché et fromage cheese)*
- Burger de canard. 25,59 €  
*(magret de canard haché et confit d'oignon)*
- Veggie Burger 25,59 €
- Mini Hot dog. 22,51 €
- Bouchon de champignon. 22,51 €  
*(farci au veau)*
- Samossas de caille esprti tajine. 27,01 €
- Mini enchiladas. 27,01 €

## ● Les boîtes à réchauffer

*Minimum de 10 boîtes identiques*

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

## Buffet Business 16,50 € HT/pers

Minimum de commande 15 personnes  
Hors matériel, hors livraison.

### Entrées 300 g

Salade tomates/mozzarella/basilic. (avril à octobre).

Salade de pommes de terre à la volaille et magret fumé.

Taboulé aux herbes.

Roulé de truite fumée.



### Plats froids 110 g

Dos de cabillaud à la grenobloise.

Volaille à la provençale.

### Fromage 60 g

Plateaux de 3 fromages

### Desserts 100 g

Tarte de saison, mousse chocolat.

Pain sur la base d'une baguette pour 3.

## Buffet Campagnard 16,50 € HT/pers

Minimum de commande 15 personnes  
Hors matériel, hors livraison.

### Navettes garnies 3 pièces:

Navette volaille parfums d'orient, navette saumon fumé pomme granny, navette tomatade.

### Entrées 200 g

Salade de pommes de terre à la volaille et magret fumé.  
Taboulé aux herbes.

### Charcuteries 70 g

Jambon blanc et jambon fumé.  
Terrine de campagne.  
Terrine de volaille.  
Condiments, beurre.



### Fromage 60 g

Plateaux de 3 fromages.

### Trio de Desserts 100 g

Moelleux chocolat, verrine de fruits frais, macaron.

Pain sur la base d'une baguette pour 3.

# Buffet Prestige 22,50 € HT/pers

Minimum de commande 15 personnes

Hors matériel, hors livraison.

## Entrées 300 g

Salade Belle fermière (pommes de terre, volaille et magret fumé, vinaigrette à l'huile de noix).

Salade Italienne (Tomates cerises, mozzarella bille, dés de poivron, concombre, vinaigrette basilic).

Charcuteries assorties.

Truite saumonée en Bellevue.

## Plats froids 110 g

Filet de canette à l'orange.

Rôti de bœuf aux aromates.

Sauces et condiments.

## Fromage 60 g

Plateaux de 3 fromages.



## Desserts 100 g

Îles flottantes aux pralines roses.

Suprême chocolat noir.

Salade de fruits frais.

Pain sur la base d'une baguette pour 3.

## Petit déjeuner 10-12 personnes

*Commande minimum à 72 h selon disponibilité.*

1 Thermos 1 l café.

1 thermos 1 l eau chaude et sachet de thé

1 l de jus d'orange.

Dosettes de lait.

24 mini-viennoiseries

Serviette, tasses et gobelets jetables.

*Soit le petit déjeuner 10-12 personnes.*

Livraison sur Troyes comprise.

Sans installation, sans reprise;

50.00 € HT

## Petit déjeuner avec livraison et mise place A partir de 20 personnes

*Commande minimum à 72 h selon disponibilité.*

Café, thé, sucre, dosettes de lait, cuillères serviettes.

Jus de fruits et eaux minérales (Jus d'orange 100 % pur jus).

Eaux minérales.

Mini viennoiseries, 3 par personne: Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins.

Présentation du petit-déjeuner :

Service du petit-déjeuner en vaisselle jetable.

Petit déjeuner complet installé et dressé en buffet sur nappe intissée . (table fournie par vos soins)

*Soit le petit-déjeuner à partir de 20 personnes 4.90 € HT par personne*

*Livraison-installation comprise (Troyes et agglomération)*

Suppl. vaisselle porcelaine 0.30 € HT par personne

Reprise vaisselle 19,00 € HT



# Gourmandises à la carte

## Coffret cocktail sucré

### Les 40 pièces

Tartelette chocolat/cacahuète.  
 Tartelette très citron meringuée.  
 Mini éclair.  
 Framboise/vanille.  
 Soit le coffret cocktail à emporter  
 46,00 € HT  
 -10 % à partir de 4 coffrets.

## Régllette de macarons assortis

### Les 6 pièces

6 macarons assortis.

## Verrines sucrées

### Les 9 pièces

9 Verrines 3 chocolats. 15.64 €  
 9 Verrines Côtes d'Armor. 15.64 €  
 9 Verrines fruits rouges. 15.64 €  
 9 Verrines panna cotta safranée/mangue 15.64 €

## Les entremets à découper

### 6/8 personnes

Fraisier (selon saison).	30.35 €
Framboisier (selon saison).	30.35 €
Chocolat/mangue/passion.	28.45 €
L'écureuil.	28.45 €
Le pomme tatin.	28.45 €
Ananas/vanille fève tonka.	28.45 €
Succès praliné.	28.45 €

## Les tartes à découper

### 8 personnes

Tarte Bourdaloue poire.	16,20 €
Tarte citron meringuée.	16.20 €
Tarte aux pommes en bande.	15.20 €

6.26 €



# 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 HT 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 de demande de remise ou d'indemnités.

La responsabilité du Céladon ne pourra être recherché 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'effectue 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 périsposables 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 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 (courier 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**

**Notre boutique: Plat du jour, pâtisserie, épicerie fine.**

**Céladon La Boutique**

**1 Avenue Jules Guesde**

**10150 Pont-Sainte-Marie**

**Tél: 09 72 63 08 95**

