

MAISON DES PRÉS

FORMULES TRAITEUR

Septembre / Octobre 2022

Cocktail apéritif, 8 pièces salées

18€ / pers. – Minimum 10 pers.

- Bijou Feta
- Cheesecake printanier
- Chou rosso au poivron
- Bouchon de légumes d'été
- Navette saumon et concombre
- Cube de gambas aux agrumes
- Millefeuille fondant de bresaola
- Mini Wrap poulet

Cocktail tapas, 16 pièces salées

30€ / pers. – Minimum 10 pers.

- Mini cheeseburger (* à réchauffer)
- Mini hot dog (*)
- Mini croque-monsieur brioché (*)
- Mini Madeleine pesto
- Grissini Parmigiano Reggiano
- Falafel (*), sauce yaourt
- Assortiment d'accras (*)
- Mini-brochette : jambon, mozza, cranberry
- Mini-brochette : bresaola mozza, abricot
- Mini sandwich poulet cheddar
- Mini sandwich tartare de légumes
- Mini sandwich jambon cru
- Mini sandwich saumon fumé
- Assortiment de charcuterie
- Assortiment de fromages
- Assortiment de pains

Cocktail dînatoire, 20 pièces salées

44€ / pers. – Minimum 10 pers.

- Bijou Feta
- Cheesecake printanier
- Chou rosso au poivron
- Bouchon de légumes d'été
- Dôme de tarama
- Gigot d'agneau 7h
- Dhal à la coriandre fraîche
- Navette saumon, concombre et menthe
- Navette poulet aux herbes fraîches
- Cube de gambas aux agrumes
- Millefeuille fondant de bresaola
- Mini Wrap poulet
- Mini Wrap pastrami
- Petite salade grecque en « woodbox »
- Assortiment de charcuterie
- Assortiment de fromages
- Assortiment de crudités
- Assortiment de pains

Cocktail sucré 3 pièces

5€ / pers. – Minimum 10 pers.

- Mini tropezienne
- Tarteline citron
- Chou choco passion

Cocktail sucré 6 pièces

10€ / pers. – Minimum 10 pers.

- Far breton
- Petit tigré
- Mini tropezienne
- Tarteline citron
- Chou choco passion
- Délice abricot

Frais de livraison :

Montrouge - 10€

Sur demande pour les autres villes

MAISON DES PRÉS

Buffet à partager

32€ / pers. – Minimum 10 pers.

- **Viandes et poissons**
Terrine de canard, confit d'oignons
Filet de poulet rôti, sauce César
Rillettes de thon au piment fumé
Truite fumée, sauce tzatziki
- **Grandes salades**
Taboulé aux fruits secs et persil plat
Salade de lentille verte aux pickles
Salade de betterave, balsamique et noix
- **Fromages**
Assortiment de fromages, confit de figue
Assortiment de pains
- **Desserts**
Tarte citron meringuée
Salade de fruits frais
Fondant au chocolat

Repas à la carte

Minimum 10 pers.

- **Entrées**
Burrata à la truffe, salade de lentille 9 €
Tartare de haddock aux pommes 10 €
Tataki de canard au miel, carotte rôtie 12 €
- **Plats**
Grenadin de veau à la pistache, polenta aux légumes 24 €
Paleron de bœuf braisé à l'ail noir, légumes rôtis 19 €
Cabillaud côtier, curry de légumes au lait de coco 20 €
Lasagnes de légumes à la scamorza fumée 18 €
- **Desserts**
Cantal Entre-Deux, confit de figues 8 €
Tartelette citron meringuée, marmelade agrume 8 €
Fondant chocolat caramel, praliné noisette 8 €
Salade d'agrumes à la fleur d'oranger, financier 8 €

Frais de livraison :

Montrouge - 10€

Sur demande pour les autres villes

MAISON DESPRÉS

CONDITIONS GÉNÉRALES

Applicables pour toutes réservations de groupes

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement : toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente.

Tarifs

Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation.

Confirmation de réservation

Toute réservation n'est confirmée qu'après réception du devis revêtu de la mention « bon pour accord » ainsi que d'un acompte de 30% du montant total de la prestation.

A défaut, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

Allergies

En cas de régimes ou d'allergies alimentaires spécifiques, merci de nous en informer.

Annulation partielle du nombre de convives

Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au plus tard 2 jours avant le déroulement de la prestation. Au-delà de ce délai, nous serons dans l'obligation de facturer la totalité du devis signé.

Nombre de convives supérieur à celui prévu

Si le nombre de convives est supérieur au nombre annoncé, il sera facturé un supplément sur la base unitaire indiquée dans le devis initial.

Annulation par Des Prés

Toute annulation par Maison Després, entraîne le remboursement des sommes versées par le client au titre de l'acompte, à l'exclusion de toute autre indemnité.

Annulation totale par le client

En cas d'annulation, l'acompte sera remboursé uniquement si celle-ci intervient 7 jours avant la date prévue.

Déroulement de la prestation

Le jour de la prestation, les convives doivent se présenter au restaurant à l'heure convenue. Si ce retard est supérieur à une heure, la réservation ne sera plus garantie. Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Prestations supplémentaires non incluses

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

Responsabilité du client

Le client est réputé avoir souscrit une assurance civile pour les dommages éventuellement causés par ses convives lors du déroulement de la prestation, que ce soit des dommages infligés à d'autres clients présents ou aux biens du restaurant. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant au restaurant ou ceux mis à disposition du client à titre de location.

Le restaurant décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, portefeuilles, vêtements... appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans le restaurant.

Modalités de règlement

Sauf dérogation convenue à l'avance avec le client dans le devis, la facture sera remise le jour même de la prestation et le solde devra être réglé sur place à la fin de celle-ci.

En tout état de cause, la facturation de la prestation sera faite au plus tard en fin de mois par la comptabilité et devra être réglée à réception de facture.

Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal.

Nous contacter :

Marion DESPRÉS

Tel. 06 44 24 59 68

Mail. marion@damiendespres.fr