



LE CARRÉ DES DÉLICES
TRAITEUR

OFFRE DE RESTAURATION EMC2

AL' ATTENTION DE Monsieur Tugdual BASSI



FABRIQUE À SENSATION GUSTATIVE

RÉVÉLATEUR DE VOTRE IDENTITÉ CULINAIRE

Le Carré des Délices élabore pour votre réception un florilège de saveurs de prestige et met en œuvre toute son expérience pour préparer votre événement pour qu'il devienne un moment d'exception.

Déjeuner, diner, soirée de gala, buffet, cocktail ou petit déjeuner... Quel que soit le lieu, du plus conventionnel ou plus inattendu, le Carré des Délices, générateur de solutions, apporte son écoute, sa créativité à la réalisation de votre projet.

Une équipe commerciale expérimentée, un interlocuteur unique vous accompagnent dans l'organisation de votre événement. Gastronomie, art de la table, scénographie... Créons ensemble une réception à votre image!

Le Carré des Délices est référencé dans la plupart des sites majeurs de la région nantaise : Châteaux, La Cité Nantes Events Center, les sites du Voyage à Nantes, CCI de Nantes Saint Nazaire, ExpoNantes...

NOTRE ENGAGEMENT



EXTRAIT RAPPORT RSE DU CARRE DES DELICES (démarche développement durable)

Choix de producteurs et fournisseurs locaux

7 actions de recyclage et compostage des bio-déchets

1° Compostage des bio-déchets, en partenariat avec la SCOP Compost in situ

2° Acquisition d'une presse (6 Tonnes) pour le compactage des cartons et papiers

3° Tasseur pour les déchets non-organiques.

4° Recyclage du verre et du plastique

6° Recyclage des graisses de cuisson en partenariat avec la SARP Ouest

7° Recyclage des ampoules, cartouches d'imprimantes, piles usagées

Social et sociétal : La fragilité au cœur de la stratégie

2007 à 2009, partenariat avec l'I.T.E.P. Lamoricière qui accompagne des jeunes présentant des troubles du caractère ou du comportement.

2010 à 2012 : accueil de différentes personnes fragiles (autistes, trisomiques, prisonniers, etc...)

2013 à 2014, accueil de deux jeunes repris de justice en contrat pro et stage, et participation du Carré des Délices à 3 éditions du Carrefour des métiers de la Maison d'arrêt de Nantes.


De 2015 à 2017, Manon jeune fille atteinte de trisomie 21, a fait partie de l'équipe de production du Carré des Délices. Depuis 2018, Mériadec jeune homme atteint du syndrome X fragile a pris la suite de Manon.

DEMARCHE RSE (demandez notre rapport RSE complet !)





Valérie TERRIEN

 02 51 12 38 44

valerie.terrien@lecarredesdelices.com

VOTRE CONSEILLER



Nous vous remercions de votre demande pour l'organisation de votre manifestation et avons le plaisir de vous présenter notre proposition sur la base des éléments que vous nous avez communiqués :

le jeudi 28 mai 2020

Petit déjeuner

De 09:00 à 09:30 - CCI- Association TITANE - 90 pers - avec service

le jeudi 28 mai 2020

Repas

De 12:30 à 14:00 - - 90 pers - avec service

le jeudi 28 mai 2020

Pause après midi

De 16:00 à 16:30 - - 90 pers - avec service

le jeudi 28 mai 2020

Cocktail

De 19:00 à 19:30 - - 70 pers - avec service

le jeudi 28 mai 2020

Repas

De 19:40 à 21:15 - - 70 pers - avec service



le vendredi 29 mai 2020

Petit déjeuner De 08:00 à 08:30 - CCI - 90 pers - avec service

le vendredi 29 mai 2020

Pause matin De 10:00 à 10:30 - - 90 pers - avec service

le vendredi 29 mai 2020

Repas De 12:30 à 14:00 - - 90 pers - avec service

VOTRE DEMANDE



Le jeudi 28 mai 2020
événement de 09:00 à 09:30

90 Pauses petit dej' classique

- * Détail :
- ** Café, thé
- ** Jus d'orange et eau
- ** Mini Viennoiseries, 2/pers (mini pains au chocolat, croissants et pains au raisin)

Prix unitaire : 5,50 € HT soit : 6,05 € TTC

PAUSE

Vaisselle et matériel pauses

- * Verre à pied 14cl
- * Tasses à café
- * Tasse à thé
- * Cuillères à Moka
- * Thermos de café (percolateur selon nb de convives)
- * Thermos d'eau chaude (bouilloire selon nb de convives)
- * Serviettes cocktail
- * Nappes

ART DE LA TABLE & ORGANISATION



Le jeudi 28 mai 2020
événement de 12:30 à 14:00

90 Menu

* Boissons comprises :

- ** Vins : Anjou rouge (1 ble/5) Muscadet (1 ble/8)
- ** Eau de Plancoët
- ** Eau de Plancoët fines bulles
- ** Thé/Café

* Entrée Séminaire

- ** Cannelloni de saumon fumé et chèvre frais, émulsion de cresson
- ** Mille feuille de betteraves, crème de roquefort et noix concassées
- ** Tatin de tomate cerise en tapenade d'olive pignon de pin et pesto
- ** Terrine de sandre aux écrevisses, coulis de poivrons grillés
- ** Terrine de volaille fermière maison aux fruits secs

* Plat

- ** Cuisse de canard de Challans braisée
- ** Fondant de joue de boeuf parmentière, cubes de légumes
- ** Pavé de merlu au citron vert et fenouil
- ** Sabre roulé au jambon de Vendée, émulsion de coco de Vendée
- ** Suprême de volaille aux pistaches façon tajine

* Dessert

- ** Financier thym citron, tartare de fruits frais
- ** Finger de fondant baulois, perle de faisselle
- ** Sablé panacotta vanille, tartare d'ananas
- ** Tarte au chocolat fondant, caramel fleur de sel
- ** Tarte tutti frutti chiboust à la vanille

* Café

Prix unitaire : 26,00 € HT soit : 28,82 € TTC

RESTAURATION ASSISE



Service

- * Personnel de service : Maître d'hôtel et chefs de rangs (1/30 convives)

Vaisselle

- * Couverts "Liserets" - Inox 18/10
- * Assiettes porcelaine blanche "Classique"
- * Verrerie Élégance
- * Tasse et sous tasse porcelaine "Classique"

Nappage

- * Nappage tissu blanc (possibilité de couleurs : nous consulter)
- * Serviette tissu

Décoration des Tables

- * Centre de table : Vase et Gerbera

Matériel de Cuisine

- * Plateaux et accessoires nécessaires au service
- * four/étuve (selon équipement du site de réception)

Mobilier

- * Le mobilier est mis à disposition par le site de réception

ART DE LA TABLE & ORGANISATION



Le jeudi 28 mai 2020
événement de 16:00 à 16:30

90 Pauses Délices

- * Boissons
- ** Café, thé
- ** Jus d'orange et eau
- * Mini fours "maison" (2) :
- ** Cannelé, Rocher coco, Pain de gène pistache cranberry
- ** Lingots nantais, Mini brownies, Financier fruits rouges, Tendresse

Prix unitaire : 5,20 € HT soit : 5,72 € TTC

PAUSE

Vaisselle et matériel pauses

- * Verre à pied 14cl
- * Tasses à café
- * Tasse à thé
- * Cuillères à Moka
- * Thermos de café (percolateur selon nb de convives)
- * Thermos d'eau chaude (bouilloire selon nb de convives)
- * Serviettes cocktail
- * Nappes

ART DE LA TABLE



Le jeudi 28 mai 2020
événement de 19:00 à 19:30

70 Cocktail "Pommeraye" 3 pièces

* **Boissons comprises :**

- ** Crémant de Loire Ackerman (1 Ble/5)
- ** Eau plate et pétillante
- ** Jus de fruits

* **Mini sablé**

- ** Chiffonnade de Serrano, tapenade de tomate, parmesan
- ** Panacotta de poivron rouge framboise, fine chips de bacon
- ** Sushi de volaille habit de verdure, pousse de petits pois

* **Pics et hâtelets**

- ** Boule de mozzarella, effeuillé de coppa, tomate cherry
- ** Dés de boeuf snacké paprika, péquillos frit
- ** Tresse de viande de grison, abricots séchés

* **Mini vaisselle**

- ** Caviar d'aubergine, faisselle, dentelle de courgette
- ** Panacotta d'avocat, céviche de saumon à la coriandre
- ** Saint Jacques snackées coulis de mangue acidulé

* **Douceurs salées**

- ** Figotte raisin et noisette confiture cerise noire chèvre frais
- ** Opéra foie gras et pain d'épices, chutney de mangue

Prix unitaire : 7,00 € HT soit : 8,00 € TTC

RESTAURATION DEBOUT



Service

- * Maitre d'hôtel et chefs e rang

Matériel

- * Flûtes
- * Verres à pied 14cl
- * Déco
- * Nappage
- * Serviettes cocktail
- * Cuillères à moka à usage unique

ART DE LA TABLE & ORGANISATION



Le jeudi 28 mai 2020
événement de 19:40 à 21:15

70 Menu

* Boissons comprises :

- ** Vins: St Nicolas de Bourgueil (1 ble/ 4) Sauvignon de Touraine (1 ble/ 6)
- ** Eau de Plancoët
- ** Eau de Plancoët fines bulles

* Entrée

- ** Effilochée de truite fumée, tuile de parmesan sur panacotta de champignons façon cheese cake
- ** Opéra de foie gras de canard (foie gras marbré sur sablé aux épices, glaçage au café), confit d'abricot
- ** Pancake de quinoa à la betterave, mousseline de crabe au citron yuzu

* Plat

- ** Flan de pintade fermière d'Ancenis, jus de volaille au Muscadet
- ** Magret de canard rôti, compote de cerise, réduction au Guignolet
- ** Médaillon de quasi de veau, crumble de fruits secs façon tajine
- ** Sandre à la vapeur d'algue, tombée de fenouil, sauce verte

* Dessert Gala

- ** Délice fruits rouges insert passion et coeur croustillant
- ** Mille feuille revisité, onctueux vanille et fruits frais du moment
- ** Trilogie: intense chocolat noir, mini verrine de fruits frais, mini macaron

* Café

Prix unitaire : 39,00 € HT soit : 43,40 € TTC

RESTAURATION ASSISE



Service

- * Personnel de service : Maître d'hôtel et chefs de rang (1 / 30 convives)

Vaisselle

- * Couverts "Novë" - Inox 18/10
- * Assiettes porcelaine "Elipse"
- * Verrerie "Ango"
- * Tasse et sous tasse porcelaine "Elipse"

Nappage Gala

- * Nappage tissu noir
- * Serviette tissu

Décoration des Tables "Gala"

- * Centre de table : Vase et Lys ou Rose, ...

Matériel de Cuisine

- * Plateaux et accessoires nécessaires au service
- * Four / étuve (selon équipement du site de réception)

Mobilier

- * Le mobilier est mis à disposition par le site de réception

ART DE LA TABLE & ORGANISATION



*Le vendredi 29 mai 2020
événement de 08:00 à 08:30*

90 Pauses petit dej' classique

- * Détail :
- ** Café, thé
- ** Jus d'orange et eau
- ** Mini Viennoiseries, 2/pers (mini pains au chocolat, croissants et pains au raisin)

Prix unitaire : 5,50 € HT soit : 6,05 € TTC

PAUSE

Vaisselle et matériel pauses

- * Verre à pied 14cl
- * Tasses à café
- * Tasse à thé
- * Cuillères à Moka
- * Thermos de café (percolateur selon nb de convives)
- * Thermos d'eau chaude (bouilloire selon nb de convives)
- * Serviettes cocktail
- * Nappes

ART DE LA TABLE & ORGANISATION



*Le vendredi 29 mai 2020
événement de 10:00 à 10:30*

90 Pauses accueil

- * Détail :
- ** Café, thé
- ** Jus d'orange et eau
- ** Biscuits Nantais ou Galettes bretonnes

Prix unitaire : 3,10 € HT soit : 3,41 € TTC

PAUSE

Vaisselle et matériel pauses

- * Verre à pied 14cl
- * Tasses à café
- * Tasse à thé
- * Cuillères à Moka
- * Thermos de café (percolateur selon nb de convives)
- * Thermos d'eau chaude (bouilloire selon nb de convives)
- * Serviettes cocktail
- * Nappes

ART DE LA TABLE & ORGANISATION



Le vendredi 29 mai 2020
événement de 12:30 à 14:00

90 Menu Séminaire

* Boissons comprises :

- ** Vins
- ** Eau de Plancoët
- ** Eau de Plancoët fines bulles
- ** Thé/café

* Entrée

- ** Cannelloni de saumon fumé et chèvre frais, émulsion de cresson
- ** Mille feuille de betteraves, crème de roquefort et noix concassées
- ** Tatin de tomate cerise en tapenade d'olive pignon de pin et pesto
- ** Terrine de sandre aux écrevisses, coulis de poivrons grillés
- ** Terrine de volaille fermière maison aux fruits secs

* Plat

- ** Cuisse de canard de Challans braisée
- ** Fondant de joue de boeuf parmentière, cubes de légumes
- ** Pavé de merlu au citron vert et fenouil
- ** Sabre roulé au jambon de Vendée, émulsion de coco de Vendée
- ** Suprême de volaille aux pistaches façon tajine

* Dessert

- ** Financier thym citron, tartare de fruits frais
- ** Finger de fondant baulois, perle de faisselle
- ** Sablé panacotta vanille, tartare d'ananas
- ** Tarte au chocolat fondant, caramel fleur de sel
- ** Tarte tutti fruitti chiboust à la vanille

* Café

Prix unitaire : 26,00 € HT soit : 28,82 € TTC

RESTAURATION ASSISE



Service

- * Personnel de service : Maître d'hôtel et chefs de rang (1 / 30 convives)

Vaisselle

- * Couverts "Liserets" - Inox 18/10
- * Assiettes porcelaine blanche "Classique"
- * Verrerie Élégance
- * Tasse et sous tasse porcelaine "Classique"

Nappage

- * Nappage tissu blanc (possibilité de couleurs : nous consulter)
- * Serviette tissu

Décoration des Tables

- * Centre de table : Vase et Gerbera

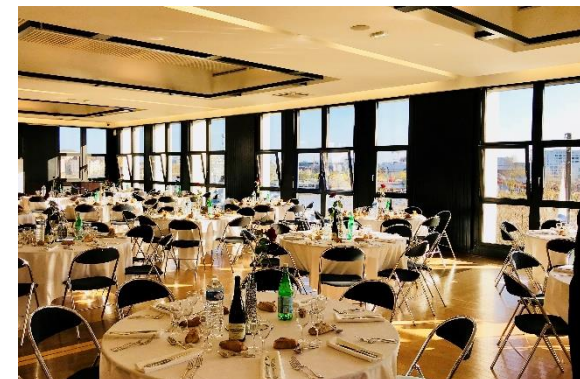
Matériel de Cuisine

- * Plateaux et accessoires nécessaires au service
- * four / étuve (selon équipement du site de réception)

Mobilier

- * Le mobilier est mis à disposition par le site de réception

ART DE LA TABLE & ORGANISATION



	PRIX UNITAIRE HT	QTE	TOTAL HT	TVA 10%	TVA 20%	TOTAL TTC
jeudi 28 05 2020- événement						
Pauses petit dej' classique	5,50 €	90	495,00 €	49,50€	0,00€	544,50 €
Menu	26,00 €	90	2 340,00 €	214,20€	39,60€	2 593,80 €
Pauses Délices	5,20 €	90	468,00 €	46,80€	0,00€	514,80 €
Cocktail "Pommeraye" 3 pièces	7,00 €	70	490,00 €	28,00€	42,00€	560,00 €
Menu	39,00 €	70	2 730,00 €	238,00€	70,00€	3 038,00 €
vendredi 29 05 2020- événement						
Pauses petit dej' classique	5,50 €	90	495,00 €	49,50€	0,00€	544,50 €
Pauses accueil	3,10 €	90	279,00 €	27,90€	0,00€	306,90 €
Menu Séminaire	26,00 €	90	2 340,00 €	214,20€	39,60€	2 593,80 €

EMC2

A l'attention de : Monsieur Tugdual BASSI
 Association TITANE Chemin du Chaffault
 44340 Bouguenais

Tel: 07 64 41 88 84

Mobile :

Fax :

Email : tugdual.bassi@titane.asso.fr

TOTAL GENERAL HT		
		9 637,00 €
PRIX HT SOUMIS A TVA	TAUX DE TVA	TOTAL TVA
8 681,00 €	10 %	868,10 €
956,00 €	20 %	191,20 €
TOTAL TTC		10 696,30 €

RECAPITULATIF BUDGETAIRE

Nous vous demandons un acompte de 30% à la réservation, avec votre bon pour accord ou un bon de commande de votre part. Le solde nous sera versé à réception de facture.

EMC2

A l'attention de : Monsieur Tugdual BASSI

Tel: 07 64 41 88 84

Mobile :

Fax :

Email : tugdual.bassi@titane.asso.fr

Affaire-018732

Date :

Signature* et cachet pour une entreprise :
(*Signature précédée de la mention « bon pour accord »)

Votre adresse de facturation :
.....



Article 1

Les Présentes Conditions Générales de vente sont relatives à l'activité Traiteur : Réceptions et Livraisons de la Société LE CARRE DES DELICES. Elles constituent le cadre des engagements contractuels et financiers proposés à ses clients par LE CARRE DES DELICES .

Article 2 Information et données personnelles (RGPD)

Une information sur les prestations et services offerts à la clientèle peut être obtenue par l'envoi de plaquette, catalogue et autres publicités. Le client dispose d'un droit d'accès, de rectification, de modification et d'effacement concernant les données personnelles qui le concernent, collectées par Le Carré des Délices. Ce droit pourra s'effectuer sur simple demande en adressant un mail via l'adresse accueil@lecarredesdelices.com

Article 3 Etablissement d'un devis

Un devis estimatif est remis, ou envoyé par courrier, fax ou email, sur la demande du client. Le devis estimatif comporte la désignation et le type de prestations : buffet, cocktail autre à spécifier, la durée approximative, la nature des coûts et les coûts. Les prix figurants au devis sont fournis pour la prestation et la date envisagée.

Article 4 Conditions d'acceptation du devis et de réservation ferme

L'acceptation se fait par retour du devis signé par le client. L'envoi d'un bon de commande portant les références et la nature des prestations retenues par le client est recommandé.

Un retour par fax est admis et accepté.

Article 5 Engagements contractuels/ Confirmation du nombre d'invités

La cosignature du contrat emporte la pleine acceptation par le client des documents ci après :

- 1 Le devis provisoire
- 2 La feuille de mission du maître d'hôtel responsable de l'affaire mentionnant les suppléments commandés par le client le jour de la manifestation : heures supplémentaires, boissons, etc.
- 3 Les présentes conditions générales de vente

Le nombre définitif d'invités du client doit nous parvenir 10 jours avant la prestation et pourra être affiné 3 jours avant la prestation, ce chiffre étant pris en considération pour la facturation.

Nous travaillons du produit frais, le nombre de variétés de produit est donc adapté en fonction de la quantité commandée

Article 6 Modalités de règlement du prix des prestations.

Le contrat comporte le prix des prestations telles que proposées au devis et acceptées par le client. Un avenant - fiche maître d'hôtel- sera établi le jour de la manifestation en ce qui concerne les prestations hors devis et toutes modifications des prestations annexes, telles qu'elles résultent de l'accord des parties. Les prix sont majorés des taxes aux taux en vigueur à la date de facturation. Les sommes restant dues après encaissement de l'acompte, sont payables à réception de facture. Les livraisons en entreprise sont possibles du lundi au vendredi : pour un montant de commande inférieur à 200€ ht, un forfait de livraison de 20 € ht sera appliqué (livraison sur Nantes et sa périphérie)

Article 7 Indemnités d'annulation

En cas d'annulation de la prestation, une indemnité sera due à la société LE CARRE DES DELICES , calculée sur la base du montant du devis estimé
Délai avant l'événement : Indemnité due
Plus de 30 jours ouvrés 0 % du devis
Entre 7 et 30 jours ouvrés 50 %
Moins de 7 jours ouvrés 100 %

Article 8 Litiges éventuels

Tout manquement à tout ou partie des dispositions ci dessus entraînerait la suspension immédiate par la société LE CARRE DES DELICES des prestations et engagements en cours et la mise en œuvre des procédures de règlements prévues dans ce cas. Passé un délai de 15 jours ouvrés après la réalisation de la manifestation, aucune réclamation ou contestation sur les prestations fournies par LE CARRE DES DELICES ne sera plus prise en compte. Tout litige survenant à propos du contrat ou de son interprétation, sera de la Compétence du Tribunal de Nantes (44). Le présent contrat est régi par le droit français.

La Société LE CARRE DES DELICES se réserve le droit de modifier ou de compléter, sans préavis, les présentes dispositions dans l'intérêt de l'ordre public, de la sécurité et du bon respect des normes en vigueur.

Fait à Les Sorinières, le 1^{er} janvier 2010

LE CARRE DES DELICES – SARL au capital de 10 000 € - Siret : 491 534 525 00028 – APE : 5621Z
ZA Champ fleuri, 13 rue des coquelicots 44840 Les Sorinières
Tel : 02 51 12 38 44 – accueil@lecarredesdelices.com – www.lecarredesdelices.com

