



Buffets & Cocktails

Pour un moment convivial réussi



SOMMAIRE



Nos valeurs.....	3 à 5
Buffets.....	6
Cocktails	7
Ateliers culinaires	8
Animations repas	9
Boissons	10
Service.....	11
Coordonnées.....	12
Devis.....	13
Paiement	14
Newsletter.....	14
Conditions Générales de Vente	15 à 16



NOTRE CUISINE, NOS VALEURS

DES PRODUITS DE QUALITÉ



Cela signifie des légumes locaux, dont nous connaissons pour la plupart les producteurs, des produits bio de France, et aussi des produits que nous affectionnons.

UN SAVOIR-FAIRE SOUS INFLUENCE



Nous ne souhaitons pas cuisiner des ingrédients du bout du monde, mais nous aimons nous inspirer de recettes d'ici et d'ailleurs, en utilisant des épices et des techniques qui voyagent très bien !

UNE CUISINE RÉFLÉCHIE...



Nous travaillons avec des produits bruts, locaux et de saison pour vous proposer le meilleur des saveurs et qui convient à tous les régimes alimentaires.

ET FLEXIBLE



Nous réduisons considérablement les protéines animales dans nos plats et nos menus, mais nous aimons aussi préparer de bons plats. Ainsi, nous respectons toutes les contraintes et tentons de nous y adapter.





NOTRE SERVICE, NOS ENGAGEMENTS

UN SERVICE ADAPTÉ



Nous avons pour volonté d'apporter un service pointilleux et adapté à votre événement.

Ainsi, nous vous proposons la mise en place de plusieurs serveurs qui nous permettront de réaliser la prestation la plus adaptée à votre demande.

Tout autre demande et envie sera prise en compte pour que ce jour unique soit et reste un des plus beaux de votre vie.

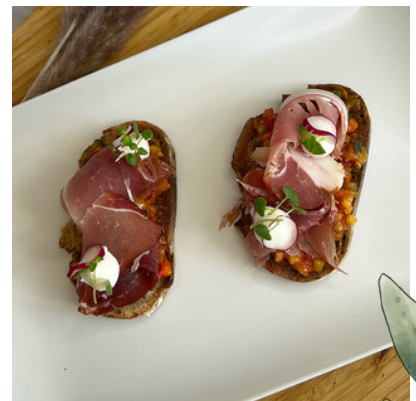
ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL



Nous respectons une logique d'écoresponsabilité grâce à l'usage de supports réutilisables et à la suppression au maximum des emballages grâce à notre collaboration avec le groupe VALO'.

Nous réalisons ainsi une gestion parfaite de nos déchets et garantissons leur bonne valorisation, réduisant au maximum notre impact environnemental.







NOS BUFFETS

NOS BUFFETS DE PRODUITS LOCAUX

25,00€ /pers.

FROID

Taboulé de chou-fleur
et vieille Mimolette ✓

Carottes râpées et pépites de
pois cassés et courgettes ✓

Tomate Mozzarella
et pesto de roquette ✓

Assortiment de charcuterie
(jambon cru, rosette, mortadelle)

Truite gravlax et condiments
(+2,50 €/pers.)

Rôti de bœuf et pilons
de poulet au paprika
ou

Tajine de lentille corail et burger
d'aubergine quinoa, tomate et
coriandre ✓

Assortiment de fromages,
pain et salade verte ✓

Assortiment de réductions sucrées

28,00€ /pers.

CHAUD ET FROID

Taboulé de chou-fleur
et vieille Mimolette ✓

Carottes râpées et pépites de
pois cassés et courgettes ✓

Tomate Mozzarella
et pesto de roquette ✓

Assortiment de charcuterie
(jambon cru, rosette, mortadelle)

Filet de poulet aux tomates
confites, crème de parmesan,
tagliatelles
ou

Proposition végétarienne ✓

Assortiment de fromages,
pain et salade verte ✓

Assortiment de réductions sucrées

Ceci est un exemple de proposition, nous nous adaptons à votre demande et à la saisonnalité des produits afin de vous proposer une expérience culinaire locale de qualité.

✓ = végétarien



NOS COCKTAILS

NOS COCKTAILS DINATOIRES
18 PIÈCES / PERS. 28,00€

FROIDS

- Club sandwich poulet, duxelles de champignons et moutarde à l'ancienne
- Bagnat du pêcheur au thon et à l'aneth
- Magret sel fumé avec gelée cassis
- Tataki de patate douce, sésame et mayonnaise Sriracha ✓
- Spirale de saumon fumé et mascarpone au citron vert
- Mauricette, veau confit, moutarde à l'ancienne et pickles
- Mauricette au jambon truffé
- Mauricette façon salade César
- Wrap de pois chiche grillé et féta fumée ✓
- Wrap Bresaola della Valtellina, condiment Savora
- Tartelette de fromage chèvre et jambon Serrano
- Tartelette foie gras et pommes caramélisées
- Madeleine pesto ✓
- Macaron chèvre miel ✓
- Pince de chorizo, rillettes de cabillaud
- Verrine mangue, crevette et concombre
- Salade de crudités de saison en verrine ✓
- Bouquet de légumes et ses différentes sauces ✓

CHAUDS

- Croq mozza truffe et jambon de Serrano
- Burger de paleron confit et tomme à l'ail des ours
- Burger végété ✓
- Cromesqui de lapin confit à la Guinness
- Kube de risotto crousti crémeux
- Pâté Lorrain
- Pita veggie, céleri et poivrons ✓

DESSERTS

Assortiment de 3 à 5 réductions sucrées :

- Choux à différents parfums
- Financier
- Tartelette Lorraine : confit de mirabelle et ganache montée vanille
- Macarons à différents parfums
- Salade de fruits
- Entremet chocolat, passion
- Dôme framboise, hibiscus
- Duo gingembre, choco
- Streusel noisette
- Sablé fraise, pistache
- Bavaois myrtille, citron

Toutes nos pièces cocktails sont adaptables pour un régime végétarien. Ceci est un exemple de proposition, nous nous adaptons à votre demande et à la saisonnalité des produits afin de vous proposer une expérience culinaire locale de qualité.





ATELIERS CULINAIRES

DES ATELIERS POUR ANIMER VOS
COCKTAILS OU BUFFETS

3,95€ /PERS.

Découpe de jambon Serrano, pain croustillant
ou

Foie gras poêlé au balsamique, chutney mangue et
ananas

ou

Gambas flambées

ou

Croq' monsieur, mozza/truffe

ou

Bar à bruschetta, mozzarella ou tapenade

ou

Burger simple ou végété



ET POUR TOUJOURS PLUS DE GOURMANDISE

Le CANDY BAR ou BAR À GLACE

5,00€ /pers.





LA TABLE ANIMÉE

QUAND LA CUISINE DEVIENT SPECTACLE
NOUS CONSULTER POUR LE PRIX

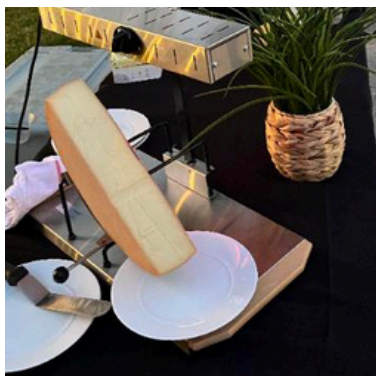
Raclette à la demi-meule accompagnée de sa salade,
sa charcuterie et de pommes de terre fondantes

ou

Repas terre et mer à la plancha ou au Brasero,
accompagnements divers

ou

Pâtes sous toutes leurs formes et toutes leurs sauces



D'autres animations sont possibles selon vos envies et selon la saison.





LES BOISSONS

LES BOISSONS DE VOTRE CHOIX

Boissons non alcoolisées

Eaux (plate et pétillante), jus de fruits locaux, thé glacé,
limonade locale, sodas, café et thé
3,85€/pers.



Bar Détox

*(pastèque, menthe / fraise, basilic /
citron, gingembre...)*
3,00€/pers.



Boissons alcoolisées

Vin (toutes couleurs)
14,00€ l'unité

Champagne brut
24,00€ l'unité

Pétillant méthode traditionnelle
Blanc de blanc
12,50€ l'unité

Punch
6,50€ le litre

Tireuse à bière
220,00€ le fût

Bar à cocktails

Trois cocktails au choix
15,00€ /pers .





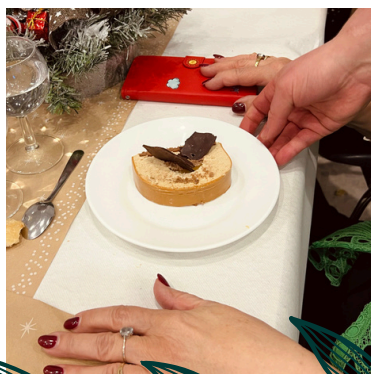
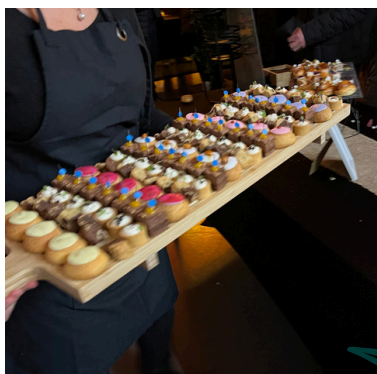
LE SERVICE

NOTRE PRESTATION ADAPTÉE À VOS BESOINS

Arrivée des serveurs **1h voire 1h30 avant le début**
de la prestation.

Service jusqu'à **2h du matin**

*Des frais additionnels seront facturés pour toute heure dépassant
les horaires convenus.*





NOS COORDONNÉES



54140 JARVILLE-LA-MALGRANGE

Tél. portable : 07.78.01.54.91

Email : lenvoltraiteur@gmail.com



www.lenvoldessens.net



www.facebook.com/lenvoltraiteur



www.instagram.com/lenvoltraiteur



VOTRE DEVIS PERSONNALISABLE



Vos informations

M. ou Mme. :

Association ou société :

Adresse :

Téléphone :

Email :

Date prestation :

Adresse prestation :

.....

.....

Choix et nombre

☐ Buffet ☐ Cocktail ☐ Boissons ☐ Ateliers

Service et livraison

☐ Service ☐ Sans service

☐ Livraison ☐ Livraison et mise à disposition

Détails ou demandes supplémentaires :

.....

.....

Buffet

Type de buffet : ☐ Froid ☐ Chaud et Froid

Nombre de buffets :

Détails ou demandes supplémentaires :

.....

.....

Cocktail

Nombre de cocktails :

Détails ou demandes supplémentaires :

.....

.....

Boissons

Types de boissons : ☐ Alcoolisées ☐ Sans alcool ☐ Les deux

Détails ou demandes supplémentaires :

.....

.....

Ateliers

.....

.....

.....



LE PAIEMENT

Coordonnées bancaires

Banque : Banque Populaire

RIB : 14707000373292185065071

IBAN : FR7614707000373292185065071

BIC : CCBPFRPPMTZ

30% d'acompte à verser à la commande

*Les prix mentionnés sont exprimés en euros,
toutes taxes comprises (TTC).*

Fait à le/...../.....

M. / Mme

Adresse

Téléphone

Mail

Pour le client, signature précédée de la mention
"Lu et approuvé, bon pour accord" :

NEWSLETTER

Adresse mail :

☐ J'accepte de recevoir des newsletters et des mises à jour
de *l'Envol des Sens* sur mon adresse e-mail.

Je comprends que je peux me désinscrire à tout moment en utilisant
le lien de désabonnement présent dans ces e-mails.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 : Application des présentes Conditions Générales de Vente

Elles régissent les relations contractuelles entre L'ENVOL DES SENS (ci-après « le prestataire ») et le client (ci-après : « le client »). Elles forment exclusivement les seules conditions de la commande et de la vente et prévalent sur toute stipulation contraire qui pourrait figurer sur des documents commerciaux du client ou ses conditions générales d'achat. En signant le devis ou la commande présenté par le prestataire, le client reconnaît avoir obtenu communication et pris connaissance des récentes conditions générales et déclare les accepter sans réserve.

Article 2 : Confirmation de commande

Le client détermine avec le prestataire ses besoins et, pour confirmer sa commande, il doit signer le devis et le transmettre au prestataire accompagné d'un règlement à titre d'acompte d'un montant de 30 % du montant total.

Le devis signé par le client ne constitue un engagement que s'il a été accompagné du premier règlement et confirmé par écrit par le prestataire, ce dernier ayant la possibilité de refuser l'engagement si les modifications apportées par le client au devis initial sont telles qu'il n'est pas en mesure d'accomplir sa mission conformément aux règles de l'art.

Article 3 : Annulation et modification de commande

Toute commande confirmée par le prestataire devient ferme et définitive et ne peut faire l'objet d'une annulation ou d'une modification par le client.

En revanche, une modification de commande peut avoir lieu d'un commun accord et faire l'objet d'un avenant écrit accepté par chacune des parties.

En fonction de l'impact de la modification, le prestataire pourra ajuster son prix.

Les tarifs indiqués sur les devis sont valables 30 jours à compter de la date qui y figure, ensuite de quoi tarifs et prestations proposés par le prestataire pourront être revus.

En cas d'annulation par le client, ses versements seront conservés par le prestataire à titre d'acompte et permettront de le dédommager du travail déjà accompli à ce stade ainsi que de l'achat des matières premières.

Le prestataire pourra en outre demander au client le paiement du travail et des marchandises si leur valeur dépasse les règlements remis à titre d'acompte, en fonction du moment de l'annulation. Une facture complémentaire sera alors émise.

Article 4 : Prix - nombre de convives

Les tarifs indiqués sont mentionnés en euros TTC (la TVA applicable est celle en vigueur à la date de facturation).

Le nombre de convives, obligatoirement communiqué par écrit par le client au moins trois semaines avant la date de la prestation au prestataire, sera facturé même en cas de défection de convives.

A l'inverse, en cas de présence d'un nombre de convives supérieur à celui annoncé initialement, le prestataire complètera sa facture finale au prorata.

Le prestataire décline toute responsabilité en cas de manque de marchandise si le nombre de convives présents le jour de la prestation est supérieur à celui annoncé par le client.

Si la commande du client inclut une mise à disposition du personnel, le dépassement du nombre d'heures choisi donnera lieu à une facturation complémentaire sur la base des dispositions contenues dans le devis, par heure et par personne mise à disposition, étant précisé que toute heure entamée est due.

Le solde de la prestation sera donc payable à l'issue de celle-ci et sur réception de la facture par le client, sans escompte. Le 3ème chèque ou virement remis par le client sera encaissé et le solde éventuel lui sera demandé sur présentation de la facture finale.

Le non-paiement à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture donnera lieu à l'application par le prestataire d'une pénalité de retard au taux de 15 % indiqué sur le montant TTC et exigible sans qu'une mise en demeure préalable soit nécessaire.

Par ailleurs, conformément aux dispositions du Code de Commerce, le client professionnel en situation de retard de paiement sera de plein droit débiteur, à l'égard du prestataire, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 € TTC.

Article 5 : Dégustations – Marchandises et denrées fournies lors de la prestation

Le prestataire peut organiser des dégustations pour permettre aux clients de faire leur choix en vue de la prestation finale. Ces dégustations font l'objet d'une facturation selon la quantité consommée, à régler le jour même.

Le prestataire décline toute responsabilité concernant les produits apportés par le client et/ou confectionnés par un autre prestataire ainsi que ceux restant après la prestation et que le client désirerait conserver.

Il pourra modifier le produit en cas de rupture lié à un problème sanitaire ou de rupture de stock.

Outre la fourniture des denrées, le prestataire peut fournir le matériel de réception et de cuisine ainsi que les plats, verres, couverts et assiettes (hors mobilier : tables et chaises notamment, gros équipements). Cette prestation est incluse dans le prix de vente.

Le prestataire peut aussi mettre le mobilier à disposition, mais cette prestation n'est pas incluse et donnera donc lieu à facturation complémentaire.

La perte ou la casse de matériel constatée à l'issue de la prestation sera facturée au client au coût de remplacement, sur présentation d'une facture.

Tous les matériels et biens mobiliers mis à disposition par le prestataire devront être restitués en bon état par le client au plus tard 24 heures après la fin de la prestation.

Le prestataire n'assure pas en principe la mise en place des tables et des chaises, tant pour l'installation que la désinstallation ou le rangement de la salle. Il peut toutefois le faire sur demande du client et moyennant une facturation complémentaire. De même pour le rangement du mobilier après l'évènement.

Si, au moment de récupérer ses biens, le prestataire constatait que le client n'avait pas effectué la désinstallation, il effectuerait cette prestation lui-même qui sera facturée au client pour un moment forfaitaire de 300 € TTC.

Article 6 : Responsabilité et assurance

Le prestataire est tenu des défauts de conformité des biens et services figurant au contrat dans les conditions prévues aux articles L 217-1 et suivants du Code de la Consommation.

Le client ne peut se prévaloir d'une garantie contractuelle à l'égard du prestataire. Le prestataire ne saurait être tenu responsable de vol, perte ou dégradation des effets appartenant aux convives à l'occasion de la réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les convives sera exclusivement de la responsabilité de l'organisateur de l'évènement.

Article 7 : Droit applicable et juridictions compétentes

Les présentes conditions générales de vente ainsi que tous les documents qui en découlent sont soumis à la loi française.

Tout litige ou contestation auxquels il pourrait donner lieu, aussi bien s'agissant de leur conclusions, exécution, interprétation, rupture, seront portés devant les tribunaux compétents dans le ressort du siège social du prestataire, même en cas de pluralité de défendeurs ou de demandes incidentes ou d'appel en garantie ; et ce en dépit d'éventuelle stipulation contraire figurant sur les propres documents de client.

Article 8 : Médiation

En cas de litige résultant de la présente convention, le client ayant la qualité de consommateur peut, en vertu de l'article L 612-1 du Code de la Consommation, recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résolution amiable du litige qui l'oppose au prestataire.

Il peut saisir un des médiateurs référencés par la commission d'évaluation et de contrôle de la médiation de la Consommation (CECMC), consultable sur le site internet du Ministère de l'Economie à l'adresse suivante : <https://www.economie.gouv.fr/mediation-conso>

La saisine du médiateur ne peut intervenir qu'après avoir tenté au préalable de résoudre le litige directement auprès du prestataire par une réclamation écrite.

Article 9 : Loi Informatique & libertés

Le client est informé que le prestataire met en œuvre des traitements de données à caractère personnel afin de lui permettre d'assurer la gestion, de la facturation et du suivi des dossiers de ses clients ainsi que la prospection. Ces données sont nécessaires pour la bonne gestion des clients et sont destinées aux employés du prestataire ainsi que son cabinet comptable.

En application de la loi Informatique et Liberté, les personnes physiques concernées disposent d'un droit d'accès aux données les concernant, aux fins de rectification, interrogation, opposition pour motif légitime et à la prospection à l'adresse électronique suivante : contact@lenvoldessens.fr ou par courrier postal : SARL L'Envol des Sens, 23 rue d'Alsace 54140 JARVILLE-LA-MALGRANGE, accompagné d'une copie d'une pièce d'identité signée.

Signature déclarant avoir **pris connaissance** et **accepté** les conditions générales de vente :