



Cuisinier traiteur

Les Gourmandines

BON DE PRÉCOMMANDE



NOS OBJECTIFS

Notre volonté est de vous assurer une pleine sérénité dans l'organisation des prestations que vous choisirez de nous confier, du repas intime au dîner de prestige, de la livraison d'un apéritif ou de cocktail dînatoire au repas à domicile avec ou sans service.

Nous privilégions les produits locaux, saisonniers et, dans la mesure du possible, issus du commerce équitable.





Cuisinier traiteur

Les Gourmandines

SOMMAIRE



NOS OBJECTIFS	1
SOMMAIRE	2
COORDONNÉES	3
PRÉCOMMANDE POUR L'APÉRITIF	4
PRÉCOMMANDE POUR LE REPAS	4
APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE	5
APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE SUITE	6
COCKTAIL DÎNATOIRE	7
BUFFET À COMPOSER	8
LES PLATS PRINCIPAUX	10
APERÇU DES FORMULES BUFFETS ET MENUS COMPOSÉS	11
PLATS À THÈMES	11
LES FROMAGES	14
LES DESSERTS À LA CARTE OU BUFFET DE DESSERT	15
CONDITIONS ENFANTS, MENU ET VAISSELLE	16
LES BOISSONS	16
CONDITIONS CONTRACTUELLES GÉNÉRALES	17

COORDONNÉES

Merci de saisir correctement toutes les informations demandées pour faciliter le traitement de votre pré-commande.
Utilisez la zone de commentaires pour apporter toutes les précisions utiles.

Date:

N° de précommande:

Vous êtes: un particulier ☐ une entreprise ☐ une association ☐

Adresse de livraison

Nom:

Prénom:

Société:

Adresse:

Code postal: Ville:

Téléphone(s):

Email:

Adresse de facturation (si différente)

Nom:

Prénom:

Société:

Adresse:

Code postal: Ville:

Téléphone(s):

Email:

Évènement

Lieu:

Date de l'évènement:

Anniversaire ☐ Mariage ☐ Repas ☐ Groupe ☐ Séminaire ☐

Repas de famille ☐ Baptême ☐ Bouquet de chantier ☐ Autre ☐

Avec personnel: oui ☐ non ☐

Location de vaisselle: oui ☐ non ☐

Service grande manifestation pour vos événements entre 200 personnes et plus, contactez-nous afin de convenir d'un service complet entièrement personnalisé.

Nous apprêtons nos menus dès 25 convives (nombre inférieur sera majoré).

Nous vous recommandons de réserver la date de votre événement le plus tôt possible, afin de vous assurer de notre disponibilité.

Commentaires

PRÉCOMMANDE POUR L'APÉRITIF

Date de la manifestation : Lieu : Heure de début :

Disposez vous d'une salle ? oui ☐ non ☐

Devons nous mettre en place le dressage du buffet ? oui ☐ non ☐

Service pour l'apéritif ? oui ☐ non ☐

Boissons incluses ? oui ☐ non ☐

Nombre de convives adultes approximatif :

Nombre de convives enfants moins de 11 ans :

Nombre de convives enfants moins de 7 ans :

Nombre total de convives :

Montant total pour l'apéritif :

PRÉCOMMANDE POUR LE REPAS

Date de la manifestation : Lieu : Heure de début :

Disposez vous d'une salle ? oui ☐ non ☐

Devons nous mettre en place le dressage du buffet ? oui ☐ non ☐

Service pour le repas ? oui ☐ non ☐

Boissons incluses ? oui ☐ non ☐

Nombre de convives adultes approximatif :

Nombre de convives enfants moins de 11 ans :

Nombre de convives enfants moins de 7 ans :

Nombre total de convives :

Montant total pour le repas :

RÉCAPITULATIF DE COMMANDE ET DONNÉES PERSONNELLES

À tout moment vous avez la possibilité de modifier ou enregistrer les quantités d'articles choisis, d'en supprimer ou d'en ajouter de nouveaux.

Vous pouvez également nous laisser un message à propos de votre commande comme par exemple la composition de certains mets ou encore si vous souhaitez une spécificité.

Merci de nous retourner ce document pour marquer votre engagement avant l'acte définitif afin de garantir la date de votre manifestation, l'accusé de réception vous sera renvoyé immédiatement.

Par la présente demande, vous confirmez avoir pris connaissance et accepté les conditions de paiements et les conditions contractuelles générales annexées.

NOS PRIX S'ENTENDENT TVA NON INCLUSE

La TVA pour la mise à disposition du personnel, services divers, boissons, vaisselle, déplacements, est appliquée au taux de 8.00 %.

Sur facture, TVA 8 % sur le transport, matériel et les boissons alcoolisées

Avec service, TVA 8 % sur totalité si nous fournissons des prestations de service.

Pris au laboratoire par vos soins ou livré sans service ou préparation TVA 2.5 %

MENU SPÉCIAL SUR DEMANDE

Allergie lactose, gluten, fruits de mer, etc. : nous transmettre la liste avec prénoms et causes d'allergies.

APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE

Composez votre apéritif selon vos goûts, votre budgets et la durée de votre réception!

De 30 à 45 mn: 6 à 8 pièces. De 45 mn à 1h30: 8 à 10 pièces. De 1h30 à 2h00: 10 à 12 pièces.

TVA, livraison, boissons, personnel, vaisselle et service non compris. Prix par unité CHF/HT

Offre spéciale pour les choix ci-dessous (pages 5 et 6)

- Dès 8 pièces: 8% de rabais
- Dès 10 pièces et plus: 12% de rabais

Sélectionnez les mises en bouches et complétez avec les petits plats gourmands.

Champignons farcis	1.30
Feuilletés et petits salés	1.50
Maki arc en ciel	2.80
Tartare de thon frais et citron vert	2.50
Planche de salaison du terroir	3.50
Cake salé provençal	1.80
Verrine de saumon au mariné	2.50
Dips du maraîcher, sauces légères au séré	1.20
Verrine de courgettes et concassée de tomate et olives	1.50
Verrine de crevettes façon Thaï	2.50
Verrine de gaspacho Andalou	2
Spirale de roastbeef, mesclun au sésame et sauce tartare	2
Concombre farçi au Cottage cheese	1.50
Cuchale au foie gras	3
Empanadas d'agneau aux fines herbes fraîches	2
Boulette de viande parfum d'Inde	2.50
Saucisses en bouchées « Façon Bruno »	1.50
Saucisson au cœur d'abricot	1.50
Mini croissant au jambon	2.50
Canapés assortis, viandes séchées, tomate, œuf, jambon... ..	2.50
Petits pains ballons aux graines	0.80
Huître de la côte	2.80



APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE suite

Verrine de crabe aux épices et mousseline	
de patate douce au pamplemousse	2
Pissaladière	1.50
Tarama et fêta à l'huile d'origan	1.50
Tartelette au chèvre frais et tomates confites	2
Mini sambos indiens aux épices douces	1.50
Tartelette salée mousseline de crabe	1.50
Fromage d'alpage et raisins	2.50
Pruneaux ficelés au lard sec	1.90
Gâteau feuilleté au fromage	2.30
Tartelette au chorizo et pommes fruits	1.50
Verrine de caviar d'aubergine et concassé de tomates et olives	2.50
Pains «Surprise»	3
Palée fumée de nos lacs	3
Verrine quinoa à l'avocat et son croustillant	2.50
Tomates cerises et mozzarelline	1.90
Tartare de bœuf juste assaisonné	2.50
Mini Crumble au foie gras et pomme fruit	3.50
Crostini au jambon et roquette	2.50
Perles de melon (en saison)	2.20
Bouchée au saumon fumé	2.60
Tartelette à l'oignon et fleur de thym	2.50
Accra de poisson	2
Plateau de mini sandwiches 3 pièces, fromage, thon, salami	5
Tataki de bœuf (Cru à cœur, juste saisi)	4
Cake au citron et artichaut	2
Tsatziki aux crevettes	2.50
Guacamole et tortillas	2
Hoummos et petits pains	2.50

Un moment où l'on se sent bien entre amis ou pour que des gens se rencontrent, une adaptation salée et sucrée simples ou élaborés, nos plats sauront combler les papilles de vos convives.

Tous ces produits présentés sur plateaux se dégustent sur le pouce et ne nécessitent ni assiettes, ni couverts sauf les variantes chaudes.

La liste des produits n'est pas exhaustive et varie selon la saison et les arrivages, un produit absent sera remplacé par un autre.



COCKTAIL DÎNATOIRE

Variantes chaudes

Les petits plats gourmands

Crevettes sautées et déglacées au jus de mangue	7
Boulette de viande parfum d'Inde	7
Mijoté de veau Grand-mère	9
Cassiolette de champignons des bois	8
Tomates farcies au bœuf et à l'estragon	5
Poulet sauté coco et gingembre	7
Porc caramélisé et noix de pécan	8
Brochette de volaille et sauce d'accompagnement	6
Saint-Jacques snackées (Fumet émulsionné et algues d'Armorique, 2 pièces)	8

POUR LES BECS SUCRÉS

Trois choix de mignardises sucrées

Tartelette au citron, Délice « Theobroma cacao », amaretti	5
--	---

FORFAIT BOISSONS

PRIX PAR UNITÉ CHF/HT. *Inclus verres jetables & 1 verre à vin.*

Droit de bouchon (droit de bouchon pour boissons non fournies*)	3
Vin blanc, vin rouge, eaux minérales, jus de fruits (pour une durée d'1h30)	7
Bière fût 5 litres (reprise des fûts non ouverts)	45
Tireuse à bière (fût de 6 litres inclus, reprise des fûts non ouverts)	65
Flûte pétillante	3.50
Crémant brut	2.20
Sangria pétillante servie dans un grand verre géant	2.20
Café en grains & thé (avec sucre, crème et tasses jetables)	2.50
Spiritueux et cocktails: prix sur demande.	

PERSONNEL

Sur demande à convenir.

Frais de personnel comptés séparément de l'offre ci-jointe :

Fr.30/ht par heure de service, minimum 3 heures.

Sur cette base, le décompte commence 30 mn avant l'arrivée des premiers invités. Les heures sont facturées séparément, Soit 30.Fr/ht/heure, calculées au prorata du temps de présence par personne de service et jusqu'au retour dans nos locaux. Nous définissons le nombre de personnes de service selon l'ampleur de la manifestation.

* Droit de bouchon ajouté au prix du menu Apéritif & Cocktail: avec les boissons (vins, minérales, bières, champagne) fournies et mises en places par vos soins 3 CHF/HT par personne.

Droit de bouchon: quand vous fournissez votre propre alcool au cours d'un événement, le prestataire doit percevoir un droit de bouchon. Il vise à compenser le manque à gagner causé au prestataire par rapport à l'achat des vins de sa propre cave et à le rémunérer pour l'ouverture des bouteilles et le service effectué par ses serveurs.



BUFFET À COMPOSER

TVA, Livraison, Boissons, Personnel, Vaisselle et Service non compris

PRIX PAR UNITÉ CHF/HT

Pain croustigrain pour l'accompagnement de votre repas	1.80
Pains ballons assortis (deux minis par pers. plus complément à la coupe)	2.60

Entrées buffets

Soupe de chalet	5
Terrine de poissons du large	2.50
Verrines aux courgettes et tomates confites	2.50
Crevettes cocktail	3
Mousse de jambon de la borne	2.50
Bondelle fumée servi en coquillage.....	2.80
Tartare de filet de truite fumée et concombre au séré	2.80
Carpaccio de saumon frais mariné au fenouil	3
Saumon fumé et garnitures	4.80
Saumon entier poché « Belle vue »	5.80
Saumon mariné aux agrumes	3
Brochette de volaille au tikka massala	2.80
Perles de bœuf et concassée de tomate réduite	3
Terrines de campagne	2.50
Jambon de la borne	2.50
Pâté en croûte.....	2.50
Rillettes paysanne et foie gras	2.80
Vitello tonnato aux câpres.....	4
Crêpes dentelles au jambon et fromage	3
Feuilleté aux champignons	6.50
Tarte servie tiède, fondue de poireaux et fromage	2.80
Effeuillade de jambon et melon	2.30
Volaille rôtie et sa gelée.....	4
Train de côtes de bœuf, sauce tartaraise	6.50
Gigot d'agneau froid piqué au romarin	5
Filet de porc aux herbes.....	4
Planche de salaison (cinq sortes)	6
Ceviche Péruvien	4
Tartare de saumon mariné crème de concombre acidulé	4
Tartare du boucher	5
Tartare de daurade et une pointe d'exotisme	6



Salades d'accompagnement

PRIX PAR UNITÉ CHF/HT

Salade mesclun	1.80
Salade de carottes aux pommes	1.80
Salade verte et pointes d'asperges et jeunes pousses d'épinards	2.80
Salade de concombre au séré et aneth	2
Racines rouges, oignons et persil plat	1.80
Salade de maïs et poivrons	1.80
Salade de tomates et oignons rouges	1.80
Salade de céleri aux noix	2.20
Salade de riz Haïtienne	2.50
Salade coslow	2
Salade de haricots rouges	1.80
Salade Russe	1.80
Salade de choux rouges	2
Éventails de melon	2
Salade de chou-fleur au yogourt et ciboulette	2.30
Taboulé marocain et menthe fraîche	2.50
Salade de fenouil et chou-rave	2.60
Salade Grecque	3
Salade de pomme-de-terre Gruérienne	2.50
Salade de lentilles et lardons	2.40
Salade mozzarella et tomates au basilic	2.50
Salade Thaï aux fruits exotiques	3.80
Salade de pâtes sommité de légumes	2

Sélectionnez deux sauces au choix

Sauce Calypso	<input type="checkbox"/>
Sauce Tartare	<input type="checkbox"/>
Sauce à l'ail	<input type="checkbox"/>
Sauce Thaï	<input type="checkbox"/>
Sauce Madras	<input type="checkbox"/>
Sauce blanche et herbes	<input type="checkbox"/>
Vinaigrette balsamique	<input type="checkbox"/>
Vinaigrette aux fines herbes	<input type="checkbox"/>
Vinaigrette huile d'olive citron	<input type="checkbox"/>



Trou Normand

Trou Normand arrosé aux larmes de pommes,
duo sorbet poires et pommes
..... 2.50

**Rafraîchissant entre l'entrée et le plat
principal, servi en verrine et avec une cuillère!**

LES PLATS PRINCIPAUX

Servi sur plat avec support chauffant, les plats sont accompagnés de légumes cuisinés et du féculent de votre choix!



TVA, Livraison, Boissons, Personnel, Vaisselle et Service non compris, Prix par unité CHF/HT

Offre spéciale pour les plats principaux, prix par convive et quantités de mets dégressifs en fonction du nombre de plats sélectionnés:

- 2 plats: 17% de réduction
- 3 plats: 38% de réduction
- 4 plats et plus: 48% de réduction

PLATS PRINCIPAUX ASSOCIÉS AU BUFFET D'ENTRÉE

Roastbeef froid & salade verte sauce tartaraise	20
Fricassée de porc caramélisé	17
Émincé de poulet au lait de coco et curry	17
Filet de poulet au citron vert et miel d'acacia	17
Coulubiatic de saumon (feuilletage), sauce aurore	18
Sauté de veau aux champignons	22
Sauté de bœuf au Pinot noir	22
Jambon de la borne, lard, saucisson et choux	20
Blanquette de veau à l'ancienne	19
Pot au feu, à l'embourrée de choux	17
Navarin d'agneau Primeur	19
Émincé de porc aux champignons	19
Civet de chevreuil et sa garniture	23
Rôti de porc aux pruneaux	18
Blanc de volaille à l'estragon	17
Suprême de poulet au miel d'acacia et cardamome	22
Épaule de veau braisée au romarin	23
Tranche de rôti de veau à la Normande (crème fraîche, champignons et lardons)	26

APERÇU DES FORMULES BUFFETS ET MENUS COMPOSÉS

TVA, Livraison, Boissons, Personnel, Vaisselle et Service non compris

Formules buffet froid et buffet chaud OU Formule buffet froid et plat principal dressé sur assiette à table OU formule mets dressés sur plat jetable OU avec retour de matériels et recyclé par vos soins.

Exemple de buffet froid dressé harmonieusement avec un plat principal servi sur assiette à table

Pains croustigrains.
Saumon entier « Belle vue » dressé sur miroir.
Terrine de campagne.
Brochette de volaille au tikka massala.

Choix de salades au buffet

Salade de taboulé frais et menthe Marocaine.
Spirale de tomate au basilic frais.
Salades vertes mescluns, salade de racines rouges, carottes, deux sauces à choix.

Sorbet Trou Normand servi à table et larmes de la pomme. Petite cuillère incluse.

Plat principal dressé sur assiette et servi à table.
Médallions de bœuf tendre, sauce Périgourdine.
Pommes grenailles dorées, légumes frais du marché.

Plateau du fromager affinés de nos alpages.

Buffet de desserts :

Pièces montée glacée des mariés ou décoration de circonstance.
Verrine au chocolat, tartelette au citron, salade de fruits frais.
Café.

PLATS À THÈMES

TVA, Livraison, Boissons, Personnel, Vaisselle et Service non compris.

Les plats sont accompagnés de légumes cuisinés et du féculent de votre choix !

PRIX PAR UNITÉ CHF/HT

Paëlla Royale	20
Fondue chinoise ou Bourguignonne sauces maison incluses, un féculent et matériels	23
Fondue au fromages, pain et matériels inclus	19
Choucroute bien garnie	23
Jambon de la borne caramélisé et flambé au whisky	19
Cochon de lait à la broche	24



Barbecues

Cinq assortiments de grillades et sauces et un accompagnement de votre choix bœuf, poulet, cheval, saucisse, crevettes	26
Coq au vin	18
Broche pièces entières, choix sur demande	25
Poule au pot	18
Couscous royal	23



ENTRÉE & PLAT PRINCIPAL SERVI À TABLE DRESSÉ SUR ASSIETTE

TVA, Livraison, Boissons, Personnel, Vaisselle et Service non compris

Crème de courge servie en bocal	6
Velouté d'asperge	6
Soupe du maraîcher	5
Soupe de chalet	6
Terrines de campagne quetsche ficelé au lard, saladin et éclat de noisettes grillées	9
Pâté en croûte	9
Tartare du boucher	9
Tartare de saumon mariné crème de concombre acidulé	9
Tartare de daurade et une pointe d'exotisme	11
Carpaccio de la mer au citron vert (lotte, saumon, dorade)	12
Tian de légumes provençale et concassé de tomates au basilic	8.50
Marbré de foie gras de canard maison (figues caramélisée mini cuchaule)	12
Spirale de tomates et mozzarella au basilic frais	8.50
Verrine de courgettes et chèvre frais, tomates confites, mesclun et brioche au jambon de la borne	9
Folie d'amour aux herbes fraîches (crudités arc-en-ciel)	8.50
Assiettes aux trois saveurs, bondelles fumée, saumon mariné aux agrumes, verrine Saint-Jacques essences de mangues	12
Coussin feuilleté aux champignons des bois	11
Trilogie de poissons de mer fumet au safran	11
Brioche et foie gras de canard saladin mesclun et son chutney	11
Gâteau de Saint-Jacques et coulis chlorophylle	11
Risotto crémeux pointe d'asperge verte et poêlée de cèpes	10
Trilogie de saumon mariné, fumé, tartare saladines aux graines de sésame et karashi	12

PLAT PRINCIPAL SERVI À TABLE DRESSÉ SUR ASSIETTE

Les plats sont accompagnés de légumes cuisinés et du féculent de votre choix!

Cailles farcies aux raisins de Corinthe	24
Contre-filet de bœuf rôti, sauce Marchand de vin	28
Cuisse de pintade braisée	24
Filet de lapin à la moutarde ancienne	29
Filet de porc au Cointreau et vin cuit	22
Filet d'agneau, crème douce à l'ail d'ours	28
Longe de veau rôtie, jus à la sauge	26
Magret de canard au gingembre et miel	24
Médallions de bœuf, sauce périgourdine	33
Médallions de veau flambés au cognac	38
Pavé de bœuf tendre, marchand de vin	33
Pièce de veau rôtie, sauce forestière	24
Sauté de chevreuil et sa garniture (en saison)	26
Suprême de pintade au cidre	26
Épaule d'agneau farcie aux herbes de la garrigue	26
Sauce aux morilles, supplément	8
Sauce aux champignons, supplément	5
Nos végétariens, légumes frais, toffu poêlé et galette de quinoa	23

LES POISSONS

Blanquette océane crémeuse et son coussin feuilleté	26
Filet de sandre grillé au sésame, sauce beurre blanc	26
Filet de saumon sauce Aurore, sur lit d'épinard	26
Filet de truite dorée sauce fleur de thym citronnée	26
Filet de truite en nage au Noilly-Prat	25
Flan de Saint-Jacques et crevettes, sauce aux étrilles	26
Moules marinières (en saison)	20
Quenelle de brochet soufflée sauce homardine	23
Roulade de filet de sole bisque de homard	26

CHOIX DE GARNITURES, FÉCULENTS

Gratin Dauphinois (grande portion pour 4 F.)	<input type="checkbox"/>
Gratin Dauphinois avec l'accompagnement d'un plat	<input type="checkbox"/>
Polenta au gorgonzola	<input type="checkbox"/>
Pomme purée et douceur de truffe blanche <i>Un délice!</i>	<input type="checkbox"/>
Pommes dauphines	<input type="checkbox"/>
Pommes fondantes	<input type="checkbox"/>
Pommes grenailles dorées et fines herbes (conseillé)	<input type="checkbox"/>
Pommes mousseline	<input type="checkbox"/>
Risotto crémeux et parmesan	<input type="checkbox"/>
Riz pilaf	<input type="checkbox"/>
Tagliatelles	<input type="checkbox"/>

Nous conseillons le choix d'un seul féculent.

LES FROMAGES

Harmonieusement dressés, perles de raisins en saison et pain aux noix

Plateau du fromager, affinés de nos alpages..... 4.50

Plateau du fromager, affinés d'ici et d'ailleurs..... 5.50

Couteau et assiette en bois bio compostable inclus.



ASSOCIATION & GROUPEMENT

TVA, livraison, boissons, personnel, vaisselle et service non compris

Aperçu des menus composés

ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	DESSERT	RÉFÉRENCE	PRIX CHF/HT
Salade Grecque et ses variations	Saumon en croûte sauce aurore riz et légumes cuisinés	Duo de mousse aux fruits	Bleu	33
Taboulé marocain et crevettes épicées	Rôti de bœuf Marchand de vin Galettes de rösti et légumes cuisinés	Tartelette aux fruits	Type	34
Fageots d'aperges et brunoise des Grisons	Suprême de volaille au miel d'acacia Tagliatelles et légumes cuisinés	Bavaois aux petits fruits rouge	Douceur	33
Bouchée forestière	Rôti de porc aux pruneaux gratin de pommes de terre et haricots verts	Entremet croustillant	Tradition	33
Pain de poisson coulis tomate au basilic	Magret de canard façon Thaï Pommes rissolés et légumes au sésame	Crème brûlée à l'absinthe	Évasion	33
Salade crudité	Paëlla Valencienne	Salade de fruits	Festif	30
Feuilleté océane trilogie de poissons	Jambon de la Borne caramélisé et flambé au whisky gratin dauphinois haricots verts	Marquise au chocolat	Saveur	33
Velouté de courge	Rôti de veau au romarin pommes grenailles et légumes cuisinés	Tiramisu	Goût	34

LES DESSERTS À LA CARTE OU BUFFET DE DESSERT

Prix à la carte par unité 6 HT

Buffet de desserts aux choix



Trio de verrines ☐

Bavarois aux petits fruits rouges

Biscuit et pommes caramélisées au beurre salé

Verrine tout chocolat

Offre spéciale pour le buffet de desserts ci-dessous :

- 3 desserts: 40 % de réduction
- 4 desserts: 55 % de réduction
- 5 desserts et plus: 60 % de réduction

Crème brûlée à l'absinthe ☐

Crème brûlée et crumble doré ☐

Entremet aux fruits de la passion ☐

Marquise au chocolat et orange amère ☐

Meringues artisanales et crème double ☐

Mille-feuilles à la vanille ☐

Mousse au caramel & pommes flambées ☐

Mousse au chocolat ☐

Panna cotta et baies rouges ☐

Profiteroles à la crème vanille ☐

Salade de fruits frais ☐

Tarte aux fruits de saison ☐

Tarte feuilletée aux pommes ☐

Tarte Tatin ☐

Tartelette au chocolat noir ☐

Tartelette au citron ☐

Tartelette au vin cuit ☐

Tartelette aux poires et amandes ☐

Tiramisu ☐

PIÈCE MONTÉE SUR SUPPORT

Pièce montée à choix 8.50

Biscuit génoise à la vanille, Tourte Passion exotique, Délice Tout chocolat ... ☐

Entremet glacé meringué et fourré de glace et sorbets ☐

Vacherin glacé caramel, cassis, vanille et coulis de fruits frais ☐

Offre spéciale en plus de la Pièce montée

Additionnez trois desserts en petite portion ci-dessus

en accompagnement de votre pièce montée 5

Pour des besoins plus complets, contactez nous.

CONDITIONS ENFANTS, MENU ET VAISSELLE

Jusqu'à 6 ans: offert. Jusqu'à 11 ans: 50 % du prix du menu. Dès 12 ans: prix adulte.

LA VAISSELLE

À convenir en supplément à l'unité ou vaisselle sur place. Forfait vaisselle dressage non compris, vaisselle « Design tendance ». Lavage pendant le service ou lavé ultérieurement si besoin afin de libérer le personnel (lavage dans nos locaux 30.-/ht par heure, calculées au prorata du temps de travail). Nous disposons du mobilier nécessaire: de la table rectangulaire avec bancs pour les repas champêtres à la table ronde avec chaises velours pour les repas de fêtes, nous trouverons ensemble le mobilier qui convient à votre fête.

1 verre apéritif 12 cl.	1
1 verre œnologue 27 cl. à eau	1
1 verre œnologue 31 cl. à vin blanc	1
1 verre œnologue 38 cl. à vin rouge	1
1 flûte à champagne	1.20
1 assiette entrée	1.50
1 assiette plat principal	1.50
1 assiette dessert	1.50
1 couvert	1.40
2 couverts	1.40
1 cuillère entremet	0.70
1 couteau, 1 fourchette et 1 assiette en bois biodégradable	1
Prix forfaitaire: 3 verres œnologue, 2 assiettes entrée & plat chaud,	
1 couvert, 1 cuillère entremet (par convive)	7

LES BOISSONS POUR LE REPAS

Forfait boissons 8

Forfait boissons de base au repas: 1 dl de vin blanc et 2 dl de vin rouge, ½ eaux minérales plates et gazeuses.

Vins sélectionnés, en accord avec le menu, reprise des bouteilles non ouvertes, DÉGUSTATION OFFERTE.

Droit de bouchon (droit de bouchon pour boissons non fournies, voir page 7)	4
Café en grains & thé (avec sucre, crème et tasses jetables)	2.50
Bière fût 5 litres (reprise des fûts non ouverts)	45
Tireuse à bière (fût de 6 litres inclus, reprise des fûts non ouverts)	65
Flûte pétillante	3.50

Matériels et décoration de table sur demande ☐

Frais de nettoyage selon devis ☐

Votre participation aux frais de livraison et l'estimation des frais de personnel seront mentionnées en retour du formulaire et selon la demande du devis.

Vos commentaires

CONDITIONS CONTRACTUELLES GÉNÉRALES

Par Les Gourmandines

Validité du contrat

Entre d'une part Les Gourmandines, représenté par son responsable monsieur David Bouley, - Place du centre 6 - CH-1661 - Le Pâquier, et d'autre part la personne prenant la responsabilité de la manifestation et l'engagement de paiement (ci-dessus le client). Ce contrat comprend 9 articles et les signatures sont apposées au bon de commande.

Article 1: Conclusion

La conclusion du présent contrat est soumise à la forme écrite; les parties s'engagent par leur signature.

Les Gourmandines se réserve de pouvoir modifier ses conditions de vente à tout moment. Auquel cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande.

Article 2: Objet

Le menu et les modalités techniques ont été élaborés par les personnes mentionnées ci-dessus

Heure d'arrivée et départ des convives A déterminer.

Service traiteur Jusqu'à la fin de service avec retour matériels.

Article 3: Location de salle, lieu de la manifestation et location vaisselle

La location des salles sont organisées par le client. Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leur invités) et s'engage en cas de dégradation des lieux mis à disposition, à supporter les coûts de remise en état des lieux. Les Gourmandines décline toute responsabilité en cas de disparition ou de dommage du matériel ou matériels électriques (fours, plaques...), d'objets exposés ou déposés par le client signataire ou ses mandants. Les dispositions des tables, stations de boissons, matériel électriques et autres, décorations et colories de nappage sont organisés par le client. Convenu avec le client, frais en supplément pour un endroit à l'abri des intempéries (vent, pluie, etc.) pour assurer le bon déroulement de l'apéritif, repas ou petit déjeuner et autres. Les heures de mise en place, de débarrassage et nettoyage de votre réception sont également facturées. Il faut compter environ 1h00 à 1h30 avant pour la mise en place d'un cocktail et 1h00 à 1h30 après la réception, un repas de mariage se termine vers 3h00 du matin, ce qui comprend le débarrassage et le lavage de la vaisselle débarrassée. Cette estimation est un exemple, tout dépend du nombre de convives et de l'ampleur de la réception (demander un devis). La facturation des heures du personnel est arrondie au ¼ h supérieur. Bon de livraison à signer à la réception de la marchandise par les clients ou participants, dès ce moment, nous déclinons toute responsabilité.

Droit de bouchon applicable si les boissons sont fournies par le client.

Condition forfaitaire ou tarif horaire sur demande le client souhaite déléguer du personnel et prend sous sa responsabilité le paiement. Nous proposons au client des personnes rémunéré au tarif horaire pour le bon déroulement du service Pauses incluses et tarif horaire selon l'offre mentionnée. Selon l'ampleur de la manifestation, nous définissons le nombre d'employés. Les employés sont

payés à l'heure. Les temps d'attente et de déplacement comptent comme temps de travail.

Heures supplémentaires adaptées au tarif horaire, le client règle le montant les heures effectives et forfaitaire séparément du prix du menu livré. Le total des heures effectuées et forfait doivent être signé par le client et approuvé par les personnes présentes déléguées par le client.

Les heures sont calculées au départ du lieu de production jusqu'au retour à nos locaux et rangement du matériels selon l'offre. Heures supplémentaire adaptées au tarif horaire. Cuisinier et service 30/h. **Frais de personnel** (exemple apéritif) Fr.30/personne de service. Minimum 3h00 sur place. Sur cette base, le décompte commence 30 mn avant l'arrivée des premiers invités. Les heures sont facturées séparément, soit 30./heure, calculées au prorata du temps de présence et par personne de service.

Condition location: supplément vaisselle sur demande selon le nombre de convives confirmé adultes et enfants
Verres ou vaisselles cassés = prix d'achat selon conditionnement.
Nettoyage de la vaisselle peut être envisagé ultérieurement et facturé au tarif horaire de Fr 30./heure.

Article 4: Nombre de participants.

Ce contrat est valable pour un nombre de participants selon offre mentionnée.

Heures d'arrivée (à confirmer). Nombre et âges des enfants.

Le client confirmera par écrit le nombre de participants et le **nombre définitif d'invités au plus tard 15 jours fermes** avant la manifestation.

Le nombre connu à ce jour sera le nombre minimum définitif qui servira de base à l'établissement de la facturation.

Au cas où le nombre serait inférieur, le nombre de participants annoncé sera facturé. (à la confirmation.)

Au cas où le nombre serait supérieur, le nombre exact de participants sera facturé, un comptage du nombre d'invité est effectué lors de l'évènement. Prix par personne selon référence d'offre.

Article 5: Modalités de commande et règlements.

Si l'acompte ou le montant dû est impayé à la date fixée, Les Gourmandines peut, après un rappel resté infructueux, dénoncer le contrat avec effet immédiat et demander des dommages et intérêts, notamment la compensation du manque à gagner qu'elle a subi et le remboursement des frais qu'elle a engagé pour tenter de conclure un contrat de remplacement avec un tiers.

Le contrat entre en vigueur lorsque Les Gourmandines envoie un accusé de réception au client conformément aux présentes Conditions (bon de commande contresigné).

Conditions de paiement à réception de facture, à 5 jours. Aucun escompte consenti.

Tout incident de paiement est passible d'intérêt de retard. Le montant des pénalités résulte de l'application aux sommes restant dues d'un taux d'intérêt légal en vigueur au moment de l'incident.

Facture en souffrance soumis à intérêts de 5 % dès le 6e jour.

Indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier en cas de retard de paiement CHF 30. Tout complément et modification du présent contrat nécessitent la forme écrite.

Nos prix s'entendent TVA non incluse La TVA pour la mise à disposition du personnel, services divers, boissons, vaisselle, déplacements, est appliquée au taux de 8 %, marchandises 2.5 %.

Sur facture, TVA 8 % sur le transport, matériel et les boissons alcoolisées Avec service, TVA 8 % sur totalité si nous fournissons des prestations de service. Pris au laboratoire par vos soins ou livré TVA 2,5 % Votre participation aux frais de livraison selon devis. Frais de nettoyage selon devis.

Nous confirmer 15 jours ferme avant la manifestation au préalable le nombre de personne définitif, sans quoi, le dernier nombre de convives devisés ou annoncé servira de facturation.

Toute commande inférieure à F. 500 se paye au comptant avant la livraison.

Tout complément matériel sera mentionné par écrit.

Frais de livraison en supplément selon secteur. Si la livraison doit se faire à plusieurs adresses différentes à Le Pâquier-Montbarry ou à une adresse qui se situe hors du canton de Fribourg; dans ces deux derniers cas, un devis séparé sera envoyé au client concernant les frais de livraison.

Matériels en prêt Le matériels, vaisselle, verres, couverts mis à disposition au client peut être susceptible de traces et déclinons toutes réclamations, nous conseillons au client de se munir de gants et linges pour la manutention.

D'un commun accord Le matériel en prêt, doit être retourné propre, le jour même ou le lendemain de la manifestation. Le retard sera facturé. Egalement le matériel rendu en mauvais état sera facturé à 80 % du prix d'achat neuf et pour la vaisselle à 100 %.

Toute prestation sera suivie d'une facture.

Toutes réclamations seront prisent en compte le jour même de la manifestation. Toutes les factures supplémentaires seront réglées cinq jours après la manifestation.

La nouvelle loi sur les denrées alimentaires reporte sur nous l'entière responsabilité pour la sécurité des denrées alimentaires à l'égard de nos clients. Par le strict maintien des règles d'hygiène, le

client assume l'entière responsabilité à l'entrée des marchandises livrées. Respect de la chaine du froid et des prescriptions des températures. Nous vous remercions de votre compréhension.

Origine des viandes en générales agneau (Suisse, France), bœuf (Suisse, Amérique, UE), porc (Suisse), veau (Suisse, France), volaille (Suisse, France, Brésil, Asie), produits de la mer (Europe, Asie).

Bon de livraison ou bon de commande à signer à la réception de la marchandise; dès ce moment, nous déclinons toute responsabilité.

Article 6 : Annulation.

La facturation étant faite sur base des prestations réservées, le client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après En cas d'annulation 6 mois avant, le 15 % de la facture prévisionnelle sont dus. En cas d'annulation 1 mois avant, les arrhes ainsi que 10 % de la facture prévisionnelle sont dus.

En cas d'annulation 2 semaines avant, les arrhes ainsi que 30 % de la facture prévisionnelle sont dus. En cas d'annulation 1 semaine avant, les arrhes ainsi que 50 % de la facture sont dus.

En cas d'annulation moins d'une semaine avant, la totalité de la facture globale est due.

Article 7 : Force majeure.

L'établissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, notamment, accident de la route, maladie... etc. Une solution en fonction du type de l'évènement serait envisagée. Si elle intervient avant la date de la manifestation, l'intégralité des arrhes soit le premier acompte payé par le client lui serait remboursé par Les Gourmandines. Dans la mesure ou tel échec ou retard est la conséquence d'un cas de force majeure qui ne pouvait être prévu, ou qui, même prévu, était cependant inévitable malgré toute diligence raisonnable.

Article 8 : Litiges

Toute contestation qui pourrait s'élever quant à l'interprétation, à l'exécution ou l'inexécution du présent contrat sera tranchée par les tribunaux.

Article 9 : Conditions spéciales.

Livraison convenue par le prestataire, la veille, en début de matinée ou en début d'après midi selon offre.

Accès libre pour la livraison.

Plan de travail libre à disposition et espace libre entre la cuisine d'envoi et la salle. Prises électriques (minimum 10 A).

Nettoyage des espaces selon la demande du client.

N° de précommande :

Fait à :

Cadre réservé à l'accusé de réception

Les Gourmandines

Date :

Le client