

Merlet Traiteur... pour donner du goût à vos envies

Traiteur Local



Merlet Traiteur, des professionnels près de chez vous pour vous accompagner tout au long de l'année dans vos projets événementiels, que vous soyez un particulier ou un professionnel (anniversaire, mariage, baptême, inauguration, ...)

Nous sommes à votre disposition, sur rendez-vous, afin de vous présenter un devis qui s'adaptera à vos envies et votre budget.

Alors, n'hésitez-plus...

Prenez vite note de nos coordonnées :

Merlet Traiteur
2 rue du Moulin de la Garde
85540 La Jonchère
Tél. : 06.76.60.43.14.

Laissez-vous sédu

Mail : merlet-traiteur@orange.fr

otre site web

(Cartes, menus, photos) :

www.merlet-traiteur.com et sur notre page





Votre événement en étape :

CONTACT :

1 : Prise de rendez-vous avec notre équipe

3 : Envoi du devis suivant les 1^{ers} éléments pris lors du 1^{er} RDV.

5 : Un second RDV vous sera fixé 6 mois avant, afin de définir le choix des menus.

7 : Le nombre définitif sera à nous communiquer **15 jours avant** la prestation.

9 : Validation de la fiche de travail par retour de mail. Aucune modification ne sera possible après votre validation.

Le solde de la facture, sera à régler le jour de la prestation.

2 : Lors du 1^{er} RDV nous vous remettrons tous les documents, entretien et pose d'une option si vous êtes intéressés.

4 : Signature du devis et versement de l'acompte de 30°/° qui sera encaissé au choix en Novembre ou Février avant la date de votre prestation.

« Ceci entraînera la réservation ferme et définitive »

6 : Un dernier RDV sera fixé un mois avant, afin de revoir tous les points de la prestation.

8 : Le devis modifié, les menus détaillés ainsi que la fiche de travail vous seront envoyés par mail, afin que vous puissiez bien tout contrôler.

10 : LE JOUR J. !!

Bon Appétit !!!

NOS OPTIONS

Merci d'indiquer l'option choisie ci-dessous :

*Vous souhaitez **retirer (-)** la vaisselle du tarif des menus : - 3.00€*

Attention le tarif de la vaisselle inclus le nappage et les serviettes.

*Vous souhaitez **retirer (-)** le service du tarif des menus :

- 4.00€/repas complets

- 1.50€/repas animations/enfants et -1.00€ de vaisselle

- 2.00€/repas de desserts et -1.50€ de vaisselle

Forfait mise en place du couvert : 100.00€

Forfait cocktail et buffet : 120.00€/heure" (base de 3 serveurs)

“ Inklus : service, vaisselle, mise en place, nappage, décoration buffet, nettoyage des parties utilisées par nos soins (sauf salle et tables)

Forfait café servi en buffet : offert. Servi à table : 0.50€/pers.

Forfait découpe et mise en assiette de votre gâteau : 50.00€

Forfait fontaine à champagne (verres fournis) : 50.00€

Livraison possible facturée à 0.80€/ttc Kilomètre : *Aller+ Retour

LOCATION de Matériel : La sérénité d'une journée !!!

Percolateur : 20.00€/weekend (caution : 100.00€)

Bain marie : 25.00€/ jour (caution : 150.00€)

Etuve : 50.00€/jour (caution : 300.00€)

Bain marie sur roulettes avec 3 bacs : 100.00€ (caution 300.00€)

Verres : (Flûtes, verres à vin et à eau) : 0.26€/p

Assiettes : (entrée, plat, fromage et dessert) : 0.32€/p

Couverts : (grand et petit couteaux et fourchettes, petites cuillères) : 0.19€/p

ATTENTION : toute vaisselle cassée sera facturée 1.00€/p.

Nappage en tissu :

Nappe ronde : 16.00€/u - Nappe rectangulaire : 14.00€/u - Serviette : 1.00€/u

Location Mobilier :

Sur devis et en sous-traitance

Table ronde, Table rectangulaire, Mange debout simple ou lumineux, Chaises, Bar lumineux, Lampe tube lumineuse, Pupitre, Vidéo, Sono, Vidéoprojecteur, Éclairage.

Livraison du matériel sur devis au Kilomètre effectué.

NB : La vaisselle sera retirée à la fin du service du repas, MERCI de prévoir vos verres pour le reste de la soirée.