

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

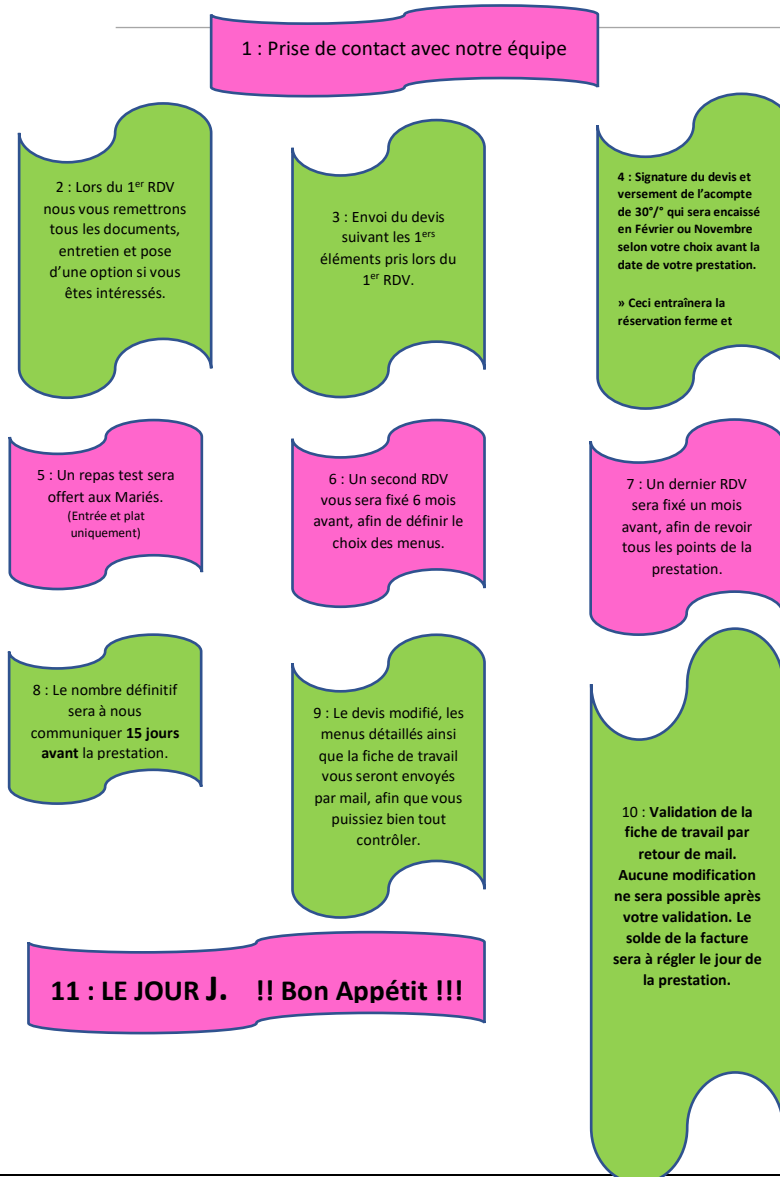
Laissez-vous séduire par notre activité en consultant notre site web
(Cartes, menus, photos) :

www.merlet-traiteur.com et sur notre page





Votre événement en étape :



Formules Cocktail et Vin d'Honneur

Plateau de Toasts Variés 24 Pièces :	22.00€*
Plateau de Verrines 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Mini Tortillas 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Minis Navettes 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Minis Bâgels 24 Pièces :	35.00€*
Plateau de Pic Brochettes 24 Pièces :	30.00€*
Plateau de Réductions Sucrées 24 Pièces :	25.00€*
Brioche (14 tranches) :	8.80€*
Chouquettes : Plateau de 40 Pièces :	8.50€*

Cocktail dînatoire : Assortiments.

5 Amuse-Bouche salés :	5 pièces /pers :	5.10€*
8 Amuse-Bouche salés + 2 sucrés :	10 pièces/pers :	10.00€*
9 Amuse-Bouche salés + 3 sucrés :	12 pièces/pers :	12.00€*
12 Amuse-Bouche salés + 3 sucrés :	15 pièces/pers :	15.00€*

Ateliers planchas : (mini 25 pers)

Tarif suivant le nombre de personnes, les mets et la durée du cocktail.

*tarif sans vaisselle ni service

Liste des produits du Menu Garden Party

Verrines :

Moules à la crème, Gambas et mandarine ; Pamplemousse-crevette-fromage frais ; Radis et lieu fumé au chèvre frais, Tomate/ jambon Italien et parmesan ; Carottes-surimi-ananas ; Panna cotta au foie gras.

Wraps :

1 Wraps au poulet, curry, miel et estragon, 1 Wraps De la Mer aux saveurs fumées.

Galette de blé Noir :

Serrano-tartare ; chèvre-courgettes ; émietté saveur crabe-mayonnaise, bacon-fromage frais et salade.

Pôle snack ou planchas :

Brochette de gambas marinée au gingembre et citron vert

Encornet snacké sauce crustacés

Emincé d'onglet de bœuf ; araignée de porc et aiguillette de poulet. En marinade.

Menu Variété

38.00 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Entrée : Assiette Fraicheur (4 produits au choix)

Foie gras maison et son pain d'épice, chutney de mangue

Truite Gravelax Maison

Verrine de pamplemousse-crevette-fromage frais

Mini choux au crabe-citron, éclat de pistache

Mini Choux chèvre, magret de canard et miel.

Verrine de tartare de saumon.

OU L'assiette Duo d'Entrée au choix dans la liste ci-dessus.

Poisson : (suppl. 5.00€ si vous choisissez 1 poisson et 1 viande).

Pavé de Merlu de l'île d'Yeu, sa fondue de poireaux à la vanille.

Brochette de Lotte et son beurre blanc safrané.

Trou normand : sorbet et alcool au choix : Suppl. 2.00€

OU

Viande :

Mignon de porc Vendéen à la Mélusine et sa pointe d'asperge verte.

Délice d'araignée de Veau, crème de carottes au curcuma et gingembre

Suprême de Volaille aux saveurs Thai

Magret d'Oie rôti, sauce impériale à la mandarine

Accompagnements : Flan de pois maraicher et choux fleurs violet aux saveurs marocaine et Fricassée de champignons aux amandes

OU Effeuilé de pomme de terre, oignon rouge et tomate séchée et Poêlée de carottes et panais

Fromage :

Plateau de 3 Fromages servi à l'Anglaise ; Salade Verte et Petit Beurre

Choix : Tomme des chouans, le vacher

– la Cabanière rappel de la mizotte, fromage à croûte lavée et d'une jolie couleur orangée

– P'tit maraîchin, fromage au lait entier

– le P'tit Maillezais, mi-chèvre, mi-vache

– le Sillon bleu, fromage à pâte molle

Dessert :

Pièce Montée 3 Choux **OU** Duo de Gâteau Framboise spéculos et 2 choux **OU** TRIO de mignardises et sa brochette de fruit.

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€/pers) Pain compris. Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page. Toute modification de menu entraînera un supplément

Menu Garden Party

41.50 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Pôles d'Entrées : 2 au choix

Pôle Truite Gravelax Maison à la découpe (1 Tranche)
Pôle Foie gras Maison à la découpe (Toast et Pain d'épices)
Pôle Huîtres (3 Huîtres/pers)
1 Verrine au choix
1 Wraps au choix
1 Galette de blé Noir au choix
2 Tartinades sur le pouce, pain tranché aux céréales (Rillettes de campagne ; Rillettes de Saumon)
Pôle Fast Food : 1 Mini Hot dog ; 1 Mini burger.

Poisson : (suppl. 5.00€ si vous choisissez 1 poisson et 1 viande).

Pavé de Merlu de l'île d'Yeu, sa fondue de poireaux à la vanille.
Brochette de Lotte et son beurre blanc safrané.

Trou normand : sorbet et alcool au choix : Suppl. 2.00€

OU

Viande :

Mignon de porc Vendéen à la Mélusine et sa pointe d'asperge verte.
Délice d'araignée de Veau, crème de carottes au curcuma et gingembre
Suprême de Volaille aux saveurs Thai
Magret d'Oie rôti, sauce impériale à la mandarine

Accompagnements : Flan de pois maraîcher et choux fleurs violet aux saveurs marocaine et Fricassée de champignons aux amandes
OU Effeillé de pomme de terre, oignon rouge et tomate séchée et Poêlée de carottes et panais

Fromage :

Plateau de 3 Fromages servi à l'Anglaise ; Salade Verte et Petit Beurre

Choix : Tomme des chouans, le vacher
– la « Cabanière » rappel de la mizotte, fromage à croûte lavée et d'une jolie couleur orangée
– P'tit maraîchin, fromage au lait entier
– le P'tit Maillezais, mi-chèvre, mi-vache
– le Sillon bleu, fromage à pâte molle

Dessert :

Pièce Montée 3 Choux OU Duo de Gâteau Framboise spéculos et 2 choux OU TRIO de mignardises et sa brochette de fruit.

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€/pers) Pain compris. Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page. Toute modification de menu entraînera un supplément.

SUR DEMANDE

Nous vous proposons d'autres menus et des Formules Buffets :

Menu Gourmand à 43.50€

Buffets de 12.00€ à 35€

Menu Des Saveurs à 50.00€

Buffet de retour à 9.00€ et 12€.

Menu Du Terroir* (*Tarif selon produits de saison et cours du marché)

Menu végétarien

Menu de Dessert

22.50 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

16.50 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Entrée

Assiette de Crudités

Plat chaud

Steak végétal, Risotto de champignons et légumes des mariés

Fromage

La même Fromagère que le Repas des Mariés OU Fruits secs

Dessert

La même Gourmandise que le Repas des Mariés Ou Salade de Fruits

L'Assiette Garnie

Salade de Poissons

Melon (selon la saison)

Jambon de Pays, Rosette et Saucisson à l'Ail

Fromage

La même Fromagère que le Repas des Mariés

Dessert

La même Gourmandise que le Repas des Mariés

Menu Animation

12.00€

Plateau repas froid

2 Crudités, 2 Charcuteries,
2 Tranches de rôti de porc et sa Salade de pomme de terre,
Duo de fromage

Dessert

Gâteau au Chocolat, café et pain
Kit couvert fourni dans le plateau

OU

Entrée, Plat chaud, Dessert du CHEF, café

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€) Pain compris.

Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page.

Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu Enfants

8.00€

Plateau repas froid

1 Crudités, 1 charcuterie, 1 rôti de porc, chips

Dessert

Gâteau au Chocolat et 1 jus de fruit.
Kit couvert fourni dans le plateau

(L'avantage c'est que les enfants peuvent manger à table, puis le finir plus tard en laissant le plateau au frais avec leurs noms dessus. Cela évite le gâchis et qu'ils aient faim plus tard dans la soirée.)

OU

2 Mini sandwich club à la Mousse de canard
Nuggets de poulet, pomme noisette
Vache qui rit et Eclair au chocolat.

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€) Pain compris.

Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page.

Toute modification de menu entraînera un supplément.

NOS OPTIONS

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

Attention le tarif de la vaisselle inclus le nappage, serviette.

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

- 4.00€/repas complet

- 1.50€/repas animation/enfant et -1.00€ de vaisselle

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

Forfait mise en place du couvert : 100.00€

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

“ **Inclus** : 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 roulette 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 couteau et fourchette, petites cuillère) : 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.

Vous Souhaitez Voir des Photos !!!

Consultez notre Page Facebook « Merlet Traiteur »
Nous sommes disponibles sur rendez-vous en VISIO :
Sur « Messenger, WhatsApp et Skype ».

Contact : 0676604314.

Merlet Traiteur,
Mr et Mme Merlet Stéphane
Vous remercie de votre confiance.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Date :

Signature avec mention « Lu et

Approuvé » :

Merlet traiteur :

Client :

PRIX

- Nos Tarifs 2020 sont indiqués TTC au taux de TVA applicable à ce jour.
- Ils pourront être révisés en fonction du taux en vigueur appliqué par l'Etat.

- Les tarifs mentionnant « Le Tout compris » incluent ce qui suit :

- . La vaisselle, nappage et serviette
- . Le pain, le café en buffet
- . 5 heures de service / serveur et cuisinier
- . Le nettoyage de la vaisselle et de la cuisine avant notre départ.

Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait
- Perte ou casse de matériel par le client et/ou participant(s) à la prestation, constatée à l'issue de celle-ci et facturée au coût de remplacement
- Le maintien du personnel au-delà des heures de service indiquées. Un supplément de 30€/H/employé vous sera facturé

Tout frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client.

Ne sont pas Inclus :

- La mise en place des tables, chaises, boissons, décorations, animation, location de salle, la vaisselle jetable pour le reste de la soirée, autres...
- Le pain et les boissons ne sont pas fournis sauf mention contraire sur le bon de commande
- La mise en place du couvert reste **une option**, vous avez la possibilité de la prendre en charge
- Aucune dégustation ne sera accordée sauf concernant les menus de mariage où un repas test pour 2 personnes est offert si le devis est validé par les futurs mariés

Notre personnel n'est pas formé pour la remise en état du lieu de réception, pour le lendemain, débarrasage des tables et chaises, le ménage de la salle et sanitaire ; le client doit s'assurer de la prise en charge de cette prestation lors de la réservation de la salle.

Soyez judicieux dans le choix de votre salle « Ayez une cuisine adaptée* » afin de vous proposer un plus large choix de menu. (*fourneaux, tables, frigo, lave-vaisselle, évier, eau, électricité). Si votre lieu n'est pas un minimum adapté, un supplément vous sera facturé.

COMMANDE

Toute confirmation de commande (ou validation de devis) doit être accompagnée d'un chèque d'acompte de 30% du montant TTC et du devis signé par le client. Le chèque d'acompte sera encaissé, selon votre choix, au mois de novembre ou février avant la date de la prestation.

Les présentes conditions générales de vente devront être imprimées et renvoyées signées par le client à notre adresse postale, ou à défaut être renvoyées signées par courriel à notre adresse mail. La réservation sera alors ferme et définitive. Montant indiqué sur une base du nombre de personne dont tout changement occasionnera une nouvelle estimation.

En cas de commande passée par une association soumise aux dispositions de la loi 1901, le président et les membres de celle-ci seront responsables solidairement de ses engagements et des conséquences de leur non-respect.

Le devis modifié, les menus détaillés ainsi que la fiche de travail vous seront envoyés par mail. Ces documents devront nous être envoyés signés avec la mention « Lu et approuvé » par retour de mail. Vérifiez bien ces informations. Aucune modification ne sera possible après la réception de ces documents validés. Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées, toute erreur ou retard ne pourra être imputé à Merlet Traiteur dans le cas d'informations erronées ou en cas de force majeure indépendante de notre volonté.

Le nombre définitif de convives devra nous être communiqué 15 jours avant la date de la prestation. Sachant que nos repas « association ou particulier » sont confectionnés pour un minimum de 35 personnes, le nombre de convives ne pourra être inférieur à celui-ci.

Par souci de défaut de paiement dans les délais, le solde de la facture sera à régler le jour même de la prestation, à la fin de celle-ci.

ANNULATION

Dès lors que le devis et les conditions générales de vente sont signés, l'acompte de 30% encaissé, toute annulation à l'initiative du client, quelle qu'en soit la raison entraînera la perte de la totalité de l'acompte, si aucun accord n'est envisageable pour un report ultérieur, sauf en cas de nouvelle commande d'un montant au moins égal à la précédente.

Dans le cas d'une **épidémie ou pandémie**, la prestation qui devra être annulée fera l'objet d'un avoir valable pour une durée de 18 mois à compter de la date de l'édition de celui-ci.

ALIMENTAIRE ET BOISSONS

Tout aliment ou boisson non fourni par nos soins pourra être servi par nos équipes à la condition que le service soit compris sur le devis. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent pour autant sous la responsabilité du client.

RESPONSABILITÉ

La responsabilité de Merlet Traiteur, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure.

Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, les épidémies et les pandémies et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.

Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel...