



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odyssée des Saveurs !

Carte Mariage 2015





Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odyssée des Saveurs !

L'Apéritif 8 pièces 6 salées, 2 chaudes

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*

Les Wraps pièces

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

Les Pièces Chaudes

*Croque Monsieur
Gougère
Boudin noir, lard
Quiche Lorraine*

10,95€HT par personne ou 12,95€ 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" 49€ HT

L'Entrée

*Le Foie Gras mi-cuit, Comptée 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" 59€ HT

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 69 € HT

Les Entrées

*Salade d'Avocats, Pamplemousse, Crevettes
Terrine de Saumon, Saint-Jacques, Pétoncles
Terrine de canard au porto, confiture de figues,
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
Salade 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...

Ou

La Pièce Montée tradition
Choux farci de crème pâtissière, nougatine aux amandes.



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odyssée des Saveurs !

Le Menu "Grand Siècle" 72 € HT

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 **3,90€**
Evian, Badoit, Café

Forfait softs cocktail **4,20€**
Evian, Perrier, Schweppes, Coca cola, Zéro
Jus d'oranges, jus de tomates, jus de pommes jus de pamplemousse

Forfait Matériel Cocktail **9,50€**
Verres, platerie, inox, porcelaine, buffet, supports, nappage et tout le matériel nécessaire

Forfait Dîner Classique **18,00€**
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 Élégant supplément **22,00€**
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'Odyssée des Saveurs !

Exemple tarif pour une réception de 100 convives : Hors animations, tables et chaises

Menu Terre et Mer 49€ x 100	4900,00€
Cocktail 10,95€ x 100	1095,00€
Forfait Soft Cocktail 4,20€ x 100	420,00€
Forfait Soft Dîner 3,90€ x 100	390,00€
Menu Enfants 15€	
Forfait matériel Cocktail 11,50€ x 100	1150,00€
Forfait Vins à voir	
Forfait Dîner Classique	1800,00€
Livraison et reprise	400,00€
Personnel	2200,00€
Total HT	<u>12355,00€</u>
Total TVA 10%	1235,50€
Total TTC	<u>13590,50€</u>

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: 2200 € net hors charges le jour de la réception

Si facturation du Personnel, par Henrot Chasselier Traiteur TVA à 20% 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