



MAISON MICHEL

Collection 2024



Carte traiteur

www.traiteurmichel.com





About us



L'histoire commence dans les années 1900 par l'installation dans le centre-ville de Landerneau d'une boucherie traditionnelle. Elle se poursuit avec les différents propriétaires dont Mr et Mme Mirgon dans les années 1960. C'est en 1991 qu'Anne-Michèle Michel, ma mère, reprend la boucherie et l'a fait évoluer avec des travaux de rénovation et l'ouverture vers le traiteur.

Parallèlement, je termine mes études au Ceproc à Paris en travaillant dans différentes structures dans la capitale, à Lannion et Plonevez Porzay.

En 2008, je poursuis l'aventure familiale. Avec mes connaissances et mes expériences, je développe le traiteur jusqu'à devenir une référence dans le domaine de l'organisation de réceptions, telles que les mariages, les repas d'entreprises, etc.

Aujourd'hui, ce sont 22 hommes et des femmes passionnés qui œuvrent chaque jour à mes côtés. Nous avons à cœur d'offrir à nos clients des recettes élaborées avec des produits de qualité, locaux et de saison. L'écoute et la personnalisation des plats et des réceptions font parties de l'identité de la Maison Michel.

L'évolution de la société m'amène aujourd'hui à développer mon activité avec des Foodtrucks qui permettront d'être au plus proche des nouvelles attentes des clients, tant au niveau de la convivialité, de l'originalité, que du bon produit et toujours adapté aux envies de chacun.

Nous avons à cœur de vous transmettre notre passion. Toute l'équipe de la Maison Michel et moi-même espérons donc que nous saurons vous séduire avec cette nouvelle collection 2024.





Notre Sommaire



COCKTAIL - *Page 4*

NOS MENUS - *Page 14*

NOS METS - *Page 19*

L'APRES REPAS - *Page 30*

RETOUR DE NOCES - *Page 33*

MATERIEL - *Page 41*

CONDITIONS GENERALES DE VENTE - *Page 48*





Cocktails

En forfait ou à la carte, choisissez votre cocktail à partir de nos suggestions détaillées. Les tarifs sont affichés avec le service et la vaisselle inclus.





Goûter

Idéal entre la cérémonie civile et laïque

Formule Lila

3 réductions sucrées (pâtisserie : Paris-Brest, chou à la crème, éclair, tartelette...)

3.50€ par personne

Formule Muguet

3 réductions sucrées (kouign aman, moelleux au chocolat, far breton)

3.10€ par personne

Formule Pâquerette

3 minis viennoiseries (pain au chocolat, croissant, pain aux raisins)

3.25€ par personne

Citronnade 1.50€/personne

Café, thé, tasse 1.10€/personne

Verrerie 0.60€/personne

(Nos tarifs ne comprennent pas le personnel de service)



Formule Bouton d'or

1h30 de service - Au prix de 13.60€ par personne

9 pièces / personne, 4 canapés froids - 2 canapés

Arena - 1 mini verre - 2 cocktails chauds

Formule Pivoine

2h de service - Au prix de 15.70€ par personne

11 pièces / personne, 3 canapés froids - 3 canapés

Arena - 1 mini verre - 2 cocktails chauds - 1 mini
cocotte - 1 réduction sucrée



Sur mesure

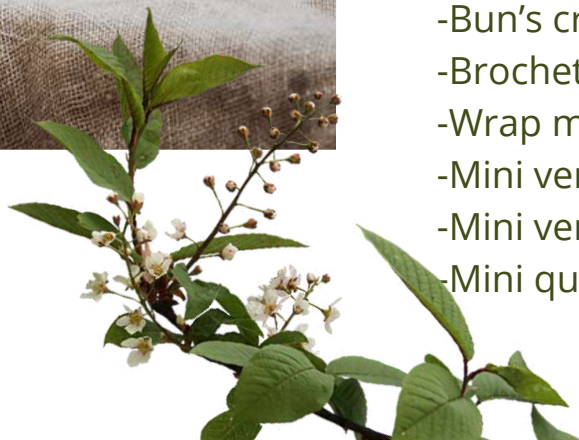


A partir de 8.10 €

(6 pièces minimum par personne, puis 1.30€ la pièce)



- Verrine tartare de Saint Jacques
- Mini tasse de soupe aux légumes
- Roulé sarrasin jambon, crème de comté
- Pain d'épice et foie gras
- Crostini de boeuf
- Mini brochette de poulet au sésame
- Muffin salé
- Mini brochette crevette marinée et ananas
- Mini navette de magret fumé et mousse oignons
- Tartelette houmous, pétales de radis
- Crevette marinée thaï
- Bun's crème de comté et jambon cru
- Brochette fraicheure
- Wrap mousse poisson
- Mini verre guacamole / tortilla
- Mini verre tartare de boeuf
- Mini quiche



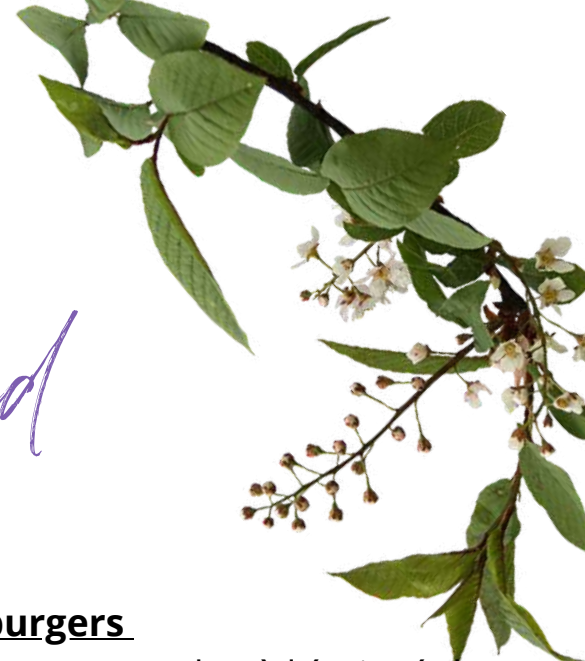


Pôle crêpes

Devant vous, notre crêpier vous réglera de crêpes salées garnies. Un moment convivial qui marquera votre cocktail d'apéritif.
4.40€ par personne



Pôle Chaud



Pôle mini-burgers

Service sur plateaux de mini-burgers au poulet, à l'émincé de bœuf, au foie gras, aux légumes, bœuf Rossini,...

4.20€ par personne



Pôle végétarien

Service sur plateaux de pièces cocktails végétariennes (samoussa, galettes de pois chiches, légumes grillés, ...)

3.10€ par personne

Pôle créole

Remise en température sur une plancha de boudins créoles, ananas, mini samossas et mini accras de morue.

5.80€ par personne



Pôle Chaud



Pôle mini-cocottes

Remise en température en bain marie, vos convives sont invités à déguster le plat chaud de votre choix (ex : Dahl de lentilles, blanquette de la mer, Parmentier de canard, ...)

5.60€ par personne

Pôle plancha viande

Consiste à cuire devant vous et sur une plancha un assortiment de viandes marinées

à partir de 5.90€ par personne

Pôle plancha de la mer

Consiste à cuire devant vous et sur une plancha un assortiment de poissons marinés
à partir de 6.20€ par personne

Pôle Froid



Pôle charcuterie

*Nous vous proposons une planche de charcuterie finement coupée.
Au prix de 1.90€ par personne.*

Pôle tartinade

Mise à disposition de pain de campagne et de différentes préparations à tartiner par vos soins
Au prix de 2.10 € par personne

Atelier jambon de Bayonne

Découpe de jambon de Bayonne devant vos invités.
Au prix de 250€ l'animation.

Atelier jambon Ibérique

Découpe de jambon cru (24 mois d'affinage) devant vos invités.
Au prix de 540€ l'animation.

Brouette du verger

Assortiment de légumes croquants proposé avec différentes sauce (houmous, crème d'oignons, ...)
Au prix de 1€ par personne.



Pôle huîtres

*Nous ouvrons des huîtres n°3.
Au prix de 3.90€ par personne*

Pôle

Froid



Pôle makis

Mise à disposition de makis et sushis avec leurs condiments (wasabi, sauce soja, gingembre)

Au prix de, € par personne

Pôle poissons fumés et crustacés marinés

Nous vous proposons une planche de produits de la mer marinés, fumés, et cuisinés.

Au prix de 4.50€ par personne.

Pôle langoustines

Nous proposons sous forme de buffet une dégustation à vos invités (100g/personne).

Au prix de 3.80 € par personnes

Le cocktail des enfants

Formule Bambin

Toast de charcuterie, mini pizza, feuilleté saucisse, brochette de melon

Au prix de 4.80€ par personne.



Pôle Pop-corn

En libre-service.

Au prix de 95.00 € l'animation.

Pôle barbe à papa sucrée

Réalisation de petites barbes à papa.

Au prix de 155.00 € l'animation.



Candy Bar

En libre-service 6 bonbonnières sur un bar en palette

Au prix de 150.00 € l'animation.

Forfait boissons cocktail

Eau plate, jus de fruits, Breizh cola, verrerie

Au prix de 1.40 € par personne.



Forfaits

boissons cocktails



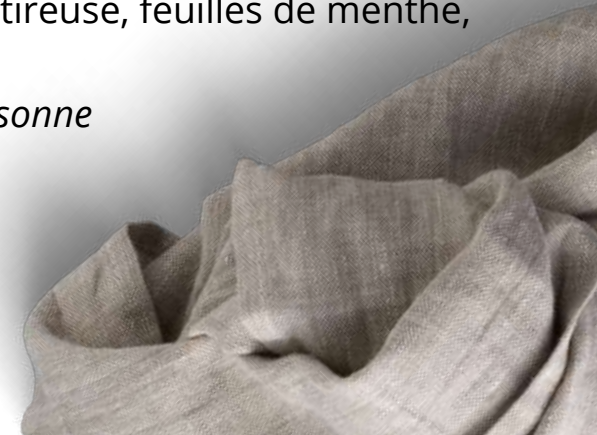
Citronnade : Citronnade, distributeur en verre, verrerie
1.50€ par personne

Sparkling : Eau plate et pétillante, jus de fruits, Breizh Cola, punch maison, pétillant, verrerie
5.30€ par personne



Premium : Eau plate et pétillante, jus de fruits, Breizh Cola, punch maison ou sangria maison, Champagne, verrerie
10.55€ par personne

Bar à mojito : Fût de 30 litres avec tireuse, feuilles de menthe, citron vert, verrerie
895 € l'animation, soit 6.00€ par personne



Nos Menus

Nous vous proposons 3 menus différents avec des produits confectionnés dans notre laboratoire de Landerneau. Ces propositions ne sont pas modulables, le prix comprend le pain/beurre, café/thé, le service et la vaisselle. Le menu choisi doit être unique à tous vos convives.



Menu Emotion

ENTREES AU CHOIX

Carpaccio de boeuf
Cassolette de langoustines

PLATS AU CHOIX

Poulet fermier sauce écrevisses
Duo de saumon et lieu pomme caramélisé au beurre salé

FROMAGE

Trio de fromage du chef

DESSERTS AU CHOIX

Framboisier
Cornet mascarpone, fruits de saison et coulis



49.40€

Menu Coup de Coeur

ENTREES AU CHOIX

Brioche de St Jacques aux petits légumes
Foie gras maison et son Chutney

PLATS AU CHOIX

Filet mignon farci foie gras
Maki de lotte au beurre de piment d'Espelette

FROMAGE

Camembert fondu et sa crêpe de blé noir

DESSERTS AU CHOIX

Assiette gourmande
Pavlova aux fraises de Plougastel



55.00€





Menu *partage*

ENTREE

Plateau de saumon fumé, verrine de tartare de St Jacques et toast de foie gras

PLATS AU CHOIX

Cochon grillé
Pesked ar farz

FROMAGES AU CHOIX

Plateau de fromage
Pièce montée de fromage

DESSERT

Buffet de desserts



58.00€

Menu *passion*

ENTREES AU CHOIX

Filet lieu de jaune
Assiette terre et mer

PLATS AU CHOIX

Filet de cerf, sauce framboises
Cotriade de la mer

FROMAGE

Le fromage de notre enfance

DESSERTS AU CHOIX

Pièce montée en nougatine
Wedding cake



67.00€

Nos mets

Composez votre menu à partir de nos suggestions détaillées. Pour trouver le prix de votre repas, additionnez le prix des différents plats et vous connaîtrez le prix de votre repas de mariage, service et vaisselle inclus.



Nos entrées froides

-Foie gras maison et son Chutney

15.10 €

-Assiette méli-mélo de la mer

16.80 €

Rillettes de poisson, noix de St Jacques poêlées, tomate confite, crevettes, saumon fumé

-Assiette Périgourdine

16.80 €

Lardons, viande des grisons, magret de canard, toasts

-Assiette Pouldreuzic

17.30 €

Toast de pâté Hénaff, noix de St Jacques aux petits légumes, 3 langoustines, andouille, pommes

-Assiette terre et mer

21.90 €

Foie gras maison, saumon fumé, crevettes, jambon cru en chiffonnade



-Houmous breton aux cocos de Paimpol

13.80 €

Copeaux de légumes et pain pita

-Gravlax de saumon et tartare de St-Jacques

17.70 €

-Bourriche de fruits de mer

28.50€

(1/2 crabe, 250gr langoustines, crevettes, bigorneau)

- Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan

13.80€

-Emietté de homard, purée d'avocat, vinaigrette agrumes

17.70€

-Blinis de blé noir à la saucisse de Molène et mousse de chou-fleur

14.50€





Nos entrées chaudes

- | | |
|--|---------|
| -Assiette de l'Iroise | 17.80 € |
| Tulipe de langoustines et petits légumes, brochette de crevettes, saumon fumé, cocotte de petites St Jacques | |
| -Cassolette de lotte, coco, gingembre | 10.30€ |
| -Cassolette de St Jacques aux petits légumes | 10.60€ |
| -Brioche de St Jacques, fondue de poireaux | 12.80€ |
| -Cassolette de langoustines | 12.00€ |



Nos poissons

(Accompagnés de farz noir,
tagliatelles de légumes)



- Filet de rouget, aioli exotique 14.90 €
- Brochettes de St Jacques sauce vin blanc 15.95 €
- Duo de saumon et lieu pommes caramélisées au beurre salé 15.40 €
- Filet de dorade, sauce vierge au citron confit 15.90€
- Filet de lieu jaune, cuit basse température 18.25€
- Maki de lotte, sauce curry 18.90€
- Filet de bar sauce homardine (cuisson basse température) 19.80 €
- Homard breton à l'armoricaine 27.50 €
- Cotriade de la mer 21.50€
(Moules, joue de cabillaud, St Jacques, rouget, crevettes)
- Couverts à poisson 0.50 €

Nos plats végétariens



- | | |
|---|--------|
| -Conchiglioni farcies, crème de légumes de saison | 14.50€ |
| -Parmentier végétal | 14.50€ |
| -Risotto provençal | 13.90€ |
| -Dahl de lentilles corail, tombée d'épinards, riz | 13.90€ |



Nos viandes

(Accompagnées de pommes de terre grenaille, d'un triskel de courgettes)



-Cuisse de canard braisée au miel	19.80€
-Caille désossée farcie	19.50€
-Suprême de pintade	15.20€
-Rôti de volaille farci	15.65€
-Pavé de bœuf grillé, servi saignant	21.50€
-Filet mignon de porc farci	17.85€
-Filet mignon sauce miel	15.45€
-Effiloché de porc à la mijoteuse	15.20€
-Gigot d'agneau de 7 heures à partager	28.50€
-Cochon grillé breton à partager	14.50€
-Poulet fermier sauce écrevisses	13.90€
-Rôti de veau Orloff	16.80€
-Filet de cerf, sauce framboises	23.15€
-Aiguillette de canard	21.50€
-Ajout et/ou changement de garniture	1.00 €



Nos Garnitures

Nos incontournables



Ecrasé de pommes de terre, gratin dauphinois, râpé de pommes de terre, pomme de terre Anna, pommes de terre grenaille rôties au thym

Risotto aux champignons, tagliatelles fraîches, farz noir, riz pilaf

A base de légumes



Tomate à la provençale, flan de champignons, roulé de courgettes, triskell de courgettes, fagot d'haricots verts lardé, fagot de légumes, purée de patates douce (selon saison)

Sucré

Pomme fruit, brochette d'ananas caramélisés, pêche rôtie



Nos fromages



- Trio de fromage du chef
(Brie, chèvre cendré, comté) 5.65 €
- Surprise de fromage
(Pommes caramélisées et chèvre en feuille de brick) 7.30 €
- Camembert fondu et sa crêpe de blé noir 7.00 €
- Toast de pain d'épice, bleu d'Auvergne et noix 5.10 €
- Le fromage de notre enfance
(pain au lait garni de confiture et brie) 5.10 €
- Pièce montée de fromage
(minimum de 60 convives) 6.95 €
- Pain/ Beurre 2.00 €
- Pain aux graines/Beurre 2.50 €
- Couverts à fromage 0.50 €



Nos desserts



- | | |
|--|--------|
| -Gâteau des mariés et son coulis | 6.95€ |
| -Gâteau des mariés et son coulis (2 choix de gâteau) | 8.95€ |
| o Croquant au chocolat | |
| o Entremet aux pommes caramel au beurre salé | |
| o Entremet au chocolat blanc et fruits exotiques | |
| o Framboisier | |
| o Fraisier | |
| -Assiette gourmande | 9.40€ |
| Moelleux chocolat, kouign aman, salade de fruits, chou gourmand | |
| -Pièce montée en nougatine (4 choux et coulis) | 12.05€ |
| -Pavlova aux fraises de Plougastel | 9.50€ |
| -Cornet, fruits rouges et coulis | 11.00€ |
| -Chou gourmand, crème pralinée et noisettes caramélisées | 9.00€ |
| -Wedding cake | 12.50€ |
| -Buffet de desserts | 15.50€ |
| 2 réductions sucrées, 1 macaron, 1 gâteau à partager, 1 corbeille de fruits, Fontaine à chocolat (+2€) | |
| -Café et thé | 2.00€ |



Le repas des enfants

Buffet enfant :

Selon la saison, composé de melon, pastèque, charcuterie, crevettes, nuggets, chips, dés de fromage et éclair au chocolat.
Au prix de 11.50€ par enfant (minimum 10 enfants)

Menu enfant :

Hamburger et éclair au chocolat.
Au prix de 10.90€ par enfant

Menu adolescent :

Entrée en corrélation avec le menu principal, hamburger, dessert en corrélation avec le menu principal.
Au prix de 21.50€ par adolescent





Forfaits
boissons repas

Eau en verre

Eau plate et pétillante
Bouteilles en verre
2.65€ par personne

Forfait vins: Tarani rosé, Tarani rouge et Tariquet Blanc
7.60€ par personne

Vins à la carte :

(facturation à la bouteille ouverte)

Blancs

-Tariquet Classic - IGP Côtes de Gascogne 6.95€

Vin sec, frais, idéal en toute occasion

-Tariquet premières grives - IGP Côtes de Gascogne 12.45€

Idéal à l'apéritif, vin exotique et gourmand

-Tendresse - Val de Loire 10.35€

Ni trop sec, ni trop doux, juste comme il faut

-Domaine de Haut Bourg - Sauvignon 8.65€

Vin aromatique aux arômes de fruits blancs

Rouges

-Barton & Guestier - Réserve Pinot Noir 8.05€

Vin corse frais et léger

-Régulus - Côtes du Rhône 10.40€

Vin puissant idéal pour les viandes grillées

-Château Laroche Joubert - Côtes de bourg 9.80€

Vin avec du tannin mais sans agressivité - Souplesse et rondeur le caractérise

-La Rose Bellevue - Côtes de Bordeaux 8.30€

Tanins légers, rond et fruité idéal pour les viandes rouges et volailles

Rosés

-Tarani 6.30€

Se déguste à l'apéritif ou avec des grillades - Robe claire et nez fruité

-Plaisirs - Les Instants 9.60€

Vin frais, idéal avec les charcuteries





L'après-repas

Fontaine à Champagne et Bal, nous pouvons également vous proposer de quoi vous restaurer et vous rafraîchir !



La fontaine de Champagne

Location des verres et mise en scène
Au prix de 1.20€ par personne

Location de seau à Champagne et flûtes
Au prix de 10€ le seau et 0.60€ la verrerie



Bouteille de Champagne
Au prix de 30.55€ la bouteille

Sparling fines bulles en blanc ou rosé
Au prix de 11.00€ la bouteille

Bouteille de blanc de blancs
Au prix de 8.50€ la bouteille



Pour le bal



Pièces montée de macarons: Tendance et colorée, la pièce montée composée d'un assortiment de macarons, sublimerà votre buffet.

Au prix de 1.25€ la pièce



Tireuse à bière : Nous vous laissons le choix des fûts de 20 litres ou 30 litres, en blonde, blanche, bio, IPA, ...

à partir de 90€ le fût

Bar à cocktails: Assortiment de cocktails en bouteille (1 litre) : Sex on the beach / Mojito / Garden Smash / South beach / Moscow Mule / Cosmopolitain / Pornstar Martini - Verrerie (Tumbler)

Le pack 3 bouteilles au tarif de 170€ soit 5.60e le cocktail.



Retour de noces

Composez votre évènement à partir de nos suggestions détaillées.



Brunch - 12€

Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, la livraison et la vaisselle

-2 viennoiseries : assortiment de pains au chocolat, croissants, pains aux raisins,

-½ baguette

-Charcuterie : 1tr de jambon blanc, 1 tr de jambon de pays, 1 morceau de pâté de campagne, 1 tr d'andouille, 1 tr de saucisson à l'ail, 1 tr de saucisson sec

-Fromage : 2 morceaux par personne : camembert, comté, fourme d'Ambert, chèvre

-Salade de fruits frais ou corbeille de fruits frais



Brunch - 20.00€

Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, la livraison et la vaisselle



-Pancake, confiture, beurre

-Mini viennoiseries

-Pain

-Charcuterie en chiffonnade : jambon de pays, jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, chorizo

-Saumon fumé

-Yaourt aux fruits et muesli

-Quiche salée

-Fromage :2 morceaux par personne : camembert, comté, fourme d'Ambert, chèvre

-Salade de fruits frais

-Brownie



Buffet campagnard - 12€

Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, la livraison et la vaisselle

-4 choix de salades composées : piémontaise, macédoine, carotte râpées, salade du pêcheur, salade fraîcheur, ...

-Charcuterie : 1 tranche de jambon de pays, 1 morceau de pâté de campagne, 1 tr d'andouille, 1 tr de saucisson à l'ail, 1 tr de saucisson sec

-Viande froide : 1 morceau de poulet, 1 tr de rosbeef

-Tarte aux pommes



Buffet campagnard - 18.50€

Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, la livraison et la vaisselle

-4 choix de salades composées : piémontaise, macédoine, carotte râpées, salade du pêcheur, salade fraîcheur, ...

-Charcuterie : 1 tranche de jambon de pays, 1 morceau de pâté de campagne, 1 tr d'andouille, 1 tr de saucisson à l'ail, 1 tr de saucisson sec

-Crevettes et saumon fumé

-Viande froide : 1 morceau de poulet, 1 tr de rosbief

-Pain et beurre

- 3 Réductions sucrées : éclair, chou, tartelette





Formule

Brasero



Location

*Incluant le combustible et le poêlon
pour les garnitures*

Au prix de 95€ la journée

Les grillades

Formule classique

- Assortiment de saucisses et merguez (2/personne)
 - Brochette de volaille et/ou boeuf mariné
 - Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes
- Au prix de 10.65€/personne*

Formule gourmande

- Côte de boeuf
 - Ribs de porc marinés
 - Brochettes de gambas
 - Brochettes de légumes et pommes de terre nouvelles
- Au prix de 18.50€/personne*

La livraison et reprise

Tarif en fonction du lieu de la prestation

Nos Foodtruck



Camion Maison Michel

Idéal pour moins de 60 convives

Au prix de 250.00€ la journée



L'estafette

Idéal à partir de 80 convives

Au prix de 750.00€ la journée

Le HV

Idéal pour plus de 150 convives

Au prix de 990.00€ la journée



Nos choix de menu

Formule crêpes

2 crêpes salées et crêpes sucrées à volonté

Au prix de 15.00€ par personne

Formule burger

Hamburger au bœuf ou poulet au curry ou végétarien, et pétales de pommes de terre

Desserts : Brownie, tartes aux pommes

Au prix de 13.00€ par personne

Formule bocaux

Entrée, plat, dessert au choix

Au prix de 16.00€ par personne

Cochon grillé



Matériel / Personnel de service

Personnel de service

Au prix de 50.00€ l'heure (hors jours fériés)

Formule vaisselle

2 Assiettes, 3 couverts et un verre par personne

Au prix de 1.85€ par personne





Matériel

Les nappes, les serviettes, les tables, les chaises, mais aussi les barnums, le percolateur de café ou la fontaine à punch, nous pouvons nous en charger.





Nappes en tissu blanches fleuries

Au prix de 1.60€ par personne

Serviettes en tissu blanches fleuries

Au prix de 0.80€ par personne

Nappes en papier tissé épais de la couleur de votre choix

Au prix de 65.00 € le rouleau de 50m

Serviettes en papier tissé épais de la couleur de votre choix

Au prix de 0.50€ la serviette par paquet de 50 serviettes

Location de fontaine à punch

Au prix de 55.00 €

Location percolateur avec café, sucre et gobelet jetable

Au prix de 45.00€ l'unité

Location table ronde

A partir de 9.70€ l'unité

Location table ovale

A partir de 25.00€ l'unité

Table rectangulaire

Au prix de 8.00€ l'unité

Location mange debout housé pour le cocktail

Au prix de 18.00€ l'unité

Location chaise

A partir de 4.80€ l'unité

Our Team



Benoît Michel
Gérant



Emilie Le Gall
Secrétaire/Comptable



Audrey Le Duff
Commerciale



Stay in
Touch



02.98.85.01.45



40 Rue de la Fontaine Blanche -
29800 Landerneau



contact@traiteurmichel.com



www.traiteurmichel.com

Maison
Michel





www.traiteurmichel.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

LES TARIFS AFFICHÉS DE NOS COCKTAILS SONT PRÉVUS POUR ÊTRE SUIVIS D'UN DÎNER. SANS LE DINER MAJORATION DE 3€ PAR PERSONNE.

LE NOMBRE DE CONVIVES DOIT NOUS ÊTRE CONFIRMÉ AU PLUS TARD 10 JOURS AVANT LA RÉCEPTION.

LE NOMBRE DE MENUS FACTURÉS SERA CELUI ANNONCÉ 10 JOURS AVANT LA RÉCEPTION. LA FACTURATION SERA ARRÊTÉE SUR CE NOMBRE, MÊME EN CAS DE DÉSISTEMENT DE DERNIÈRE MINUTE.

SI LE NOMBRE DEVAIT AUGMENTER QUELQUES JOURS AVANT, NOUS ASSURERONS LES REPAS SUPPLÉMENTAIRES EN FONCTION DE NOS APPROVISIONNEMENTS.

NOS TARIFS SONT VALABLES POUR UN DÉPLACEMENT INFÉRIEUR OU ÉGAL À 50 KM AUTOUR DE LANDERNEAU. AU-DELÀ, UN FORFAIT KILOMÉTRIQUE SERA COMPTABILISÉ (NOUS CONSULTER).

CONCERNANT LES MENUS AVEC FRUITS DE MER, NOUS LES TRAVAILLONS FRAIS. LES TARIFS PEUVENT DONC ÊTRE VARIABLES SELON LES CONDITIONS CLIMATIQUES (TEMPÊTE...).

DESSERT APPORTÉ PAR LES MARIÉS : 5.00 € PAR PERSONNE

SI VOUS VOUS CHARGEZ D'APPORTER LE DESSERT, NOUS NE SOMMES PAS RESPONSABLES DE LA LIVRAISON NI DU MAINTIEN JUSQU'EN FIN DE SOIRÉE.

NOS BOISSONS SERONT SERVIES À VOLONTÉ PENDANT LE REPAS, ET AVEC DISCRÉTION JUSQU'À LA LIMITE FIXÉE (VIN ROUGE : 1 BOUTEILLE POUR 3, VIN BLANC : 1 BOUTEILLE POUR 4, VIN ROSÉ : 1 BOUTEILLE

POUR 6, EAU : 1 BOUTEILLE POUR 2).

SI VOUS APPORTEZ VOTRE BOISSON NOUS NE PRENONS PAS DE DROIT DE BOUCHON. NOUS VOUS DEMANDONS DE NE PAS APPORTER DE MARQUES D'ENSEIGNE (MARQUE REPÈRE, CASINO, LEADER PRICE ...).

LA CONSOMMATION D'ALCOOL VIS À VIS DE VOS INVITÉS MAJEURS ET MINEURS N'EST PAS DE NOTRE RESPONSABILITÉ.

A VOTRE CHARGE : ÉVACUATION DE VOS BOUTEILLES VIDES.

LE NETTOYAGE DE LA SALLE ET L'ENLÈVEMENT DES TABLES NE SONT PAS INCLUS DANS NOS TARIFS.

*HORAIRE PRÉVU POUR LE COCKTAIL : 17H-17H30, POUR LE REPAS : 19H-19H30 À TABLE ET DÉBUT DE REPAS VERS 19H30-20H.

NOUS FIXONS LA FIN DU SERVICE À 1 HEURE DU MATIN. AVANT CES HORAIRES OU DÉPASSÉ CE DÉLAI, CHAQUE SERVEUR ET PERSONNE DE CUISINE VOUS COÛTERA 50.00 € DE L'HEURE.

LORS DE NOTRE DEPART NOUS LAISSONS SUR TABLE LE NAPPAGE ET DES GOBELETS POUR TERMINER LA SOIRÉE. TOUTE LA VAISSELLE SERA RANGÉE EN CAISSE OU BAC PRÉVU PAR LE PRESTATAIRE. LA VAISSELLE RESTE SUR PLACE, ELLE EST SOUS VOTRE RESPONSABILITÉ ET SERA RÉCUPÉRÉE PAR LE LOUEUR.

LOCATION DES TABLES COCKTAIL HOUSSÉES NOIRES OBLIGATOIRE (SAUF EXCEPTION) - PREVOIR 1 POUR 30 CONVIVES AU PRIX UNITAIRE DE 18€ TTC.

*VAISSELLE INCLUSE : 2 VERRES, LES ASSIETTES, 1 COUTEAU, 1 FOURCHETTE, 1 PETITE CUILLÈRE, 1 TASSE À CAFÉ ET 1 SOUS TASSE.

MENUS SPÉCIFIQUES (VÉGÉTARIEN, VEGAN, SANS PORC, SANS FRUITS DE MER, FEMME ENCEINTE, SANS GLUTEN, SANS LACTOSE...) : SUPPLÉMENT DE 5.00 € PAR REPAS.

NOUS DÉGAGEONS TOUTES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LES OUBLIS DE VOTRE PART ET LEUR PLACEMENT À TABLE POUR LES MENUS SPÉCIFIQUES.

LOCATION ÉTUVE OBLIGATOIRE (SAUF CAS DE CUISINE TRÈS ÉQUIPÉE).

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

SUPPLÉMENT POUR CUISINE ET SALLE ÉLOIGNÉES (ÉTAGE OU DISTANCE IMPORTANTE) : FORFAIT POUR MOINS DE 100 CONVIVES : 110.00 €, ET FORFAIT POUR PLUS DE 100 CONVIVES : 160.00 €.

(DOMAINE DE LOSSULIEN, TERRASSE DES ABERS)

SUPPLÉMENT POUR TOUTE PRESTATION DE MOINS DE 50 PERSONNES (HORS ENFANTS) : 390.00 €.

DÉPLACEMENT ENTRE DEUX LIEUX DE RÉCEPTION : 120.00 €.

FORFAIT LIVRAISON/REPRISE DU MATÉRIEL : 1€ DU KILOMÈTRE

CAS PARTICULIER POUR CHÂTEAU DE KEROUARTZ, MANOIR DE PEN FAO, CHÂTEAU DE TREBODENNIC, LA COUR DES GRANDS : LOCATION DE TABLES POUR L'OFFICE-CUISINE : 25 € LA TABLE (NOMBRE DE TABLES NÉCESSAIRE EN FONCTION DU NOMBRE DE CONVIVES).

FOURNITURE DE TABLES, CHAISES, VAISSELLE SUPPLÉMENTAIRE, FLEURS, BOUGIES SUR DEVIS.

LE PLAN DE TABLES AINSI QUE LA DIMENSION DES TABLES DOIVENT NOUS ÊTRE FOURNIS 1 MOIS AVANT LA RÉCEPTION.

POSSIBILITÉ DE VOUS FOURNIR LES NAPPES LE JEUDI (SI RÉCEPTION LE WE).

LA MISE EN PLACE DE LA SALLE, DU NAPPAGE ET DE LA DÉCORATION DES TABLES RESTE À VOTRE CHARGE

LA CARTE AINSI QUE LES VINS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON LES ARRIVAGES.

NOS TARIFS SONT SOUMIS A LA TVA A 10% SUR LES DENRÉES ET 20% SUR L'ALCOOL.

POUR TOUTE ANNULATION DU FAIT DU CLIENT, LES ACOMPTES DÉJÀ VERSÉS NE SERONT PAS REMBOURSÉS, ILS SERONT RETENUS AU TITRE D'UNE INDEMNITÉ COMPENSATRICE.

RÉSERVATION : DÈS RÉCEPTION DE VOTRE CHÈQUE DE 380.00 € ET SIGNATURE DU CONTRAT D'ENGAGEMENT (CHÈQUE ENCAISSÉ ET NON REMBOURSÉ).

RÈGLEMENT : SIX MOIS AVANT LA RÉCEPTION : 20% DU MONTANT TOTAL DU DEVIS. UN MOIS AVANT LA RÉCEPTION : 40 % DU MONTANT TOTAL DU DEVIS.

LE SOLDE EST À DÉPOSER COMME CAUTION 10 JOURS AVANT LA PRESTATION ET SERA ENCAISSÉ SOUS 8 JOURS APRÈS RÉCEPTION DE LA FACTURE.

TOUTE SOMME NON PAYÉE DÈS RÉCEPTION DE FACTURE ENTRAÎNERA LE PAIEMENT D'UNE INDEMNITÉ DE RETARD DE 5% PAR MOIS À COMPTER DE LA DATE D'ENVOI PORTÉE SUR LA FACTURE. CETTE PÉNALITÉ

ÉTANT CONVENUE DE FAÇON FORMELLE ENTRE LES PARTIES NE NÉCESSITERA AUCUNE MISE EN DEMEURE PRÉALABLE (TRIBUNAL COMPÉTENT : TRIBUNAL D'INSTANCE DE BREST)

NOUS N'ACCEPTONS PAS DE RÈGLEMENT PAR CHÈQUES RESTAURANTS OU VACANCES.

LES ASSURANCES REFUSANT DE PRENDRE À LEUR CHARGE : CASSE, DÉGRADATION ET PERTE DU MATÉRIEL LOUÉ, FOURNI PAR NOS SOINS, CES RISQUES RESTERONT À LA CHARGE DE NOTRE CLIENTÈLE.

TOUTES PHOTOS D'ASSIETTES DE PRÉSENTATION, DE DISPOSITION DES BUFFETS ET TABLES LORS DES RÉCEPTIONS OU DES SALONS, SONT DONNÉES À TITRE D'EXEMPLE ET NE CONSTITUENT EN AUCUN CAS UNE OBLIGATION DE REPRODUCTION À L'IDENTIQUE DE NOTRE PART.

LE CLIENT DÉCLARE AVOIR PRIS CONNAISSANCE ET ACCEPTER LES TERMES ET CONDITIONS DE VENTES IMPRIMÉS SUR LES PRÉSENTS DOCUMENTS. VEUILLEZ NOUS FAIRE SAVOIR SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS APPARAÎTRE SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX.

DEVIS VALABLE 3 MOIS. NOUS RESTONS À VOTRE SERVICE POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE, AU MAGASIN DU MARDI AU SAMEDI DE 8 H À 18 H, PAR TÉLÉPHONE AU 02/98/85/01/45 OU PAR MAIL A CONTACT@TRAITEURMICHEL.COM.