Céladon

Catalogue 2022

Prestations sans service

Cocktails, Buffets, Petits-déjeuners.

Sommaire:

Coffrets apéritifs et sucré	P.3/4
Cocktails apéritifs	P.5/6
Cocktails repas	P.7/8/9
Cocktails à la carte	P.10/11
Plats à emporter à la carte	P.12/13
Les Buffets	P.14/15/16
Buffet à la carte	P.17/18
Gourmandises à la carte	P.19

Pour l'ensemble de nos propositions:

Commande à 15 jours minimum selon disponibilité

Coffret apéritif Gourmet

8 pièces par personne, idéal pour 1 apéritif de 30/45 min

commande minimum 80 pièces (soit 2 plateaux), puis commande par plateaux de 40 pièces.

- Tartelette œuf de caille miroir et chutney pomme/oignon.
- Spirale de truite fumée fromage frais/wasabi.
- Mini wrap Serrano.
- Tomate/rouget/légumes confits.
- Pétale de Saint-Jacques et son confit.
- Cupcake fromage frais olive et tomate.
- Mini hamburger de foie gras de canard.
- Tartare de crevettes à la coriandre

Soit le cocktail à emporter 80 pièces 159,24 € HT *soit 168,00 € TTC*
Plateau supplémentaire de 40 pièces 79,62 € HT *soit 84,00 € TTC*

-5 % de 5 à 10 plateaux.
-10 % au-delà de 10 plateaux.

Coffret apéritif Tradition

8 pièces par personne, idéal pour 1 apéritif de 30/45 min

commande minimum 80 pièces (soit 2 plateaux), puis commande par plateaux de 40 pièces.

- Canapé mousse de canard copeaux de magret fumé.
- Finger saumon crème de mascarpone citronnée, caviar de hareng.
- Canapé dôme aux 2 fromages, miel et noix.
- Min Wrap Serrano.
- Choux volaille aux parfums d'Orient.
- Tartelette crémeux thon/légumes.
- Chou féta et olives.
- Cupcake fromage frais, olive et tomate confite.

- Soit le cocktail à emporter 80 pièces 118,67 € HT soit 125,20 € TTC
- Plateau supplémentaire de 40 pièces 59,34 € HT soit 62,60 € TTC
- -5 % de 5 à 10 plateaux.
- -10 % au-delà de 10 plateaux.

- Gougère nature au comté 32 pièces 13,65 € HT *soit 14,40 € TTC*

- Assortiment mini cocktail à réchauffer 36 pièces 37,54 € HT *soit 39,60 € TTC*
- *(Mini croc', feuilleté viennois tradition, quichette, roulé au fromage, pizza, gougère)*

Coffret cocktail sucré 40 pièces

- Tartelette chocolat/cacahuète.
- Tartelette très citron meringuée.
- Macarons assortis.
- Framboise/vanille.

Soit le coffret cocktail à emporter 60,00 TTC.

Cocktail apéritif tentation à partir de 50 personnes

Pièces froides :

- Canapé mousse de canard copeaux de magret fumé.
- Finger saumon crème de mascarpone citronnée.
- Canapé dôme aux 2 fromages, miel et noix.
- Wrap Serrano.
- Choux volaille aux parfums d'Orient.
- Mini bun's fromage frais parfum roquette et tomate confite.
- Chou féta et olives.

Pièces à réchauffer :

- Mini croc'
- Quuichette chaource.
- Quichette au saumon.
- Quichette tradition.
- Roulé au fromage.
- Feuilleté viennois tradition.
- Mini pizza

Pièces sucrées :

- Moelleux au chocolat.
- Tartelette citron.
- Tartelette amandine poire.
- Tartelette chocolat.

- Soit le cocktail dressé sur platerie jetable.
- 6 pièces 6,83 € HT *soit 7,20 € TTC par personne*
- 8 pièces 9,10 € HT *soit 9,60 € TTC par personne*
- 10 pièces 11,37 € HT *soit 12,00 € TTC par personne*

Cocktail apéritif Gala à partir de 50 personnes

Pièces froides :

- chou foie gras/mangue.
- Œuf de caille miroir et chutney pommes/oignons.
- Mini bun's fromage frais parfum roquette et tomate confite.
- chou féta et olives.
- Chou volaille aux parfums d'Orient.
- Foccacia rouget tomate basilic.
- Spirale de truite fumé fromage frais wasabi.
- Briochette pétale de Saint-Jacques.
- Mini burger foie gras de canard.
- Sablé parmesan copeaux de légumes.

Pièces à réchauffer :

- Tartelette de noix de pétoncle en persillade.
- Choux foie gras pomme.
- Feuilleté ris de veau.
- Caille esprit tajine.

Pièces sucrées :

- Macarons assortis.
- Tartelette très citron meringuée.
- Tartelette amandine poire.
- Tartelette chocolat/cacahuète.
- Carré Cheese cake et copeau de cerise.

- 6 pièces 8,25 € HT *soit 8,70 € TTC par personne*
- 8 pièces 11,00 € HT *soit 11,60 € TTC par personne*
- 10 pièces 13,74 € HT *soit14,50 € TTC par personne*

Cocktail Repas Business 14 pièces à partir de 15 personnes

6 bouchées:

- Canapé mousse de canard copeaux de magret fumé.
- Finger saumon crème de mascarpone citronnée.
- Canapé dôme aux 2 fromages, miel et noix.
- Chou volaille aux parfums d'Orient.
- Mini bun's fromage frais parfum roquette et tomate confite.
- Chou féta et olives.

2 verrines:

- Tzatziki de concombre.
- Tartare de tomate et magret fumé.

3 lunchs:

- Navette saumon fumé.
- Briochette volaille et sauce barbecue.
- Mini wrap de légumes confits.

3 sucrés :

- Macarons.
- Moelleux chocolat.
- Financier aux fruits.

- Soit le cocktail 14 pièces dressées sur platerie jetable.
- De 18 à 25 personnes 23,33 € HT *soit 24,61 € TTC*
- De 26 à 60 personnes 18,66 € HT *soit 19,69 € TTC*
- Au-delà de 60 personnes 17,58 € HT *soit 18,55 € TTC*

Cocktail Repas Prestige 16 pièces à partir de 15 personnes

6 bouchées:

- Œuf de caille miroir et chutney pommes/oignons.
- Mini bun's fromage frais parfum roquette et tomate confite.
- Rouget tomate basilic.
- Spirale de truite fumé fromage frais wasabi.
- Mini burger foie gras de canard.
- Sablé parmesan copeaux de légumes.

2 verrines:

- Tartare au 2 saumons, crémée mascarpone à l'avruga, chips de vitelotte.
- Gelée de tomate au basilic, ricotta, crumble salé et pignon de pain torréfié.

4 lunchs:

- Esprit bagnat: œuf de caille/thon/glaciale.
- Briochette volaille et sauce barbecue.
- Fusette bœuf parmesan.
- Brochette de canard aux 5 parfums.

4 sucrés :

- Macarons.
- Tartelette citron.
- Moelleux chocolat.
- Financier aux fruits.

- Soit le cocktail 16 pièces dressées sur platerie jetable.
- De 18 à 25 personnes 32,59 € HT *soit 34,38 € TTC*
- De 26 à 60 personnes 26,07 € HT *soit 27,50 € TTC*
- Au-delà de 60 personnes 24,65 € HT *soit 26,00 € TTC*

Cocktail Repas Privilège 20 pièces à partir de 15 personnes

8 bouchées:

- Œuf de caille miroir et chutney pommes/oignons.
- Mini bun's fromage frais parfum roquette et tomate confite.
- Rouget tomate basilic.
- Spirale de truite fumée fromage frais wasabi.
- Mini burger foie gras de canard.
- Sablé parmesan copeaux de légumes.
- Club gourmand à la volaille.
- Cup cake salé au magret fumé.

3 verrines:

- Crème de foie gras et dés de foie gras, crumble de pain d'épices.
- Tartare au 2 saumons, crémée mascarpone à l'avruga, chips de vitelotte.
- Gelée de tomate au basilic, ricotta, crumble salé et pignon de pain torréfié.

4 lunchs:

- Esprit bagnat: œuf de caille/thon/glaciale.
- Briochette volaille et sauce barbecue.
- Fusette bœuf parmesan.
- Brochette de canard aux 5 parfums.

5 sucrés :

- Macarons.
- Tartelette très citron meringuée.
- Tartelette chocolat/cacahuète.
- Carré cheese cake copeaux de cerise.
- Verrine aux fruits rouges, crémeux vanille Bourbon.

- Soit le cocktail 20 pièces dressées sur platerie jetable.
- De 18 à 25 personnes 40,95 € HT *soit 43,20 € TTC*
- De 26 à 60 personnes 32,70 € HT *soit 34,50 € TTC*
- Au-delà de 60 personnes 31,04 € HT *soit 32,75 € TTC*

Tarifs pour l'année 2022. Livraison possible .
Commande à 15 jours minimum selon disponibilités

Cocktail à la carte

Plateau apéritif 40 pièces:

- Canapé dôme aux 2 fromages, miel et noix et finger saumon crème de mascarpone citronnée. 47,39 € HT *soit 50,00 € TTC*
- Chou féta et olives et Canapé mousse de canard copeaux de magret fumé. 47,39 € HT *soit 50,00 € TTC*
- Mini burger foie gras de canard et Sablé parmesan copeaux de légumes. 66,35 € HT *soit 70,00 € TTC*
- Mini Buns Saint-Jacques et chou foie gras/mangue. 66,35 € HT *soit 70,00 € TTC*

Plateau de 24 verrines :

- Tzatzíki de concombre et Tartare de tomate et magret fumé.
  35,68 € HT *soit 37,64 € TTC*
- Tartare au deux saumons, crémée mascarpone à l'avruga, chips de vitelotte et Gelée de tomate au basilic, ricotta, crumble salé et pignon de pain torréfié.
  47,77 € HT *soit 50,40 € TTC*
- Crème de foie gras et dés de foie gras, crumble de pain d'épices et Saint Jacques rôties, rémoulade de légumes croquants et sucs d'agrumes.
  61,42 € HT *soit 64,80 € TTC*

Cocktail à la carte

- Les pièces lunchs Plateau de 9 pièces identiques

- Pain aux 4 poivres bœuf au parmesan et roquette. 31,50 € TTC
- Navette vitello tonato. 31,50 € TTC

- Les boîtes à réchauffer

Minimum de 10 boîtes identiques

- Risotto forestier. 4.50 € TTC
- Tajine de volaille au citron confit. 4.50 € TTC
- Poulet aux morilles. 5,50 € TTC

Plats à emporter à la carte

Tarifs donnés à titre indicatifs (pouvant être réajustés en fonction des cours) commandes possibles à partir de 6 portions minimum d'un même produit. Commande à 15 jours minimum selon disponibilités.
(-10 % à partir de 15 portions d'un même produit)

Tarifs en € par personne

Entrées froides :

- Pamplemousse cocktail — 5,68 HT *5,99 € TTC*
- Pressée de volaille fermière aux herbes et foie gras. — 9,10 HT *9.60 € TTC*
  (mini. 10 pers)
- Finger aux 3 saumons à l'aneth — 8,25 HT *8.70 € TTC*
- Le foie gras de canard mi-cuit au ratafia (60 gr). — Selon cours
- Corolle de noix de coquille Saint Jacques et homard, rémoulade de légumes croquants. — Selon cours
- La trilogie gourmande : — 18,25 HT 19,25 € TTC
  Sucette de foie gras, Papillote de foie gras aux fruits, Brochette de Saint-Jacques.

Entrées à réchauffer :

- Bouchée à la reine aux ris de veau — 6,45 HT *6.80 € TTC*
- Mousseline Saint Jacques aux écrevisses, sauce Nantua. — 7,58 HT *8.00 € TTC*
- Noix de coquille Saint-Jacques à la Normande (3 noix). — 8,86 HT *9.35 € TTC*
- Tatin de foie gras de canard, jus d'épices douces. — 13,19 HT 13.90 € TTC
- Feuilleté léger de ris de veau aux morilles. — 18,78 HT 19.80 € TTC

Plats à emporter à la carte

Tarifs en € par personne

Les poissons (à réchauffer, hors garniture):

- Poisson du marché et sa sauce (selon la marée) — 7,20 HT *7.60 € TTC*
- Pavé de truite saumonée rôti à l'oseille. — 10,38 HT *10.95 € TTC*

Filet de Daurade Royale aux girolles, sauce citronnée. — 12,65 HT *13.35 € TTC*
Navarin lotte et Saint Jacques sauce Champagne. — 18,96 HT *20.00 € TTC*
Filet de turbot, sauce Champagne — selon cours

Les plats chauds (à réchauffer, hors garniture):

- Cuisse de canard au poivre vert. — 8,05 HT *8.50 € TTC*

Filet mignon de porc farci aux champignons, jus à la sauge — 8,63 HT *9.10 € TTC*
Moelleux de canette aux pistaches et cramberries. — 9,95 HT *10.50 € TTC*
Filet mignon de porc à la Voldastone. — 9,48 HT *10.00 € TTC*
Tournedos de volaille fermière, jus au foie gras. — 10,14 HT *10.70 € TTC*

- Suprême de pintadeau fermier aux morilles et foie gras, — 10,38 HT *10,95 € TTC*

Quasi de veau doré, jus crémé aux champignons. — 10,66 HT *11.25 € TTC*
Magret de canard rôti bon Normand. — Selon cours

- Caille impériale désossée puis reconstituée, truffes d'été. — 12,56 HT *13.25 € TTC*

Filet de bœuf, jus à quintessence, façon Rossini. — Selon cours

- Gigolette de pigeonneau dorée, compoté de fruits secs, jus d'épices. — 20,71 HT *21.85 € TTC*

Les garnitures:

- Gâteau de pommes de terre. — 2,37 HT *2.50 € TTC*

Galette de pommes Anna. — 2,46 HT *2.60 € TTC*
Brochette de légumes glacés — 1,74 HT *1.84 € TTC*
(4 en fonction de la saison : carotte, navet, pois gourmand, Champignon).

- Fagot de légumes. — 1,74 HT *1,84 € TTC*

Tian de légumes. — 3,79 HT *4,00 € TTC*
(pour une à deux personnes selon votre appétit)

Les Buffets

Nos buffets à emporter sont prévus sans pain. Ils sont accompagnés de condiments et sauces variées. Toutes nos préparations sont présentées en contenants jetables luxes (sans couverts de service).
Toute notre production étant réalisée à la demande, vos commandes devront nous parvenir quinze jours minimum avant la livraison souhaitée afin de planifier notre production.

Buffet N°1

18.00 TTC / pers. de 20 à 35 personnes

Au-delà de 35 personnes 17,00 € TTC / pers.

Entrées

200 gr de salades 1 choix série A et 1 choix série B.

À partir de 25 personnes 3 choix (1 A et 2 B)

Assortiment de charcuteries sélectionnées (1 tranche jambon de Pays, 2 tranche rosette, 2 tranches coppa, 1 tranche charcuterie du moment)

Plats

130 gr de viande (2 choix) et ses condiments.

Volaille basse température aux herbes.

Rôti de porc.

Rôti de bœuf aux baies.

Les Buffets

Buffet N° 2

21.70 TTC / pers. de 20 à 35 personnes

Au-delà de 35 personnes 20,50 € TTC / pers.

Entrées

200 gr de salades 2 choix série A ou B.

À partir de 25 personnes 3 choix (série A ou B)

Assortiment de charcuteries sélectionnées (1/2 tranche jambon de Pays, 1 tranche rosette, 1 tranches coppa, 1 tranche charcuterie du moment)

40 gr de terrine océane aux herbes.

Plats

130 gr de viande (2 choix) et ses condiments.

Rôti de bœuf aux baies

Filet mignon de porc à la moutarde de Reims

Filet de volaille poché salsa

Buffet N° 3

25.30 TTC / pers. de 20 à 35 personnes

Au-delà de 35 personnes 24,10 € TTC / pers.

Entrées

200 gr de salades 3 choix série A ou B.

Assortiment de charcuteries sélectionnées (1/2 tranche jambon de Pays, 1 tranche rosette, 1 tranches coppa, 1 tranche charcuterie du moment)

40 gr pressée de canard confit au foie gras.

Plats

130 gr de viande et/ou poisson (3 choix) et ses condiments.

Saumon en Bellevue.

Contre filet de bœuf rôti aux aromates.

Filet mignon de porc à la moutarde de Reims.

Filet de canette rôti à l'orange et confit d'oignons.

Les Buffets

Buffet N° 4

35,00 € TTC à partir de 35 personnes:

Entrées

200 gr de salades 3 choix 2 série B, 1 série C

40 gr Terrine océane aux herbes.

40 gr pressée de canard confit au foie gras.

2 verrines salées par personne : millefeuille fraîcheur provençale au magret de canard, tartare de saumon, mousse crémeuse à l'havruga et chips de vitelotte.

Plats

130 gr de viande et/ou poisson (3 choix) et ses condiments.

Saumon en Bellevue.

Rouget Pomodora

Contre filet de bœuf rôti aux aromates.

Filet mignon de porc à la moutarde de Reims.

Filet de canette rôti à l'orange et confit d'oignons.

Noix de veau rôti en picatta.

Les Buffets

Les salades composées et dérivés:

Série A

Salade créosa: Dés de tomate, concombre, poivrons, oignons, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

Taboulé de légumes aux pois chiches et herbes.

Salade coleslaw aux fruits secs: Carottes et choux blanc émincé, fruits secs, mayonnaise.

Riz mikado: Riz, poivrons marinés, tomates, thon, anchois marinés.

Assortiment de crudités: Concombre à la crème, céleri rémoulade, carottes râpées.

Série B

Salade italienne: Tomates cerises, mozarella bille, dés de poivron, concombre, vinaigrette basilic.

Salade belle fermière: Pommes de terre, volaille, magret et jambon fumé, vinaigrette à l'huile de noix.

Salade océane: Pâtes cuites, saumon frais et fumé, surimi, sauce crémeuse à l'aneth et au citron.

Salade atlantique: Pommes de terre en robe des champs, moules, gambas, herbes, vinaigrette au vinaigre de cidre.

Série C

Salade Sechouan: Carottes et choux blanc émincé mariné au poivre sechouan, crevette vapeur et dés de volaille.

Salade exotique: Gambas, maïs, soja, ananas dés, sauce crémeuse.

Salade espadon à la tahitienne: Espadon poché au lait de coco, riz, maïs, avocat, ananas, coriandre, tomates confites.

Plat de crudités assorties	12 € le Kg
Salades composées :	
Série A	18 € le Kg
Série B	21 € le Kg
Série C	25 € le Kg

Commande minimum 5 kg par variété (≈ 2 saladiers)

Les Buffets à la carte

Plateau de charcuteries assorties : 1.2 Kg 40 TTC *(37,92 HT) le plateau*
(Jambon de Pays, rosette, coppa, charcuterie du moment)

Les viandes froides : *Plateau unique 7-8 personnes 1.2 kg*
Emincé de Bœuf 75.40 TTC le plateau
Dans le faux-filet et confit de légumes
Filet mignon de porc aux abricots 46.00 TTC le plateau
Vitello tonnato 58.50 TTC le plateau
Veau, tomates confites, condiment (câpre, thon, mayonnaise)
Magret de canard à l'orange 63.50 TTC le plateau

Les poissons froids:
Truite saumonée en Bellevue selon cours
Environ 1.5 kg pour 8 à 10 personnes

Le plateau de fromages affinés 4 variétés :39.00 TTC le plateau
(1kg 15 à 20 personnes)
Comté 18 mois, Brie, Fourme d'Ambert, 1 chèvre (fonction de la saison)

Buffet de desserts N°1 : (minimum 10 personnes)
1 verrine par personne, 2 petits four sucrés par personne, 1 demi-part de gâteau coupé par personne
Soit 6.20 TTC par personne
(5.80 TTC par personne à partir de 25 personnes)

Buffet de desserts N°2 : Pour 30/32 personnes

Ile flottante aux pralines roses	1 saladier 1kg
Salade de fruits frais ou mousse au chocolat	1 saladier 1 kg
Tartes aux fruits de saisons ou citron meringué	2 tartes 6/8 personnes
Entremet chocolat noir praliné croustillant	2 entremets 8 personnes

Soit l'ensemble ~~200,00 €~~ 175.00 TTC

Gourmandises à la carte

Coffret cocktail sucré 40 pièces

Tartelette chocolat/cacahuète.
Très citron meringuée.
Mini éclair.
Framboise/vanille.

Soit le coffret cocktail à emporter 60,00 TTC.

Verrines sucrées les 9 pièces *21,60 TTC*

9 Verrines 3 chocolats.
9 Verrines Côtes d'Armor.
9 Verrines fruits rouges.
9 Verrines panna cotta safranée/mangue.

Les tartes à découper (6/8 personnes)

19,00 TTC

Tarte Bourdaloue poire.
Tarte citron meringuée.
Tarte aux pommes en bande.

Modalités de commandes

Toute notre production étant réalisée à la demande, vos commandes devront nous parvenir quize jours minimum avant la livraison souhaitée afin de planifier notre production. L'acceptation de ces commandes sera fonction de notre planning. Ces commandes feront l'objet d'un bon de commande édité par nos soins, validé par le versement d'un acompte.

CONDITIONS DE REGLEMENT

40 % d'acompte à la réservation avec le retour de confirmation de commande, le solde avant la livraison.

Tarifs :

Les tarifs exposés dans cette plaquette sont exprimés en TTC au 01/01/22. Toutefois en cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, le Céladon Côté Traiteur se réserve le droit de réviser ses prix.

Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.

Toutes nos préparations étant réalisées à la demande et exclusivement avec des produits frais, nous nous réservons la possibilité de revoir nos propositions en fonction du marché et de la disponibilité des matières premières, en fournissant un service équivalent ou supérieur.

Annulation :

Toute annulation à moins de 48 heures du jour de livraison souhaité entrainera la facturation totale de la commande.

EXECUTION

Le Céladon Côté Traiteur est tenu à une obligation de moyen et non de résultat. Le Céladon Côté Traiteur ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, conservation, réchauffage). Sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés le jour même et ne doivent en aucun cas être congelés par le client. Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables.

Le matériel loué est mis à disposition pour une journée seulement (sauf accord ou devis). La perte, casse ou détérioration du matériel est la charge du client qui devra en supporter les conséquences financières.

Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif, le non respect de ceux-ci ne peut donner matière à aucune de demande de remise ou d'indemnités.

La responsabilité du Céladon ne pourra être recherché en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses) due à des éléments extérieurs tels que grèves, et notamment des services postaux, de la distribution de carburant, coupure d'électricité, incendie, intempéries, émeutes, manifestations sur voie publique; sans que cette liste ne soit limitative.

Pensez à prévoir la place nécessaire au stockage de votre buffet dans un endroit réfrigéré entre 0°C et 3°C. Une fois le retrait ou la livraison effectuée, le Céladon Côté Traiteur dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client ne respecterait ces règles élémentaires d'hygiène.

LIVRAISON

Prestation sans service

Nos livraisons ne comprennent pas l'installation des buffets. Notre livreur vous dépose la commande dans la fourchette horaire convenue, les denrées alimentaires filmées et/ou en boîte traiteur.

Les horaires de livraison sont (selon nos disponibilités) :

En semaine de 8h00 à 18h00

Le dimanche de 9h00 à 12h00

Conditions générales de vente

Article 1 : DEFINITION

L'expression Céladon Côté Traiteur désigne la SARL Delavenne Frères dont le siège social est situé 28, rue de la République 10150 Creney Près Troyes, représentée par son gérant M. Delavenne. Le terme « le client » désigne le cocontractant, qu'il agisse directement en son nom propre ou pour le compte d'un tiers à titre de mandataire. Le terme « offre personnalisée » désigne le devis décrivant les prestations proposées au client dans le cadre de sa demande.

Article 2 : APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations fournies par le Céladon Côté Traiteur dans le cadre des prestations décrites dans le devis ou offre personnalisée Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc. En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

Article 3 : PRIX ET CONDITIONS DE PAIEMENTS

Nos prix sont valables pour une manifestation, un nombre de convives donné et un lieu défini. Les tarifs sont établis sur la base des quantités communiquées par le client au moment de l'établissement du devis. Toute variation de la quantité commandée, et/ou du timing, pourra faire l'objet d'un ajustement du tarif. Tout report de date, de lieu de la manifestation, fera l'objet d'un nouveau devis. En fonction du lieu retenu, des frais de commissions pourront être ajoutés au devis.

Nos prix sont valables pendant soixante (60) jours à compter de l'établissement de l'offre de service personnalisée, sous réserve de disponibilité du Céladon Traiteur et des produits saisonniers au moment de votre confirmation de commande.

Toutefois, en cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières et produits ou des transports, Le Céladon Côté Traiteur se réserve le droit de réviser ses prix.

Nos prix sont fermes sur la base du choix des prestations et menus fixés dans l'offre de service personnalisée, et en fonction du nombre de couverts retenus et du lieu de la manifestation.

Sauf convention contraire écrite conclue entre le client et la Sarl Delavenne Frères, le paiement de l'intégralité des prestations fournies par la Sarl Delavenne Frères s'effectuent 10 jours avant la livraison.

Tout complément de facturation survenant à l'occasion du réceptif tel que boissons supplémentaires, dépassement du temps de présence prévu pour le personnel, sera à régler à réception de facture.

Toute somme impayée à l'échéance mentionnée sur la facture donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. Celles-ci seront calculées sur l'intégralité des sommes restant dues, au taux de 15 % l'an, auxquelles s'ajouteront une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement.

Nos prix ne comprennent pas : les frais de déplacement (à définir)

Article 4 : RESERVATION

Toute réservation est confirmée par une offre de service personnalisée écrite et le versement d'un acompte sur le prix.

Cette offre de service personnalisée constitue les conditions particulières venant modifier ou compléter les présentes conditions générales.

La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente et conditions particulières de l'offre de service personnalisée. La réservation du Client est définitivement enregistrée lors de la réception par le Céladon Côté Traiteur d'un exemplaire de cette offre de service personnalisée (complète) dûment datée et signée par le Client, ainsi que des présentes CGV accompagnées de la mention manuscrite « Bon pour acceptation », et le règlement de l'acompte défini dans cette offre, et signature par nos soins pour accord, et ce, trente (30) jours au moins avant la date de la manifestation. A défaut de confirmation dans le délai ci-dessus, la réservation initiale sera purement et simplement annulée.

Article 5 : CONFIRMATION DE COMMANDES

Le nombre de couverts par prestation doit être confirmé par écrit (courrier ou fax) au plus tard dix (10) jours avant la manifestation.

La facturation sera établie d'après le nombre retenu, sans possibilité de réduction passé ce délai de 10 jours.

Article 6 : ANNULATION DE COMMANDE

En cas d'annulation du fait du client :

- Plus de trente (30) jours avant la date de la manifestation, 30 % du montant total de la facture sera retenu.

- De trente (30) jours à seize (16) jours avant la date de la manifestation, 50 % du montant total de la facture sera retenu.

- De quinze (15) jours à onze (11) jours avant la date de la manifestation, 75 % des prestations seront facturées.

- A moins de onze jours avant la date de la manifestation, 100 % des prestations seront facturées.

Cette facturation s'entend sans remise au client des matières premières ou produits finis déjà préparés. Le client reconnaît avoir pris connaissance de cette clause et l'accepter sans réserve.

En cas d'annulation du fait du Céladon Traiteur, l'intégralité des acomptes sera restituée au client.

Toute inexécution partielle ou totale des prestations promises résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront exonératoires de la responsabilité du Céladon Côté Traiteur.

En cas de report de date de l'événement, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, les arrhes versées resteront acquises au Céladon Traiteur et ne donneront lieu à aucun remboursement. Dans l'hypothèse où l'événement serait reporté sur une année ultérieure à celle initialement prévue, les nouveaux tarifs applicables seraient alors ceux de l'année du report. Si, au moment du report, la commande venait à être différente de la commande initiale, un complément d'acompte pourra être demandé. Les reports seront soumis à la disponibilité du Céladon Traiteur.

Toute demande de report devra être notifiée au Céladon Traiteur par courrier recommandé avec la date de report souhaitée. Le report sera soumis à la disponibilité du Céladon Traiteur à la date envisagée. Selon le délai de prévenance, des pénalités s'appliqueront sur la base du montant total du devis confirmé au Céladon Traiteur, comme suivant :

- Plus d'un mois avant l'évènement = 15% du montant total du devis confirmé

- Plus de 10 jours avant l'évènement = 50% du montant total de devis confirmé

- Moins de 10 jours avant l'évènement = 100% du montant total du devis confirmé

Si aucune date n'était trouvée en commun pour le report, la commande sera alors annulée et les frais d'annulation de commande seront appliqués (cf. paragraphe « Annulation de commandes »)

Article 7 : EXCEDENTS DES DENREES ALIMENTAIRES

Selon la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire, "les produits maintenus à + de 10°C pendant 2 heures ou plus seront jetés" conformément à la directive du Ministère de l'Agroalimentaire. En cas de demande contraire du client, et ne pouvant garantir la sécurité sanitaire des produits exposés à une rupture de la chaîne du froid, Céladon Traiteur sera dégagé de toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire.

Article 8 : RESPONSABILITE

Céladon Traiteur ne pourra être tenu responsable des éventuels retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle, tels que, de façon non limitative : interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, intempéries, fait d'autrui, forces majeures, grèves, etc… Les risques, casse, dégradation ou disparition de matériel, ou de biens présents sur le lieu de réceptions sont à la charge effective du client.

Article 9 : COMMUNICATION

Conformément aux lois des 11 mars 1957 et 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique sont à la charge du client. La déclaration correspondante doit ainsi être effectuée par ce dernier auprès de la SACEM. Sauf interdiction du client, Céladon Traiteur se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception pour sa communication personnelle (plaquette, presse, internet…)

Article 10 : PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 Janvier 1978, le client bénéficie d'un drait d'accès, de rectification et d'opposition sur ses données personnelles. Ces droits peuvent être exercés en s'adressant à Céladon Traiteur.

Article 11 : RECLAMATIONS ET LITIGES

Toute réclamation de la part du signataire du devis devra être communiquée au Maître d'Hôtel avant son départ et sera reportée avec nom et signature du client, sur la fiche "Fin de Réception". Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française. Tout litige relatif à l'interprétation des présentes Conditions Générales de Vente, leur exécution et leur résiliation, à défaut de solution amiable, sera de la compétence exclusive du tribunal compétent.

Céladon Traiteur

Traiteur, Evènement, restaurant
Depuis 2004

A votre service du Lundi au samedi de 9h à 18h00

Pour tout renseignement et demande de devis:

Céladon Côté Traiteur
28, rue de la République
10150 Creney-Près-Troyes

Tél: 03 25 81 08 54
www.celadon-traiteur.fr
contact@celadon-traiteur.fr