COLLECTION MARIAGE

LES TRAITEURS DE FRANCE
MEMBRE

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 Organisateurs 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, pâtissiers 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
ste-baud@baudbesancon.com

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 : 12 pièces + 2 animations culinaires (suivi dans ce cas d'un dîner Plat-Fromage-Dessert).

COCKTAIL LOVE

Composé de 8 pièces salées par personne

Les Canapés, croustades et Sandwiches – 3 pièces dans l'assortiment

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

Noix de veau en croûte marinée médaillonnée foie gras

Chouquette farcie aux poivrons façon piperade

Les Pics et Brochettes - 2 pièces dans l'assortiment

Croustillant de gambas sauce piquante (service chaud)

Mini Hamburgers (service chaud)

Les Verrines et Cassolettes - 1 pièce dans l'assortiment

Rillettes de thon comme une Niçoise

ou Tomates cerise mozza pesto

Les Fantaisies Fraîcheur - 2 pièces dans l'assortiment

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

Rondo de pomme de terre, truite fumée et crème citronnée

Prix pour 8 pièces : 14.30 € T.T.C/pers hors prestations annexes

COCKTAIL PASSION

Composé de 10 pièces salées par personne

Les Canapés, croustades et Sandwiches – 4 pièces dans l'assortiment

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

Wraps façon Kebab

Tapas de caviar d'aubergine et Comté

Polkas franc-comtoises aux morilles (service chaud)

Les Pics et Brochettes - 3 pièces dans l'assortiment

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

Accras de morue sauce aigre-douce (service chaud)

Bamboo de volaille au curry (service chaud)

Les Verrines ou Cassolettes - 1 pièce dans l'assortiment

Avocat, crevette, pamplemousse

Les Fantaisies Fraîcheur - 2 pièces dans l'assortiment

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

Maki de saumon fumé et crevette au wasabi

Prix pour 10 pièces : 17.00€ T.T.C/pers hors prestations annexes

COCKTAIL FOREVER

Composé de 11 pièces salées et 1 pièce sucrée par personne

Les Canapés, croustades et Sandwiches – 4 pièces dans l'assortiment

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

Wraps franc-comtois jambon Morbier noix

Noix de veau en croûte marinée médaillonnée foie gras

Tapas de caviar d'aubergine et Comté

Sablé paprika pesto rouge et parmesan

Mini Hamburgers (service chaud)

Les Pics et Brochettes - 4 pièces dans l'assortiment

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

Croque-Monsieur cèpes jambon Comté (service chaud)

Rondo de saucisse de Montbéliard sur pomme de terre marinée

Croustillant de gambas sauce piquante (service chaud)

Les Verrines et Cassolettes - 1 pièce dans l'assortiment

Salade de pépinettes, chorizo, piquillos et petits pois

Glass de purée de patate douce, crabe et agrumes

Les Fantaisies Fraîcheur - 2 pièces dans l'assortiment

Emincé d'artichaut dans sa feuille

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

Pince-moi de lamelles de carottes et duxelle de Champignons

Les Douceurs – 1 pièce dans l'assortiment

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

Prix pour 12 pièces : 18.90 € T.T.C/pers hors prestations annexes

Nos prix comprennent :

- les linéaires buffets nappés
- l'art de la table : verrerie, vasques, supports de présentation pour les plats, serviettes cocktail.

D'un style contemporain, nos présentations sont sobres et épurées.

- la glace à rafraîchir nécessaire
- la prise en charge de vos boissons alcoolisées, le cas échéant

Les tarifs sont calculés sur la base de 100 convives au cocktail. En cas de commande inférieure, des frais supplémentaires pourront être appliqués.

Nos prix ne comprennent pas :

- la décoration florale des buffets
- le mobilier additionnel : mange-debout, guéridons, chaises de jardin

---

LES ATELIERS CULINAIRES EN COMPLEMENT

Nous recommandons 1 atelier pour 100 personnes.

Les animations froides

Prix/pers

- Le « Bar à comté » : 3 Comté d'affinages différents (jeune, fruité, vieux) accompagnés 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 d'Echiré. — 5.50 €
- Découpe de foie gras - pain de campagne toasté, fleur de sel Guérande et chutney. — 4.50 €
- Saumon fumé biologique tranché au buffet, pain brioché, beurre d'Echiré et crème d'aneth. — 4.30 €

Les animations chaudes

- La plancha : assortiment de brochettes de viandes et poissons snackées 3 sauces différentes. — 5.50 €
- Wok de noix de pétoncles au safran, déglacées au Jurançon et salpicon de légumes. — 4.50 €
- Wok de poulet façon Thaï. — 4.50 €
- Ravioles de foie gras pochées dans un bouillon, jus de morilles. — 4.50 €
- Risotto : parmesan, forestier ou asperges (en saison). — 4.30 €

Nos prix comprennent :

- la présence des cuisiniers professionnels 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

- Hérisson de brochette de fruits 80 pièces - 163.00 € TTC
- Bar à Citronnades - 60.00 € TTC la bonbonne de 5 litres

Citronnade, Orangeade et Chantaco (orange, pamplemousse, grenadine), servies en bonbonnes à robinet.

Nos suggestions pour accompagner votre cocktail

- Champagne Brut Réserve Traiteurs de France : 75 cl

Passage en direct auprès de notre fournisseur SENEZ au tarif Cave

- Bière Pression Leffe, Stella ou Hoeggarden – Fût de 6 litres :

45.50 €

POUR LES ENFANTS - 6.50 € TTC /pers(à partir de 10 enfants)

Buffet apéritif composé d'un assortiment de petits sandwichs : clubs poulet et mini navettes jambon, mini éclairs chocolat, disposé à hauteur des enfants.

DECORATION FLORALE DU BUFFET

Nos partenaires fleuristes nous permettent de composer une décoration complètement sur mesure et personnalisée selon votre thème ou vos couleurs. Nous pourrons vous adresser un devis après réception de votre cahier des charges.

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

Carpaccio de truite marinée
Salade trappeur aux deux pommes et saumon fumé
Ou
Terrine de lasagne et jambon cru de Pays
Brochette de brési du Haut-Doubs
Gaspacho de tomates anciennes, flûte au sésame et Comté

Suprême de volaille farci aux noix et au Comté, jus de morilles et Savagnin. Pomme rösti. Tatin de tomate et oignons confits.
Ou
Tournedos de Paleron de veau confit. Chips de Morteau et morilles. Polenta moelleuse au Comté. Asperges vertes bardées.
Ou
Magret de canard servi rosé, sauce aigre-douce aux Griottines de Fougerolles. Pomme soufflée. Charlotte de légumes de saison.

Assiette de fromages régionaux
Comté Marcel Petite du Fort Saint-Antoine, Morbier
Mini pot de Cancoillotte ou chèvre frais

Trilogie Gourmande des Mariés
L'entremets chocolat ou L'entremets de saison ***
Verrine glacée Top Abricot
Macaron cassis ou framboise

Café Pur Arabica et Mignardises
Vittel et San Pellegrino bouteilles verre

PRIX T.T.C : 35.00 € /personne hors personnel de service
MENU SANS L'ENTREE : 27.20 € /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, Fleur de Lavande, Fresh Cancan etc. pour les entremets saisonniers. Le gâteau principal peut-être présenté en salle sur un palanquin et un support cascadant 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 F'ESTIVAL

Brochette de Noix de Saint-Jacques rôties servies tièdes
Tagliatelles de légumes marinés
Timbaline de gaspacho au pesto et son croustillant au sésame

Ou

Brouillade d'œufs et crevettes, espuma de saumon
Brochette de saumon mariné et sa vinaigrette au wasabi
Mini rillettes et roulade de saumon fumé et pomme Granny

Grenadin de veau et son jus brun à la sauge
Cannelloni de risotto aux champignons et petits légumes
Roulé d'aubergine et feta aux pignons de pin

Ou

Carré d'agneau aux agrumes
Polenta au paprika et citron vert
Courgette farcie piperade

Assiette de fromages régionaux
Comté Marcel Petite du Fort Saint-Antoine
Brillat-Savarin
Chèvre frais ou Bleu de Gex

Assiette Gourmande « La Vie en Rose »
L'entremets aux fruits rouges de Saison***
Dôme glacé mangue et framboise
Soupe de fruits rouges à la menthe fraîche

Café Pur Arabica et Mignardises
Vittel et San Pellegrino bouteilles verre

PRIX T.T.C : 37.90 € /personne hors prestations annexes
MENU SANS L'ENTREE : 29.00 € /personne

*** Selon l'assortiment de saison : fraisier, framboisier, Ecarlate, Rouge&Noir ou Velours de Bourgogne

MENU GOURMANDISE

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

Ou

Foie Gras Maison en trilogie :
Finger de foie gras aux épices, maki foie gras et mangue au sésame,
Chouquette mousse de foie gras et chutney

Tournedos de veau farci aux morilles et foie gras, jus de truffes
Pomme Dauphine au Comté
Pressé de légumes de saison

Ou

Délice de caille et foie gras, jus brun au Calvados
Lasagne de légumes
Ecrasé de pomme de terre aux truffes
Tian de légumes de saison

Assiette de fromages régionaux
Comté Marcel Petite du Fort Saint-Antoine
Brillat-Savarin
Chèvre frais ou Bleu de Gex

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

Café Pur Arabica et Mignardises
Vittel et San Pellegrino bouteilles verre

PRIX T.T.C: 42.00 € /personne hors prestations annexes
MENU SANS L'ENTREE : 31.50 € /personne

MENU VEGETARIEN / VEGAN

Pressé de légumes d'été et son concassé de tomate au basilic
Glass de gaspacho rouge ou vert

Lasagne d'épinard, ricotta et champignons
Tian d'aubergine tomate confite
Ou
Gratin d'aubergine et Feta à la Crétoise
Garnitures identiques au menu principal
Ou
Risotto aux légumes de saison

Fromages identiques à celui du menu principal

Riz au lait de coco à la vanille de Madagascar
Sorbets en coque de chocolat noir
Fruits frais

PRIX T.T.C : 35.00 € /personne hors prestations annexes

LES MENUS SPÉCIAUX

MENU SANS GLUTEN

Pressé de légumes d'été et son concassé de tomate au basilic - Timbaline de gaspacho de tomate jaune et ananas

Ou

Pressé d'Aile de raie aux câpres - Salade Coleslaw

Dos de Sandre et sa vinaigrette tiède à l'huile d'olive vierge, vinaigre balsamique et agrumes

Ecrasé de pomme de terre aux herbes

Tian de légumes

Fromages identiques à celui du menu principal + pain sans gluten

---

Castel praliné et chocolat ou Macaron aux framboises - Sorbets en coque de chocolat noir
Fruits frais

PRIX T.T.C : 37.90 € /personne hors prestations annexes

MENU « SANS » OU SANS ALLERGENES

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%.

LES MENUS SPECIAUX

MENU ENFANTS

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

Quart de Melon et Jambon cuit

Ou

Salade de pâtes de couleur et tomates cerises

Barre chocolatée Délicieuse comme un Snickers

Ou

Petit pot de glace Maison

PRIX TTC : 13.50 € / personne

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 :

27.00 € T.T.C

DINER : les options

AMUSE-BOUCHE ET/OU TROU NORMAND

- En complément de votre menu, nous pouvons vous proposer le rajout d'un amuse-bouche ou le service d'un trou normand.

Supplément de 2.90 €/pers sur le prix du menu choisi.

RAJOUT D'UNE ENTRÉE CHAUDE

- Servie après l'entrée froide du menu à deux plats, 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.

• Croûte aux morilles à l'ancienne : Supplément de 9.50 € sur le prix du menu choisi

• Sandre rôti Sauce Savagnin ou Sauce Vierge aux agrumes, vieux Balsamique et huile d'olive vierge : Supplément de 9.00 €

• Tournedos de truite rose sauce absinthe sur sa compotée de fenouil et poivrons : Supplément de 9.00 €

• Rôti de lotte bardé, jus crustacés : Supplément de 10.50 €

• Cassolette de St-Jacques et Langoustines sauce homardine : Supplément de 11.00 €

BUFFET DE FROMAGES

- En remplacement de l'assiette de fromages servie à table, 5 fromages affinés de notre Artisan Fromager, servis au buffet, accompagnés de pains spéciaux

Supplément de 2.90 €/pers sur le prix du menu choisi

DINER : les options

BUFFETS DE DESSERTS

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

- Pièce montée de choux ou macarons ou Entremets de votre choix

- Tarte de saison (fraise, framboise, griottes, rhubarbe, abricot...)

- Assortiments de sorbets dans une grande coupe en glace vive

- Eclairs fantaisies : mangue-passion, griotte, praliné…

- Soupe de fruits rouges

- Mini verrines assorties

Supplément de 7.50 €/pers sur le prix du menu choisi

WEDDING CAKE, NAKED CAKE

- Envie d'un gâteau de mariage à l'américaine ? Notre chef pâtissier saura vous proposer le wedding cake qui vous ressemble.

Minimum 40 personnes. Prix à partir de 500.00 €

PYRAMIDE DE MACARONS

- De 70 à 200 macarons. Prix à partir de 116.00 €

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.

L'After- en option

SERVICE OPEN BAR - Forfait jusqu'à 5h00 du matin :

240.00 € T.T.C

- Après 2h30 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.

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL APRES DINER –

1.50 € TTC/PERS

- Eaux minérales plates et gazeuses, pur jus de fruits en litre, sodas variés Schweppes, Coca-Cola, Coca Zéro....

BIERE PRESSION – 45.50 € TTC le fût de 6 litres

- Leffet, Stella Artois ou Hoeggarden

Seuls les fûts consommés sont facturés.

EN CAS DE NUIT

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

* Hérisson de 60 brochettes de fruits : 69.80 €

* Pain Surprise charcuterie et fromage 48 pièces : 37.50 €

* Plateau de fromage picking 750 gr environ + pain : 55.00 €

* Bar à hot dog 100 pièces, ketchup moutarde : 99.00 €

* Assortiment de 100 pièces sucrées (financiers, carrés moelleux nelly ou brownies) : 95.00 €

* Pyramide de 120 macarons environs : 165.00 €

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.

Nous assurons la vacation de service à partir de 16h le samedi (le dressage des tables est effectué la veille dans l'après-midi par nos soins) et jusqu'à 2h30 du matin. Nous pouvons laisser du personnel à disposition après 2h30 pour tenir un bar de nuit, le cas échéant (voir Rubrique « After »).

- 1 Vacation Maître de Cérémonie x 450 €
- X Vacation Maîtres d'hôtel jusqu'à 2h30 x 430.00 €
- X Vacation cuisiniers x 275.00 €

- L'heure supplémentaire de nuit est facturée 40.00 € T.T.C au-delà de 2h30 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 13.00 € 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. Le matériel est livré sur place le vendredi et repris le lundi.

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 l'importance de l'installation à effectuer.

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.

PRESTATIONS DONNANT LIEU A FACTURATION DE SUPPLEMENT

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 et du verre moyennant une participation de 80.00 €.

Mobilier

Les tarifs annoncés 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 FETES

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

BUFFET FROID

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 : Comté/Morbier/Chèvre frais/Bleu de Gex

Les Desserts

- Gâteau moelleux Nelly parfumé à la fleur d'oranger
- Tarte au Citron meringuée ou Tarte de saison

Prix T.T.C : 21.50 €/pers

Ce prix ne comprend pas :

- Le pain
- Le personnel pour servir
- La vaisselle

BRUNCH

Livré sur place pour 10h.

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 artisanales

Les Salades

Salade Crétoise (feta, tomate, concombre, olive)
Salade de pépinette, chorizo, piquillos
Taboulé à la menthe

Les Tartines et les œufs

Saumon fumé cream cheese
Jambon cru, parmesan, tartare de tomate (ou tartine végétarienne)
Mini brouillades d'œufs piperade en verrine

La Planche du Charcutier

Charcuterie du Haut-Doubs : Jambon fumé, jambon cuit, rosette, saucisse de Morteau

Les douceurs :

Mini financiers et/ou brownies

Prix T.T.C : 25.50 €/pers

Les boissons en option

Thermos de café
Pur Jus d'orange
Jus et nectars Alain Milliat

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

Nous pouvons éventuellement mettre à votre disposition le personnel pour servir ainsi que la vaisselle nécessaire pour le buffet ou le brunch du dimanche.
L'heure de service est facturée 40.00 € T.T.C.

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/ Réservation et modalités de règlement

La réservation 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, le 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, les possibles heures supplémentaires de service et la perte et casse. 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 apparaitre 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. 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 :

- dans les 3 mois (90 jours calendaires) avant la date de la réception, 40% du montant T.T.C du devis ;
- 60 jours calendaires avant la date de la réception, 50% du montant T.T.C du devis ;
- 30 jours calendaires avant la date de la réception, 60% du montant T.T.C du devis ;
- 10 jours calendaires avant la date de la réception, 80% du montant T.T.C du devis ;
- 5 jours calendaires avant la date de la réception, 100% 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 évènement 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 évènement 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 règlementaires 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.

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/ FAIT MAISON

Tous nos plats traiteur, pâtisseries salées et sucrées, chocolats et glaces sont faits Maison. Les plats faits Maison sont élaborés sur place dans nos cuisines à partir de produits bruts.

10/ Dégustation Repas Test

Les dégustations privées 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. Celles-ci se déroulent 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 vins compris et est à régler sur place. Nous proposons à la dégustation : un assortiment de pièces cocktail, 2 entrées, 2 plats et 2 desserts au choix.

Dans le cadre de notre contrat, nous offrons 2 repas de dégustation.

11/ Notre politique qualité

FForte 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 Organisateurs de Réception (notre équipe de professionnels cuisiniers, pâtissiers 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. L'assurance d'un accueil personnalisé et d'une écoute attentive

5. Une assistance régulière de conseil et de suivi

6. La loyauté et le respect des engagements par une communication claire

7. La sélection et la maîtrise constante des prestataires de service

8. L'amélioration continue du service fourni par la surveillance et la mesure de la qualité

9. Un respect et une veille régulière des règles d'hygiène et de sécurité par des outils de contrôle dédiés

10. La mesure et l'analyse de la satisfaction des clients

11. 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
www.baudbesancon.com