



COCKTAILS PLATS PRÉPARÉS BUFFETS



CATALOGUE 2024

LES DÉLICES DE LOIRE - 61, RUE DE L'INDUSTRIE - 45550 SAINT DENIS DE L'HÔTEL
TÉL : 02 38 58 90 55 - 06 85 40 22 20 - CONTACT@LESDÉLICESDELOIRE.COM

LES PIÈCES COCKTAILS

CANAPÉS - VERRINES - BROCHETTES

Foie gras et confiture de figue, Saumon fumé,
Œuf de saumon sur mousse de poisson, Flétan et tarama
Magret fumé moutarde ancienne, tomate cerise
Œuf de caille et tomate sur crème de fromage de chèvre
Viande des Grisons tomate, Salakis jambon sec
Mozzarella, tomate poivron...

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

1.10 € / PIÈCE

BOUCHÉES FROIDES

Pain Surprise 48 pièces

26.50 € / PIÈCE

Pain Nordique 8 pièces

6.80 € / PIÈCE

Pain-Navette

0.90 € / PIÈCE

Mini-Wrap

0.90 € / PIÈCE

Mini Sandwich Club

1.80 € / PIÈCE

BOUCHÉES CHAUDES

Samossa Bœuf, Mini croque monsieur, Mini hot-Dog
Tartinette pissaladière, pizza, Chou farci fruit de mer,
Chou escargot, Mini Quiche

1.00 € / PIÈCE

Mini Cheeseburger

1.90 € / PIÈCE

FEUILLETÉS CHAUDS

Croissant anchois, saumon, jambon...
Roulé Saucisse- Moutarde, Roulé Jambon Fromage,
Roulé Pesto-Mozzarella jambon sec, Sacristain...

0.40 € / PIÈCE

LE COCKTAIL VÉGÉTARIEN

Assortiment de Crudités à tremper

Tomates cerises, bâtonnets de carottes et concombre, Radis,
Chou fleur ... (crudités du moment)

Accompagnement de sauces diverses

5.00 € / PERS.



MINI-COCOTTES CHAUDES

Mignon de Veau aux Morilles - Pomme Grenaille
Sauté de Filet de Bœuf Coulis de Foie Gras - Gratin
Filet de Sole à la Normande Julienne de Légumes
St Jacques Sauce Armoricaïne Riz Thai
Bar au Pistou Petite Ratatouille
Cassolette Végétarienne
Canard à la Fleur de Miel Pommes Sautées
Sauté de Bœuf à la Provençale Tagliatelle
(LISTE NON EXHAUSTIVE)

2.30 € / PIÈCE

BROCHETTES CHAUDES

Noix de St Jacques planchées Tomate
Crevettes Marinées Poivron
Aiguillette de Canard Abricot
Mignon de Porc à la graine de Moutarde
(LISTE NON EXHAUSTIVE)

1.90 € / PIÈCE

LES PLATEAUX À PARTAGER

PLATEAU MIX- TERRE-MER

Saumon Fumé - Saumon Mariné -Terrine de Poisson
3 Charcuteries - Rôti de Bœuf - Rôti de volaille
Légumes du Soleil confits - Condiments et sauce

7.00 € / PERS.

PLATEAU MARIN

Saumon Fumé - Saumon Gravlax - Saumon Mariné
Terrine de Poisson - Brochette Crevette et St Jacques
Condiments et sauce

8.10 € / PERS.

PLANCHE APÉRITIVE

Rillons - Rosette - Chorizo - Jambon Sec
Andouillette de Jargeau planchée
Frinault - Crottin - Comté
Légumes du Soleil confits
Condiments et sauce

6.50 € / PERS.

LA PLANCHE DU FROMAGER

Assortiment de 5 Fromages AOP/IGP :
Brie de Meaux - Crottin - Frinault - Comté - Fourme
d'Ambert ... (liste non-définie)

6.00 € / PERS.

LES BUFFETS

ASSORTIMENT DE SALADES COMPOSÉES

3 sortes	5.60 € / PERS.
4 sortes	6.70 € / PERS.
5 sortes	7.40 € / PERS.

Assortiment de 3 salades en Verrine **5.70 € / PERS.**

PLATEAU DE VIANDES FROIDES

Rôti de Bœuf - Rôti de Porc au Pruneau ou à la Moutarde
1/2 Cuisse de Poulet à la mexicaine - Rôti de Veau
Blanc de Volaille aux Herbes
Gigot d'Agneau reconstitué (MINIMUM 25 PERSONNES)
Jambon à l'Os (MINIMUM 30 PERSONNES)

2 sortes	5.90 € / PERS.
3 sortes	7.10 € / PERS.
4 sortes	8.30 € / PERS.

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

Rosette - Chorizo - Saucisson à l'ail - Jambon sec
Rillons - Andouille - Terrine de Campagne ...

3 sortes	3.90 € / PERS.
4 sortes	4.10 € / PERS.
5 sortes	4.40 € / PERS.

PLANCHE DE 4 CHARCUTERIES FINES

Bresaola - Viande des Grisons - Speck - Lonzo
Coppa - Salame - Jambon Serrano ... **5.80 € / PERS.**

SAUMON FROID EN BELLE-VUE

(MINIMUM 20 PERSONNES) **7.90 € / PERS.**



FROMAGES

Assortiment de 2 Pics Fromages (3 sortes)	2.20 € / PERS.
L'assiette ou le plateau de 2 Fromages	2.20 € / PERS.
L'assiette ou le plateau de 3 Fromages	3.30 € / PERS.
La Corbeille de 5 fromages IGP	45.00 €
Le Plateau de 8 fromages IGP	72.00 €

LES DESSERTS

DESSERTS SIMPLES

Tarte - Salade de fruit - Clafouti - Flaugnarde - Tartouillot
Flan - Crème Brûlée à la Vanille Bourbon - Tarte Tatin
2.85 € / PERS.

MINI-DESSERTS

Gâteau chocolat - Panna Cotta - Brochette de fruits
Pithiviers - Verrine - Mousse de fruits - Macaron - Brownie
Moelleux chocolat - Autres desserts du moment...
1.10 € / PIÈCE

FARANDOLE DE 3 ENTREMETS

Croquant Chocolat - Entremet Poire-Caramel - Fruits
Rouges - Framboise-Pistache - Fraisier - Framboisier
Fruitier Exotique-Passion - Délice Framboise-Chocolat
4.75 € / PERS.



NOS SALADES COMPOSÉES

LES CLASSIQUES :

Piémontaise : Pomme de terre, œuf dur, jambon blanc, cornichon, tomate, mayonnaise

Nicoise : Pomme de terre, poivron, tomate, haricot vert, œuf dur, thon, olives, anchois

Taboulé : Semoule, thon, raisin sec, maïs, tomate, poivron, concombre, oignon, menthe

Salade des Potiers : Crudités variées de saison dans un grand plat (carotte, tomate, radis...)

César : Salade, lamelle de poulet, Parmesan, croûton aillé, œuf dur, câpres, Sauce Caesar

LES RÉGIONALES :

Val de Loire : Mâche, carotte, céleri, betterave rouge

Solognote : Concombre, lardon fumé, salade verte, fromage de chèvre

Beauceronne : Ébly, maïs, tomate, concombre, petit pois, lardons, oignon

Berrichonne : Lentille, échalote, lardon, tomate, persil, oeuf

Bretonne : Salade, fruits de mer (coque, moule, crevette), échalote, persil, choux fleur

Dieppoise : Pomme de terre, oignon, filet de hareng, moule

Parisienne : Salade, Brunoise de légumes, jambon, emmental, œuf dur, persil

Lilloise : Endive, pomme, noix, jambon, tomate, Gouda ou Mimolette

Vosgienne : Pomme de terre, saucisse fumé, oignon, lardon, Munster

Strasbourgeoise : Pomme de terre, oignon, lardon fumé, saucisse de Strasbourg

Jurassienne : Salade, Morbier, pomme de terre, noix, saucisse fumée, œuf dur

Bressane : Salade, fromage bleu, crouton, poulet, œuf, tomate, sauce crème

Lyonnaise : Salade, saucisson de Lyon, crouton, pommes de terre, œuf dur

Corse : Salade, tomate, mozzarella, jambon sec, olives, basilic

Napolitaine : Penne, tomate, basilic, mozzarella, olive, artichaut

Gersoise : Pomme de terre, foie gras, maïs, magret fumé, gésier

Landaise : Salade, foie gras, magret de canard fumé, maïs

Fraicheur-Méditerranée : Différents melons et/ou pastèque, tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic

LES EXOTIQUES :

Tahitienne : Riz, salade verte, thon, crevette, poivron, ananas

Nordique : Endive, poisson fumé, œuf dur, ciboulette, sauce crème

Mexicaine : Haricot rouge, tomate, maïs, oignon, lardon, chorizo, sauce Chili

Légumes à la Grecque : Champignons de Paris, Légumes, tomate, coriandre, huile d'olive

Neptune : Pomme de terre, carotte, surimi, saumon fumé, ciboulette, crème fraîche

Alaska : Riz, Salade, miettes de crabe, surimi, mayonnaise, olive noire

Asiatique : Pousse de soja, oignon, concombre, carotte, menthe, chou chinois ou sucrine ou laitue iceberg

Cubaine : Riz, haricot noir, avocat, poivron, maïs, sauce chili, coriandre, ail

Maya : Quinoa, maïs, haricot, betterave, oignon, basilic, jus de citron

Arménienne : Boulgour, lentille corail, tomate, oignon frais, ail, concombre

ATTENTION :

SAISONS : CERTAINES SALADES NE SONT PAS DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE

APPROVISIONNEMENTS : CERTAINS PRODUITS NE PEUVENT ÊTRE DISPONIBLES CONSTAMMENT

BUFFETS - COCKTAILS MANGE-DEBOUT

LE BUFFET-LUNCH

LES ENTRÉES

Assortiment de 3 Salades Composées

*

ASSORTIMENT DE 3 VIANDES FROIDES

Rôti de Bœuf

1/2 Cuisse de Volaille à la Mexicaine

Gigot d'Agneau aux Herbes

Chips et Condiments

*

PLATEAU DE 2 FROMAGES

*

DESSERT

Tarte **Ou** Corbeille de Fruits

Ou Clafouti

*

(MINIMUM 15 PERSONNES)

17.75 € / PERS.

BUFFET-COCKTAIL FROID

« LE DÉJEUNATOIRE »

COCKTAIL

Assortiment de 3 canapés, Verrine et Brochettes

*

LES ENTRÉES

Assortiment de 3 Verrines Salades

*

PLATEAU DE 2 VIANDES FROIDES

ET CHARCUTERIES

Rôti de Bœuf

1/2 Cuisse de Volaille à la Mexicaine

Rosette - Chorizo - Jambon sec

Chips et Condiments

*

PICS - FROMAGES

2 pics-fromages par personne

*

FARANDOLE DE 3 MINI-DESSERTS

Croquant Chocolat

Chou Paris Brest - Brochette de Fruits

*

(MINIMUM 10 PERSONNES)

24.30 € / PERS.

LE BUFFET PRINTANIER

LES ENTRÉES

Assortiment de Quatre Salades Composées

*

ÉVENTAIL DE 3 CHARCUTERIES

*

FARANDOLE DE 3 VIANDES FROIDES

Rôti de Bœuf

Gigot d'Agneau aux Herbes

1/2 Cuisse de Volaille Mexicaine

Chips et Condiments

*

PLATEAU DE TROIS FROMAGES

*

FARANDOLE DE 3 DESSERTS

Fruitier

Croquant Chocolat

Salade de fruits

*

(MINIMUM 10 PERSONNES)

25.75 € / PERS.

BUFFET-COCKTAIL FROID ET CHAUD

« L'ÉLÉGANT »

LE COCKTAIL

Assortiment de 4 canapés, Verrines et Brochettes

*

LES PIÈCES CHAUDES

Assortiment de 3 Bouchées Chaudes

2 Brochettes Chaudes

3 Mini-Cocottes

*

PICS - FROMAGES

2 pics-fromages par personne

*

FARANDOLE DE 3 DESSERTS

Croquant chocolat

Mini Paris Brest - Brochette de Fruits

*

(MINIMUM 10 PERSONNES)

25.05 € / PERS.

LES PLATS PRÉPARÉS

LES MISE-EN-BOUCHE

(DRESSÉES À L'ASSIETTE)

Méli-Mélo de Jambon et Melon à l'Italienne au Pistou	3.50 €
Petit Tartare de Saumon et Tomate Ciboulette et julienne d'Endive à l'huile d'olive et citron	3.50 €
Brochette de Crevettes Planchées Marinées Sauce Soja et Riz Thai	3.50 €
Petite Salade Landaise	3.50 €
Carpaccio de Bœuf et Parmesan, Huile d'olive et Citron	3.50 €

LES ENTRÉES FROIDES

(DRESSÉES À L'ASSIETTE)

Salade Landaise (salade, magret fumé, copeaux de foie gras)	12.00 €
Salade Solognote (salade, 3 croutons de fromage de chèvre gratinés, lardons)	7.00 €
Salade Vigneronne ou Berruyère (salade, 2 œufs pochés au vin rouge, échalote, lardons)	7.00 €
Salade Italienne (mesclun, roquette, jambon sec, Bresaola, mozzarella, tomate basilic, légumes marinés)	7.50 €
Salade César (salade poulet rôti œuf dur câpres parmesan croûtons aillés saucer César)	8.50 €
Salade Bressane (salade œuf dur poulet fromage Bleu sauce crème)	8.50 €
Salade Gourmande (salade Ris de Veau Poêlé au vinaigre de Xérès, foie gras et champignons)	14.00 €
Salade Végétarienne (différents légumes sur salade verte)	7.00 €
Assiette de Charcuteries (jambon sec, saucisson sec, chorizo, terrine maison...)	6.00 €
Petit-Pâté Solognot en Feuilleté et Salade Verte	6.50 €
Carpaccio de Bœuf et Suprême de pintade mariné cuit Légumes du soleil Câpres	12.00 €
Foie Gras de Canard Maison macéré aux Coteaux du Layon	14.00 €
Duo de Foie Gras Maison Macéré au Coteau du Layon et macéré Cognac et Pain d'Épices	15.50 €
Assiette Périgourdine (Foie Gras, Magret canard fumé)	13.00 €
Tartare de Saumon fumé et Concassée de tomates fraîches	7.70 €
Salade Nordique (salade et/ou endive, assortiment de poissons fumés, crevette, sauce crème ciboulette)	7.50 €
Assiette Marine (Saumon fumé Terrine de poisson Brochette de crevette et St Jacques)	12.00 €
Trilogie de Saumon et Légumes Croquants (Saumon fumé Saumon Gravlax Saumon mariné Légumes)	12.50 €
Salade Prestige Marinière (Mesclun, homard, langoustines, avocat, champignons Paris)	16.00 €
1/2 Homard Froid à la Parisienne SELON ARRIVAGE	18.50 €
Assiette de Fruits de Mer (6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 bulots, 6 huîtres N°4, crevettes grises) SELON ARRIVAGE	
Verrine-Fraicheur Crabe et Guacamole, Concassée de tomates fraîches	9.50 €
Tataki de Saumon et Thon Riz basmati et marinade gingembre sésame citron vert	12.00 €
Duo de Brochette de St Jacques et Crevettes marinées Planchées Spaghetti de légumes	12.50 €

LES ENTRÉES CHAUDES

(DRESSÉES À L'ASSIETTE OU AU PLAT SELON QUANTITÉ)

Vol-au-Vent aux Fruits de Mer	7.50 €
Méli-Mélo de la Mer et St Jacques Sauce Armoricaïne en Cassolette	9.00 €
Gratinée de Quenelle de Brochet Sauce Nantua aux écrevisses	7.50 €
Cassolette de Homard et St Jacques, Juliennes de légumes et riz safrané	14.20 €
Rognonnade de Ris de Veau en Feuilleté à la Crème	10.00 €
Rognon de Veau Sauce Madère et Champignon de Paris	8.00 €
Ris de Veau aux Morilles en Feuilleté	13.50 €

TARIFICATION SUSCEPTIBLE DE MODIFICATION SUIVANT LES COURS DU MARCHÉ

LES POISSONS

(DRESSÉES À L'ASSIETTE OU AU PLAT SELON QUANTITÉ)

Dos de Saumon Rôti sur Peau au Romarin et Petit-Tian de légumes	8.50 €
Talmouse de Saumon et St Jacques à la Provençale Sauce Aurore	9.50 €
Médailon de Sole et St Jacques Sauce Armoricaïne	10.50 €
Pavé de Sandre Braisé au Noilly-Prat	14.00 €
Duo de Saumon et Sandre Rôti au Beurre Blanc à ma Façon	10.00 €
Mille-Feuille de Filet de Sole Poché Sauce Fruit de Mer Juliennes de Légumes	9.00 €
Dos de Cabillaud, Légumes croquants Beurre Citronné au Safran	13.00 €
Méli-Mélo de Cabillaud et Saumon, Sauce Crème citronnée Déclinaison de 3 Riz	14.00 €
Brochette de Sole et St Jacques au Beurre-Blanc, Timbaline de Riz sauvage	10.00 €
Turbot Poché Sauce Mousseline	16.50 €
Aumônière de Lotte, Homard et St Jacques Sauce Armoricaïne	15.90 €
Filets de Rouget Sauce Pistou Tian de Légumes du Soleil	12.00 €
Papillote de Daurade au Fenouil Crème Citronnée et Courgettes à la Niçoise	9.50 €

* GARNITURE DE LÉGUMES COMPRISE

LES GARNITURES DE LÉGUMES

GARNITURE DE 3 LÉGUMES

Gratin Dauphinois - Pommes Grenaille - Écrasée de pomme de terre - Poêlée de légumes	
Courgette provençale - Brochette de légumes - Flan de légumes - Timbaline de Riz Pilaf	
Déclinaison de 3 Riz - Fagot de Haricot vert - Mini-légumes	3.00 €
1 Garniture unique (Riz pilaf - Gratin dauphinois - Poêlée de légumes...)	2.00 €

LES PLATS TRADITIONNELS

(À EMPORTER - DRESSÉES AU PLAT)

Petit-Salé - Lentilles * (saucisse fumée-saucisse Toulouse-petit salé-jarret)	9.00 €
Tête de Veau et Fraise Sauce Ravigote, pommes vapeurs et légumes pochés *	12.00 €
Tripes à la Mode de Caen - Pommes Vapeurs *	8.00 €
Langue de Bœuf sauce Robert, Écrasée de Pommes de terre *	10.00 €
Jambon à l'Os Sauce Champignon au Porto (minimum 20 pers.)	7.50 €
Coq au Vin Pomme Vapeur	9.50 €
Bœuf Bourguignon Tagliatelle ou Pomme Vapeur	9.50 €
Blanquette de Veau Traditionnelle « à l'ancienne » Riz Pilaff et Légumes Pochés	13.00 €
Pot au Feu (paleron, jarret, plat de côte, carotte, navet, poireau, chou, pdt...)	10.00 €
Potée paysanne (carotte, navet, chou, raves, pdt, poitrine 1/2sel, saucisse fumée, jambonneau...)	10.00 €
Cassoulet (saucisse fumée, poitrine 1/2sel, lardon, saucisse Toulouse, manchon canard, haricot)	12.00 €
Choucroute (saucisson ail, poitrine 1/2 sel, S.Strasbourg, jambonneau, chou, pomme de terre)	14.00 €
COUSCOUS (Sauté agneau, 1/2 cuisse poulet, merguez, boulette bœuf, légumes, semoule, harissa)	14.00 €
PAËLLA (riz, chorizo, petit-pois, 1/2 cuisse poulet, échine porc, moule, gambas, langoustine fruits mer)	13.00 €
Suquet Catalan au Trois Poissons	12.00 €
Tartiflette	6.50 €
Lasagne Bolognaise OU de la Mer	8.00 €
Chili con Carne et Riz	10.00 €

AUTRES PLATS NOUS CONSULTER ...

LES VIANDES

(DRESSÉ À L'ASSIETTE OU AU PLAT SELON QUANTITÉ)

Émincé ou Escalope de Volaille à la Crème (ou Curry)	6.50 €
Escalope Franc-Comtoise (escalope gratinée au Comté et Lard sauce Crème)	7.50 €
Suprême de Pintadeau Forestière	8.50 €
Ballotine de Suprême de Pintade Farce Fine au Foie Gras Sauce Forestière et Raisin	14.00 €
Fricassée de Volaille Fermière au Coteaux du Layon et Crème Fraiche	8.50 €
Poulet Fermier Rôti Façon Cocotte-Grand-Mère Pomme Fondante *	8.50 €
Fricassée de Lapin à la César Tagliatelle et Petits légumes *	9.00 €
Cuisse de Canard Confit Sauce Forestière ou Bordelaise	11.50 €
Magret de Canard Sauce à la Fleur de Miel ou Forestière	12.50 €
Parmentier de Canard Confit, caramel de Légumes et Romarin *	13.50 €
Chapon à la Crème et Morilles à la Bressane (EN SAISON)	14.00 €
Sauté de Porc à l'ananas ou Forestière	7.00 €
Rôti de Porc Fermier Farci aux Pruneaux	7.50 €
Filet Mignon de Porc à la Crème de Moutarde à l'Ancienne	10.00 €
Filet Mignon de Porc aux Morilles	11.00 €
Pavé de Veau à la Crème Normande	11.00 €
Sauté de Veau Marengo Carottes et Pommes Vapeurs *	12.00 €
« Tianu » de veau à la Corse	9.00 €
Carré de Veau Rôti à la Choisy	12.50 €
Côte de Veau Sauce Normande	14.50 €
Filet Mignon de Veau aux Morilles	16.00 €
Sauté-Minute de Bœuf au vinaigre de Xérès, échalote et julienne de carotte	8.50 €
Pavé de Filet de Bœuf Sauté au Coulis de Foie gras	14.50 €
Tournedos Rossini (Sauce Truffe et Foie Gras)	17.00 €
Filet de Bœuf en Croûte Wellington	15.50 €
Navarin d'Agneau Printanière de légumes *	13.00 €
Selle d'Agneau Rôtie Vert-Pré	13.50 €
Souris d'agneau Cuisson Lente	12.00 €
Émincé de Sanglier en Goulasch et Châtaignes (EN SAISON)	7.00 €
Rôti de Biche Sauce Poivrée (EN SAISON)	9.50 €
Pavé de Biche Sauce Grand-Veneur (EN SAISON)	12.00 €
Caille Farcie au Foie gras Sauce aux raisins	15.00 €

* GARNITURE DE LÉGUMES COMPRISE

LES FROMAGES

(DRESSÉ À L'ASSIETTE OU AU PLATEAU SELON QUANTITÉ)

Assiette Fromagère (3 fromages et salade verte)	3.85 €
Petit Plateau de 3 Fromages	3.30 €
Le Plateau de 5 Fromages IGP Affinés	45.00 €
La Corbeille de 8 Fromages IGP Affinés	72.00 €

LES DESSERTS

(DRESSÉ À L'ASSIETTE OU AU PLATEAU SELON QUANTITÉ)

DESSERTS SIMPLES

Tarte - Salade de fruit - Clafouti - Flaugnarde - Tartouillot - Flan - Tarte Tatin
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon **2.85 € / PERS.**

MINI-DESSERTS

Gâteau chocolat - Panna Cotta - Brochette de fruits- Pithiviers -Verrine - Mousse de fruits
Macaron - Brownie - Moelleux chocolat - Autres desserts du moment... **1.10 € / PIÈCE**

FARANDOLE DE 3 ENTREMETS

Croquant Chocolat - Entremet Poire-Caramel - Fruits Rouges - Framboise-Pistache - Fraisier
Framboisier - Fruitier Exotique-Passion - Délice Framboise-Chocolat **4.75 € / PERS.**

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TARIF ET PRIX

Nos tarifs et prix sont valables pour l'année en cours et peuvent être révisables tout les 6 mois ou suivant l'évolution des cours des marchandises et/ou du coût de la vie. Si nous constatons des erreurs dans nos propositions, nous vous en informerons et enverrons de nouveau tarif et devis. La TVA est de 10 %.

RÉSERVATION ET RÈGLEMENTS

La réservation s'effectue par un acompte de 35 % environ. (CHÈQUE - ESPÈCE - VIREMENT BANCAIRE).

Le devis « **BON POUR ACCORD** » devra nous être retourner daté et signé dès que possible.

Un échéancier sera mis en place pour le règlement des acomptes : Soit 3 x 25 % - Soit 2 x 35 %

Ces acomptes devront nous être parvenus au moins 1 mois avant la prestation.

La commande final avec les derniers effectifs est à nous faire parvenir par courriel/courrier 5 jours avant la prestation.

Le solde sera à régler au retour du matériel restant (rendez-vous à convenir).

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES VACANCES - TICKETS RESTAURANTS - CARTES BANCAIRES

CONDITIONS DE VENTES

Nos marchandises et prestations sont facturées sur la base du tarif convenu avec l'acheteur, les suppléments éventuels sont ou seront facturés sur la base du tarif en vigueur. Toute facture présentée à la livraison doit être payée comptant. Toute réclamation lors de la livraison des marchandises non mentionnée sur le bon sera considérée comme nul et non avenue. Aucune réclamation ne sera reçue à posteriori. Par mesure d'hygiène et de bonnes pratiques, aucune marchandise ne peut être reprise, ou échangée.

DÉPLACEMENT

Il n'est pas compris et se facture suivant le temps du personnel passé. Le tarif est de 35.00 € par heure et par personnel.

RESPONSABILITÉ ET LIVRAISON

Tout évènement de cas de force majeure (intempéries, accident, grève, épidémie/pandémie) ne peuvent engager notre responsabilité sur le déroulement des prestations.

L'heure de livraison n'est donnée qu'à titre indicatif. Les retards éventuels ne donnent pas droit à l'acheteur d'annuler la vente, de refuser les marchandises et prestations, ou de demander des dommages et intérêts. L'acheteur est prié de vérifier avec le livreur les marchandises et prestations livrées. L'acheteur s'engage à prendre la livraison des marchandises dès mise à disposition. Dans le cas d'une livraison effectuée par un tiers, nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

L'utilisation des marchandises livrées est faite selon les principes des bonnes règles d'hygiène et de consommation dans un délai raisonnable. Dans le cas d'une utilisation de "restes", le client en est le seul responsable et nous nous dégageons de toutes responsabilités

ALLERGÈNES

Nous sommes tenu de vous informer sur les risques d'allergies dans nos marchandises et préparations suivant la liste des allergènes suivante : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Merci de nous informer si l'un ou plusieurs de vos invités sont concernés. Nous sommes amenés à travailler ses éléments. Toutes fois, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces de ces allergènes dans nos produits.

CASSE - PERTE - DÉTÉRIORATION

Tout matériel ou vaisselle mis à votre disposition, détérioré, perdu ou cassé sera facturé à valeur d'achat. Toutes dégradations anormales des nappes et serviettes (cires, crayons, accroc...) vous seront facturées.

RÉCLAMATION

Après avoir saisi notre service client, et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 15 jours, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées et modalités de saisine sont disponibles sur son site : www.mtv.travel





*Les Délices de
Loire*

TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIEL
VENTE À EMPORTER
MARIAGE- REPAS DE FAMILLE
REPAS D'ASSOCIATION
PLATEAU-REPAS
RÉCEPTION D'ENTREPRISE