



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odyssée des Saveurs !*

Carte Mariage 2014 Supplément TVA offerte sur les Menus jusqu'au 31/01/2014





# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odyssée des Saveurs !*

## L'Apéritif 8 pièces

Soit 800 pièces en tout pour 100 convives

### Les Pièces Fraîcheur

*Millefeuille au Conté et Jambon  
Tomate Cerise, Guacamole, Chair de Crabe  
Millefeuille au Foie Gras et Artichaut  
Rouleau de printemps, pomme Crevette*

### Les Pics Bambou et Brochettes

*Pois Gourmand, Écrevisse, Mozzarella  
Noix de Pétoncle aux trois Poivrons  
Crevette, Ananas, Noix de Coco  
Dés de Volaille, Lait de Coco, Pruneau*

### Les Pains d'Épice

*Filet de Rouget et Mangue  
Tapenade, Asperge verte, Tomate Confite*

### Les Wraps pièces

*Dinde Fumée, Mayonnaise au Curry, Granny Smith  
Roastbeef, Moutarde à l'ancienne, Salade*

### Les Fingers à la Pince

*Finger au Saumon Fumé et Pomme Verte  
Finger Volaille Mangue et Curry*

### Les Pièces Chaudes

*Croque Monsieur  
Gougère  
Pissaladière  
Quiche Lorraine*

9,95€TTC par personne ou 10,95€ avec pièces chaudes Indienne



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

Ou

Les pièces Chaudes « Clin d'œil à l'Inde » réalisées par notre Chef Indien 2 pièces

## Les Badjis

*Beignets à la farine de pois chiche*

Badji aux Crevettes

## Les BEIGNETS

SAMOSSA VIANDE

*Chausson de Viande hachée accompagnée de Petits pois*

VADAI

*Beignets aux Lentilles*

Sauces accompagnement : Menthe, Coco, Tomates



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odyssée des Saveurs !*

## Le Menu "Terre et Mer" 39€

### L'Entrée

*Le Foie Gras mi-cuit, Compotée d'oignons confits*  
*Ou*  
*Brochette de Gambas, Ananas, Coco*  
*Jus de Citronnelle, Dariole de Céleri*

### Le Plat

*Le Carré d'Agneau au Jus court, parfumé au Thym*  
*Blini de Pomme de Terre écrasée, Tomate Cerise*  
*Ou*  
*Dos de Cabillaud Parfumé au Kombu et Combava*  
*Mini Brochette de Légumes Confits à l'huile d'olive*  
*Tatin Arlésienne*

### Les Trois Fromages

*Brie de Meaux, Bleu, Chèvre sur un lit de salade*

### Desserts

*La Pièce Montée*  
*2 Choux (Mariage) ou Buffet Desserts*  
*Chocolat Royal, Fraisier, Trois Chocolats, Paris Brest, Multifruits*



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

## Le Menu "Terroir" 49€ TTC

Le Duo de Foies Gras mi-cuits, nature et Figues au Chutney de Mangue

*Pain brioché,*

*Ou*

*Brochette de Saint Jacques,*

*Jus de Citronnelle, Dariole de Céleri*

\*\*\*

Le Filet de Bœuf juste cuit Sauce Grand Siècle

*Pomme Darphin, Tomates Grappe, Pois gourmands,*

*Ou*

Le Filet de Saint Pierre

*Emulsion Mangue Passion, Dariole de Bananes Plantin*

\*\*\*

Le Plateau de 5 Fromages affinés AOC

\*\*\*

Le Buffet de Desserts

*Chocolat Royal, Fraisier, Opéra, Trois Chocolats, Paris Brest, Multifruits*

*Ou*

*La Pièce Montée 2 Choux (Mariage)*

*Choux farci de crème pâtissière, nougatine aux amandes.*



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

## Buffet Prestige 59 €TTC

### Les Entrées

*Salade d'Avocats, Pamplemousse, Crevettes  
Terrine de Saumon, Saint-Jacques, Pétoncles  
Salade de légumes grillés au pesto, et menthe  
Terrine de canard au porto, confiture de figues,  
Terrine de campagne à l'ancienne,  
Jambon Sérano en chiffonnade et ses condiments,  
Rillettes d'Oie et croquant de Pain Poilâne,  
Salade de Pennes aux Champignons des bois et coriandre fraîche,  
Foie gras mi-cuit, accompagné de pain brioché, chutney de mangues et fleur de sel  
Salade de gambas marinées à la citronnelle et tagliatelles de légumes  
Saumon fumé Norvège, œufs de Saumon et mini blinis, crème légère au citron vert  
Bodega, Mesclun, Canette fermière, Ananas, Orange, Tomates, Coriandre  
Plateau de Charcuteries du terroir*

### Le Plat chaud

*Filet de Bar de mer grillé aux aromates, Risotto Primavera, copeaux de Parmesan  
Ou  
Filet de Bœuf, au jus court, Pommes Paillasson, tomates cerise, Pois gourmands*

### Le Buffet de Fromages

*Brie, Comté, Bleu, Chèvre, Camembert, St Nectaire, Pont l'Evêque, Ste Maure...  
Pains, Beurre, Condiments*

### Le Buffet Desserts

Chocolat Royal, Fraisier, Framboisier, Opéra, Trois Chocolats, Paris Brest, Poirier, Multifruits

Crème Anglaise, Coulis de fraises...

La Pièce Montée tradition

*Choux farci de crème pâtissière, nougatine aux amandes.*

Les Macarons 2 pièces par personne

*Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Café, Citron*



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odyssée des Saveurs !*

## Le Menu "Grand Siècle" 59 € TTC

### La Mise en Bouche

*Carpaccio de Bar  
à l'huile de Truffe*

### L'Entrée

*Chartreuse de Saint-Jacques  
Au Beurre de Truffe  
Bouillon de Coques à la Badiane  
Ou  
Filet de rouget Rôti  
Couscous d'Epeautre aux Herbes Fraîches  
Vinaigre au Citron Vert*

### Le Plat

*Dos de Bar et son Risotto aux Herbes  
Jus d'Oignons Caramélisés aux Girolles (selon saison) ou Cèpes et Shi-Take  
Ou  
Pavé de Veau Poêlé  
Au jus Court  
Pomme Anna, Carottes Pourpres Glacées au Thym  
Pois Gourmands  
Ou  
Filet de Bœuf  
Infusé à la Sauge, Echalotes Confites  
Topinambours Glacés au Thym, Tomates Cerise*

### Les Fromages

Plateau de 5 variétés AOC et son Mesclun aux herbes fraîches

### Desserts

**Mignardises 2 pièces par convive**

*La Pièce Montée 2 Choux (Mariage) et Buffet Desserts  
Choux farci de crème pâtissière, nougatine aux amandes.*

Chocolat Royal, Fraisier, Framboisier, Opéra, Trois Chocolats, Paris Brest, Poirier, Multifruits

Crème Anglaise, Coulis de fraises...



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

## ***Boissons et Matériels prix par convive en plus des menus***

***Forfait dîner softs*** **3,00€**  
*Evian, Badoit, Café*

***Forfait softs cocktail*** **3,80€**  
*Evian, Perrier, Schweppes, Coca cola, Zéro*  
*Jus d'oranges, jus de tomates, jus de pommes jus de pamplemousse*

***Forfait Matériel Cocktail*** **6,50€**  
*Verres, platerie, inox, porcelaine, buffet, supports, nappage et tout le matériel nécessaire*

***Forfait Dîner Classique*** **1700,00€**  
*Assiettes blanches rondes, bel inox lourd, verres "élégance", tasses et sous tasses*  
*Nappage blanc damassé : serviettes et nappes*  
*Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation*

***Forfait Vins possible, nous ne prenons pas de droits de bouchon.***

***Forfait Dîner Elégant supplément*** **2200,00€**  
*Assiettes blanches carrées, bel inox lourd, verres "convention", tasses et sous tasses.*  
*Nappage blanc damassé : serviettes et nappes*  
*Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation*





# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

## **Exemple tarif pour une réception de 100 convives**

<b>Menu Terre et Mer 39€ x 100</b>	<b>3900,00€</b>
<b>Cocktail 9,95€ x 100</b>	<b>995,00€</b>
<b>Forfait Soft Cocktail 3,80€ x 100</b>	<b>380,00€</b>
<b>Forfait Soft Dîner 3€ x 100</b>	<b>300,00€</b>
<b>Menu Enfants 15€</b>	
<b>Forfait matériel Cocktail 6,50€ x 100</b>	<b>650,00€</b>
<b>Forfait Vins à voir</b>	
<b>Forfait Dîner Classique</b>	<b>1700,00€</b>
<b>Livraison et reprise</b>	<b>200,00€</b>
<b>Personnel</b>	<b>1820,00€</b>
<b>Total TTC</b>	<b><u>9980,00€</u></b>

## **Le Personnel de votre Mariage est calculé pour un exemple de 100 convives**

1 Responsable Manager de 15h à 02h  
4 Maîtres d'Hôtel pour 100 convives de 15h à 02h  
2 Cuisiniers pour 100 convives de 15h à 24h  
Heures supplémentaires à partir de 02h, 25€ net par heure et par personne

Nous comptons 4 personnes à partir de 02h jusqu'à votre départ et une heure en plus pour le rangement de la salle

Total en Chèque Emploi Service: 1820 € net hors charges le jour de la réception

Si facturation du Personnel, par Henrot Chasselier Traiteur TVA à 19,6% ou 20% après le 01/01/2014 en supplément plus charges.



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

## Conditions Générales de Vente :

Toute commande implique de la part du client l'adhésion pleine et entière sans réserve aux présentes conditions.

### 1 - Commandes

Toute commande doit être passée par écrit et n'est définitivement enregistrée qu'à réception d'un acompte de 60 % du montant TTC du devis pour les particuliers. Pour les entreprises, 50% à la réservation, 40% 15 jours ouvrables avant la réception. A réception de facture, la totalité de la prestation soit 100% sera demandée. Les prix sur votre commande sont garantis jusqu'au jour de la réception. Les commandes spéciales, végétariennes et autres, doivent être stipulées lors de la première commande.

Henrot Chasselier Traiteur Paris se réserve le droit de modifier la composition des menus en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits et/ou en vertu du principe de précaution.

### 2 - Prix

Tous les produits supportent le taux de TVA applicables aux dits produits :

Taux de TVA à 7 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées. 10% à partir du 01/01/2014 Sur la location du matériel et sur la livraison.

Taux de TVA à 19,6 % sur les boissons alcoolisées, 20% au 01/01/2014

Taux de TVA à 19,6% dans le cas de prestation de Personnel de service facturée par notre partenaire. 20% au 01/01/2014

En cas de dépassement d'horaire prévu, effectué par notre personnel, il est à noter que lorsqu'une heure supplémentaire est commencée, elle est due dans son intégralité. Il est à noter également qu'une demande de TEST reste payante et facturée aux taux ci-dessus sauf avis contraire. Celle-ci viendra en déduction, en cas de signature du devis.

Les prix mentionnés sur nos devis sont valables 1 mois.

### 3 - Conditions d'Annulation

Toute annulation intervenant moins de 48 h avant le jour de la prestation entraînera la facturation par notre établissement d'une indemnité forfaitaire correspondant à 100 % du montant total de la prestation personnel inclus.

Au-delà, il sera demandé le paiement d'une partie de la prestation annulée selon le délai d'annulation suivant :

Entre 2 et 15 jours : 50 % du montant total de la commande.

Toute augmentation ou diminution exceptionnelle de commande doit nous être parvenue 5 jours avant le jour de livraison et ce chiffre sera pris en considération pour la facturation, même si le nombre réel des convives s'avérait être inférieur.

En cas de résiliation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé (sans indemnités supplémentaires).

### 4 - Modalités de Paiement

Toutes nos factures sont payables net sans escompte à réception y compris la facture finale fin de réception en cas de dépassements: de boissons, de perte et casse, heures supplémentaires du personnel.

Tout retard de paiement entraînera des pénalités égales à 3 fois le taux d'intérêt légal auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard.

### 5 - Livraison

Toute commande supporte des frais de livraison qui vous sont précisés.

Toutes nos livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique agréé. Tout retard ou incident pour cause réelle et sérieuse ne peut entraîner de dédommagement de la part de Henrot Chasselier Traiteur Paris.

L'ensemble des produits livrés est destiné à être consommé pendant la réception. Notre établissement décline toute responsabilité en cas de consommation au-delà.

### 6 - Matériel

Pendant toute la durée de mise à disposition, le client s'engage à utiliser le matériel conformément à sa destination usuelle, et est tenu de le protéger contre toute dégradation ou disparition. La perte et casse sont à la charge du client.

### 7 - Vestiaire

Lorsqu'un vestiaire est inclus dans notre prestation, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt.

Notre établissement décline toute responsabilité en cas de perte de ticket.

### 8 - Litiges

Tout litige fera l'objet d'une tentative de résolution à l'amiable, à défaut le tribunal compétent sera celui dont dépend le siège social de Henrot Chasselier Traiteur Paris.

### 9 - Dispositions Diverses

Le coût de la redevance SACEM n'est jamais compris dans nos devis. Pour toute représentation musicale, une déclaration doit être faite par le client.

Les droits d'entrée exigés sur certains sites sont à la charge du client.

Sauf avis contraire notifié par écrit, le client autorise Henrot Chasselier Traiteur Paris à effectuer des photos de l'aménagement des salles où il réalise son événement et à les reproduire. **La Société Henrot Chasselier Traiteur possède une assurance responsabilité civile chez Generali, et marchandises transportées.**

Par mesure d'hygiène, nous ne reprenons pas les poubelles à la fin de votre événement.

Signature précédé de "BON pour ACCORD"

TAMPON

A Paris le : / /20