



# BELTOISE CLAMENS

TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIEL - PARIS

Repas Assis Servis  
2020/2021



BELTOISE ET CLAMENS S.A.S - 46 rue Charles Nungesser 94290 Villeneuve-le-roi - R.C.S Créteil B 433 913 985 -  
No TVA Intracommunautaire FR27 433913985  
01.48.92.84.50 - [contact@beltoise-clamens.com](mailto:contact@beltoise-clamens.com) - [www.beltoise-clamens.com](http://www.beltoise-clamens.com)



# Nos menus

**"DANS NOS MENUS, TOUT EST INCLUS"**

## Menu Plaisir

A partir de :  
49€ HT/personne

## Menu Gourmand

A partir de :  
59€ HT/Personne

## Menu Gala

A partir de :  
89€ HT/Personne

## Buffet sur la Table

A partir de :  
99€ HT/Personne



# Nos Valeurs

## Scénographie

Animation buffet :  
La cuisine devant vos invités.  
Côte de bœuf, foie gras poelé,  
etc...

## Qualité

Tout nos produits sont  
sélectionnés avec soin et  
attention par notre chef  
responsable qualité,  
directement sur le marché  
de rungis, à 5 minutes  
de chez nous

## Service

Nos maîtres d'hôtel et chefs  
cuisiniers sont animés par la  
même passion de la  
restauration.  
Le service est au cœur  
de notre métier.

## Sur-Mesure

Nos prestations (Art de la  
table, décoration, mobilier...)  
sont toutes modifiables,  
pour une réception  
à votre image !

## Green attitude\*

Nous sommes engagé pour  
la planète, c'est pour cela  
que nous priorisons des  
produits **bio** et artisanaux.



La liste de nos produits bio, est non-exhaustive,  
elle dépend exclusivement de nos fournisseurs

Les photos de la plaquettes  
sont non-contractuelles



\*Nous recherchons régulièrement de nouveaux produits respectueux de l'environnement.



# Menu Plaisir

Ambiance bistrot  
de Paris

## CES PRIX S'ENTENDENT

**Nourriture et boissons**

**Personnel compris**

**Matériel compris**

(Art de la table, mobilier  
et matériel d'office)

**Nappes tissus et serviettes non-tissées**

**Tables et chaises**

## A NOTER

Ce repas est dégusté avec une vaisselle  
porcelaine, des couverts en inox et une  
verrerie verre.

Chaque table a un diamètre de 150cm,  
Accompagnée de 10 chaises joker  
rouge et or.

Ce repas comprend  
une bouteille de vin pour 3 convives  
et une bouteille d'eau plate et gazeuse  
pour 3 convives.



## Apéritif

Kir ou cocktail sans alcool

±  
2 pièces cocktails froides et 1 pièce cocktail chaude

## Salade Patience

Salade de produits frais et de saison

## Plat

1 au choix

**Suprême de poulet fermier mariné au citron combava, grillé à la plancha**

*Gratin de pommes de terre et sa compotée de poivrons et d'oignons*

**Cuisse de canard confite**

*Gratin de pomme de terre et son bouquet de cresson de Méréville*

**Pavé de Cabillaud**

*Et Légumes de saison*

## Dessert

1 au choix

**Mousse au chocolat**

*et sa tuile à l'orange*

**Riz au lait et confiture de lait**

*Accompagné de nougatines*

**Tropézienne**

## BOISSONS

**Les vins sur table**

*Notre meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés*

**Les rafraîchissements**

*Eaux, Sodas et Jus de fruits*

**Café et Thé**



# Menu Gourmand

Laissez-vous tenter  
par ce menu riche en  
saveurs !

## CES PRIX S'ENTENDENT

**Nourriture et boissons**

**Personnel compris**

**Matériel compris**

(Art de la table, mobilier  
et matériel d'office)

**Nappes et serviettes tissus**

**Tables et chaises**

## A NOTER

Ce repas est dégusté avec une vaisselle  
porcelaine, des couverts en inox et une  
verrerie verre.

Chaque table a un diamètre de 150cm,  
Accompagnée de 10 chaises joker  
rouge et or.

Ce repas comprend  
une bouteille de vin pour 2 convives  
et une bouteille d'eau plate et gazeuse  
pour 2 convives.



## Apéritif

Cocktail de vin de pêches ou cocktail sans alcool  
+  
2 pièces cocktails froides et 1 pièce cocktail chaude

## Entrée

1 au choix

**Gravlax de saumon**

*Et crème d'avocats*

**Pressé de Canard au Foie gras**

*Et son chutney d'oignons*

**Salade frisée et foies de volaille**

*Déglacé au vinaigre de framboise  
et copeaux de Comté*

## Plat

1 au choix

**Pavé de Merlu rôti**

*Et ses légumes de saison*

**Magret de Canard**

*Endives braisées au jus de mandarines*

**Filet de Rumsteak**

*Et sa sauce Dijonnaise  
à la moutarde à l'ancienne.  
Accompagné d'un gratin de pommes de terre*

## Dessert

1 au choix

**Moelleux au chocolat**

*Et sa crème vanillée*

**Paris-Brest**

**Tarte Tatin**

*Et sa crème fermière*

## BOISSONS

**Les vins sur table**

*Notre meilleure sélection de vins  
blancs, rouges et rosés*

**Les rafraîchissements**

*Eaux, Sodas et Jus de fruits*

**Café et Thé**

*Mignardises*



# Menu Gala

Cédez à la tentation

## CES PRIX S'ENTENDENT

**Nourriture et boissons**

**Personnel compris**

**Matériel compris**

(Art de la table, mobilier  
et matériel d'office)

**Nappes et serviettes tissus**

**Tables et chaises**

## A NOTER

Ce repas est dégusté avec une vaisselle  
porcelaine, des couverts en inox et une  
verrerie verre.

Chaque table a un diamètre de 180cm,  
Accompagnée de 10 chaises Napoléon.

Ce repas comprend  
une bouteille de vin pour 2 convives  
et une bouteille d'eau plate et gazeuse  
pour 2 convives.



## Apéritif

Coupe de champagne ou cocktail sans alcool  
+  
3 pièces cocktails froides et 2 pièces cocktails chaudes

## Entrée *1 au choix*

### Duo de foie gras d'Oie et de Canard

*Gros sel et chutney de figues*

### Carpaccio de St Jacques et Tartare de poissons du Marché

*Et sa salade de roquette **Bio***

## Plat *1 au choix*

### Côte de Bœuf ou Filet de Bœuf Beltoise

*Et son gratin de pommes de terre truffé*

### Filet de Dorade Royale

*Et sa sauce Camarguaise  
Accompagné de légumes de saison*

### Royal de Canard

*Parmentier de canard, 1/2 Magret et foie gras.  
Accompagné de son bouquet de mâche.*

## Dessert *1 au choix*

**Prestige**  
*Chocolat et Nougat*

**Secret Citron**

**Tatin de Mangue**  
*Et son coulis de citron vert*

## BOISSONS

### Les vins sur table

*Notre meilleure sélection de vins blancs,  
rouges et rosés*

### Les rafraîchissements

*Eaux, Sodas et jus de fruits*

**Café et Thé**





## Le Buffet sur la Table



# Buffet sur la Table Selon Beltoise

Un duo d'avantages :  
La convivialité du buffet  
et le confort du repas servi

## L'Apéritif

1 buffet au choix par tranche de 100 personnes.

Vos invités dégusteront les toasts de leur choix, à réaliser selon leur goût et leur appétit !

*En application des recommandations du Gouvernement lié à la pandémie, l'apéritif sera servi à table.*

### LES TARTINES DE LA MER

Rillettes de saumon **bio**  
Tartares d'algues douces  
Rillettes de maquereaux  
Anchois de collioure  
Rillettes de crabe  
Oeufs de lump

### LES TARTINES DU TERROIR

Andouillettes au lard  
Terrine de foie de volaille confit  
Tapenade de champignon  
Tapenade de carottes Carvi **bio**  
Rillettes pure porc  
Tapenade d'asperges

### LES TARTINES DU PERIGORD

Mousseline d'Oie  
Magret de canard fumé  
Crèmeux de foie gras aux truffes  
Tapenade aux noix et cerneaux  
Chutney de figue et confit d'oignons **bio**  
Rillettes de canard

### LES TARTINES DE PROVENCE

Crème d'anchois  
Tapenade de courgette **bio**  
Tapenade artichauts et tomate **bio**  
Olives à la Provençale  
Ail des Ours  
Tomatade

### LES MINIS CRUDITÉS À PIQUER

*(Issues de l'agriculture biologique et selon saison)*

Minis carottes et endives  
Radis roses et noirs  
Concombre  
Petites tomates cerises  
Poivrons  
Et leurs sauces d'accompagnement

### LES TARTINES MÉDITERRANÉENNES

Poivrons marinés **bio**  
Caviar d'aubergine  
Roulés de jambon au fromage de Brebis  
Roulés d'anchois aux olives  
Courgettes marinées **bio**  
Guacamole

## Les Entrées

Ces dernières seront disposées sur chaque table à l'arrivée des invités

Saumon Mariné au Citron et à l'Aneth  
Le Foie Gras mi-cuit sur son lit de Figs  
Salade Champêtre aux jeunes pousses **bio**  
Cascade de Crevettes fraîches

## Le Plat Chaud

Servi à l'assiette

### La Côte de Bœuf au Feu de Bois

Avec son gratin de pommes de terre et ses tomates confites

**OU**

### Le Filet de Bœuf et sa sauce Périgourdine

Avec son gratin de pommes de terre et ses tomates confites

**OU**

### Le Magret de Canard à la Fleur de Sel

Avec sa sauce solignote et ses rattes du Touquet

# Buffet sur la Table Selon Beltoise [Suite]

Un duo d'avantages :  
La convivialité du buffet  
et le confort du repas servi

## CES PRIX S'ENTENDENT

Nourriture et boissons  
Personnel compris  
Matériel compris

Décoration et Nappage des buffets  
Art de la table compris

## A NOTER

Vos invités seront assis autour  
de tables rondes  
(180cm de diamètre) de 12 convives.  
Tables dressées en verrerie verre,  
vaisselle porcelaine, couverts en inox,  
nappes et serviettes en tissu.



## Les fromages

### DÉGUSTATION DE FROMAGES

Notre meilleure sélection de fromages affinés

## Les desserts

### LE FRAISIER ET SA CRÈME GRAND'MÈRE

Selon Saison

OU

### TIRAMISU

OU

### ASSORTIMENT DE DESSERTS SUR TABLE

La mousse au chocolat  
Les œufs à la neige  
Financiers, madeleines, tuiles aux amandes...

OU

### BUFFET DE DESSERTS EN ANIMATION

Mis en place au dernier moment de façon spectaculaire  
(Selon possibilité)

### LES PETITES CRÊPES GRAND'MÈRE

Accompagnées de confitures **bio** de fraises,  
framboises, pêches, abricots et mirabelles,  
sirop d'érable, cassonade et pâte à tartiner.

**ET**

### LES DOUCEURS DE TANTE MARIE

La mousse au chocolat  
La crème brûlée à la cassonade  
Les œufs à la neige  
Le riz au lait

## BOISSONS

**Le cocktail de vin de pêches  
aux fruits rouges**

**Les vins sur Table**

Notre meilleure sélection de vins blancs,  
rouges et rosés

**Les rafraîchissements**

Eaux, Sodas et Jus de fruits





# Nos Tarifs

S'entendent Hors Taxes et par Convive

Plus = Moins

**Chez nous, les prix sont dégressifs en fonction du nombre de convives.**

Nombre de participants	Menu Plaisir	Menu Gourmand	Menu Gala	Buffet sur la Table
De 50 à 100	69€	79€	109€	109€
De 101 à 200	59€	69€	99€	99€
+ de 201	49€	59€	89€	99€
Apéritif	✓	✓	✓	✓
Entrée	✓	✓	✓	✓
Plat	✓	✓	✓	✓
Fromage	En option	En option	En option	✓
Dessert	✓	✓	✓	✓

# Options

## Le Vestiaire

Matériel : 1.5€HT/Personne

*Ce prix comprend : les portants, cintres et tickets*

Hôtes et Hôtesse : Coût pour une vacation de 7 heures : 350€ HT  
(Hors heures supplémentaires après 16h en journée et 00H en soirée).

## Options Diverses

*Nous proposons diverses options, tel que l'accueil café, la convention, les pauses, etc... Les détails et tarifs sont à étudier.*

# Conditions Générales de Vente

## 1 - CONFIRMATION DE COMMANDE

Merci de retourner dûment validées, les pages du devis, ainsi que les « conditions générales de vente » du devis, par fax ou par mail, Ces dernières devront comporter :

- La mention « bon pour accord »
- La signature de la personne décisionnaire avec la date
- Le cachet de votre entreprise

Vous devrez également nous communiquer :

- Votre adresse de facturation avec toutes les mentions qui devront accompagner cette dernière (Nom de la personne compétente à qui adresser cette facture, Numéro de la commande, etc...)
- Ainsi que votre numéro de « TVA intra-communautaire »

## 2 - CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Un premier acompte de 50% du montant total TTC devra nous être versé à l'acceptation du devis, et 15 jours avant la date de la manifestation, un deuxième acompte de 30% vous sera demandé.  
Le solde devra nous être réglé à réception de la facture

## 3 - MODIFICATION DE LA COMMANDE ALIMENTAIRE

Aucune modification concernant la commande alimentaire ne pourra être prise en compte à moins de 8 jours ouvrés de la date de la manifestation

## 4 – MODIFICATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

Concernant le nombre définitif de participants, nous vous remercions de nous informer au fur et à mesure de l'évolution de ce dernier et de nous communiquer de nombre final 15 jours avant la manifestation.  
Passé cette date les chiffres communiqués ne pourront en aucun cas être revus à la baisse , sinon il conviendra de réétudier :

- Le nombre d'animations culinaires prévus sur notre devis
- Ainsi que le prix par convive (ce dernier sera majoré de 10% minimum)

Par contre, passé cette date, il vous sera tout de même possible d'augmenter le nombre de participants en nous informant au fur et à mesure de l'évolution de ce dernier.

## 5 - CONDITIONS D'ANNULATION

En cas d'annulation ou report de la manifestation, une indemnité calculée selon les conditions ci-après sera due à la société « CEP Beltoise et Clamens »:

- Plus de 60 jours avant la manifestation : 10 %
- Entre 60 jours et 30 jours : 20 %
- Entre 30 jours et 15 jours : 40 %
- Entre 15 jours et 5 jours : 70 %
- Moins de 5 jours : 100 %

## 6 - DIVERS

- a) Le preneur reconnaît avoir pris connaissance des « conditions générales de vente » ci-avant et déclare les accepter sans restriction ni réserve.
- b) Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les 2 jours ouvrés à compter de la réception de la facture par le client
- c) Concernant la qualité de notre prestation, toute réclamation postérieure à la fin de la manifestation ne sera pas recevable.
- d) En aucun cas, nous ne saurions être tenus responsables d'éventuel retard survenant du fait de cas de forces majeures : grève, incendie, incident climatique, épidémie grippale ou autre, manifestations diverses, etc...
- e) Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages causés aux matériels de service et de décoration, ainsi qu'aux lieux mis à la disposition du preneur, les frais de remise en état seront facturés à ce dernier.
- f) Tout retard de paiement entraînera une pénalité de 2% par mois de retard (loi 92-1442 du 31/12/1992)
- g) En cas de litige, une attribution de compétences sera faite aux Tribunal de Corbeil-Essonnes



# BELTOISE CLAMENS

TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIEL - PARIS

*"Des moments inoubliables, La magie du bonheur"*

**Beltoisement vôtre !**

**BELTOISE ET CLAMENS S.A.S**

ORGANISATION DE RECEPTION

46 Rue Charles Nungesser 94290 VILLENEUVE-LE-ROI

S.A.S au Capital de 97 748 Euros R.C.S Créteil B 433 913 985 SIRET 433 913 985 00043 APE 5621Z

No Intracommunautaire FR27433913985