



BELTOISE CLAMENS

TRAITEUR - ÉVÉNEMENTIEL - PARIS

Buffets - Cocktails - Réceptions
2022/2023

"Un savoir faire unique"



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 - www.beltoise-clamens.com



Nos menus

Rendez-Vous Gourmand

A partir de :
47€ ht/Personne

Jour de Fête

A partir de :
58€ht/Personne

Signature, Côte de Bœuf

A partir de :
95€ht/Personne



Nos Valeurs

Scénographie

Tout nos buffets sont
décorés selon vos envies,
de l'homme de cro-magnon
à la guerre des étoiles !

A Volonté

Chez nous, pas de surprise !
Buffets et boissons
sont à volonté !
Vous et vos invités ne
manquerez de rien !

Animation

Chacun de nos buffets sont
animés par nos équipes
(Maîtres d'hôtels et
chefs de cuisine).

Sur-Mesure

Nos prestations (Buffets,
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

*Notre vaisselle jetable, est éco-responsable.

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

Rendez-vous Gourmand

CES PRIX S'ENTENDENT

Nourriture et boissons à volonté

Personnel compris

Matériel compris

(Verrerie verre,

matériel de buffet et d'office)

Décoration et Nappage de buffets

A NOTER

Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet debout à l'aide d'une verrerie verre et d'une vaisselle **porcelaine**.

Il est possible d'asseoir partiellement ou totalement vos invités *(en option)*.

Nécessite 3 heures de montage minimum (à affiner)



LES SALADES

Taboulé riche en herbes

Salade de jeunes pousses **bio** aux noix et roquefort

SAVEURS DE LA MER

Saumon Mariné à l'Aneth

Cardinal d'Ecrevisses à l'armoricaine

Rillettes de saumon

Leurs coulis de Crème Citronnée à l'Aneth

LE CHARCUTIER DU MARCHÉ

Le jambon persillé de Bourgogne

La terrine de lapin et sa confiture d'oignons

Les cochonnailles des Terroirs de France

beurre d'Echiré

condiments

LA ROUE DE BRIE DE MEAUX

Et son pain de campagne à l'ancienne

LES DOUCEURS DE TANTE MARIE

Tarte aux fruits

La mousse au chocolat

Le riz au lait

*Vous êtes très gourmand ?
Laissez-vous tenter,
par notre plat signature,
la côte de bœuf au feu de bois !
(En Option)*



BOISSONS

Le cocktail de vin de pêches aux fruits rouges

Les buffets de vins

Notre meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés

Les rafraîchissements

*Coca-cola, Coca-cola zéro, eaux plates et gazeuses,
jus d'oranges et pamplemousses*

Jour de Fête

CES PRIX S'ENTENDENT

Nourriture et boissons à volonté
Personnel compris
Matériel compris
(Verrerie verre,
matériel de buffet et d'office)
Décoration et Nappage de buffets

A NOTER

Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet
debout à l'aide d'une verrerie verre et d'une
vaisselle **porcelaine**.
cependant il est possible d'asseoir
partiellement ou totalement vos invités
(*en option*).
Nécessite 3 heures de montage minimum
(à affiner)



*Vous êtes très gourmand ?
Laissez-vous tenter par,
notre plat signature,
la côte de bœuf au feu de bois !
(En Option)*

LE TEMPS DES TARTINES

PARTIE APÉRITIF

Vos invités dégusteront
les toasts de leur choix.

Guacamole, tartare d'algues douces,
courgettes marinées, rilette de saumon,
tapenades, etc...

*De plus un animateur cuisinera sous les yeux
de vos invités, des toasts de foie gras cru, cuit
au gros sel.*

LA MARCHANDE DES 4 SAISONS

*Salades fraîches confectionnées à la demande,
selon le goût de chacun.*

LES SALADES VERTES

Notre meilleure sélection selon arrivages

LES GESIERS DE VOLAILLE CONFITS

Cuisinés devant vos invités

LA CUEILLETTE DU POTAGER

*Concombres, radis, poivrons, tomates cerises,
aneth, ciboulette, persil, basilic*

LES ASSAISONNEMENTS

*Vinaigres de framboises, de
figues, de truffes. Huile d'olives,
de noix, de sésame, etc...*

*Toutes les salades et crudités du buffet ci-dessus
sont issues de l'agriculture biologique*

LE CHARCUTIER SALARDAIS

Le Jambon Prince de Paris
(Maison Doumbea)

Le mille-feuille de pintade et foie gras
La terrine de jarret de bœuf à l'Albigeoise
Les petites cochonnailles de la ferme
(Maison Loste)
Les rillettes d'oie
Condiments

LE POISSONNIER DU MARCHÉ

Saumon mariné à l'aneth
Cardinal d'écrevisses à l'Armoricaine
Rillettes de sardines **bio** au beurre salé
Pain de lotte doré au four
Harengs marinés

LE BRIE DE MEAUX

(Fromage affiné)

Et son pain de campagne à l'ancienne

LES PETITES CRÊPES GRAND'MÈRE

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

LES DOUCEURS DE TANTE MARIE

(fabrication artisanale)

La mousse au chocolat
La crème brûlée à la cassonade
Clafoutis artisanal aux fruits de saison
Le riz au lait

BOISSONS

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

Les buffets de vins

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

Les rafraîchissements

*Coca-cola, Coca-cola Zéro,
eaux plates et gazeuses,
jus d'oranges et pamplemousses*



Signature Beltoise, Côte de Bœuf

Le Menu Côte de Boeuf,
La Signature Beltoisienne

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 !

Une animation de foie gras cru cuit au gros sel est prévue sur chacun des buffets ci-dessous

La Partie Apéritif

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

Andouillette au lard
Terrine de foies de volailles confits
Tapenade de champignons *bio*
Rillettes pur porc
Tapenade d'asperges
Tapenade de carottes carvi *bio*

LES TARTINES DU PERIGORD

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

LES TARTINES DE PROVENCE

Crème d'anchois
Tapenade de courgettes *bio*
Tapenade artichauts et tomates *bio*
Olives à la Provençale
Ail des Ours (selon saison)
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
Caviar d'aubergines
Roulés de jambon au fromage de brebis
Roulés d'anchois aux olives
Courgettes marinées *bio*
Guacamole

Buffets Froids

LES CHARCUTERIES DES TERROIRS

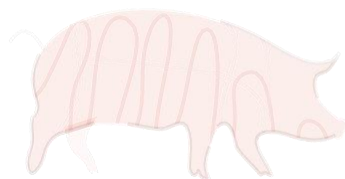
Jambon de Paris (Maison Doumbea)
Mille-feuilles de pintade et foie gras
Les petites cochonnailles de la Maison Loste
Pâté en croûte de foie de canard
Terrine Périgourdine
Cornichons et condiments

LA MARCHANDE DES 4 SAISONS

Salades fraîches confectionnées à la demande selon le goût de chacun.
LES SALADES VERTES *bio*
Notre meilleure sélection selon arrivage
LA FRICASSEE DE CREVETTES
cuisinées devant vos invités
LA CUEILLETTE DU POTAGER *bio*
Concombres à la crème, poivrons, tomates cerises, ciboulette, aneth, etc...
LES ACCOMPAGNEMENTS *bio*
Noix décortiquées, petits croûtons à l'ail

LE POISSONNIER DU MARCHÉ

Rillettes de crabe
Crumble de truite aux amandes
Saumon mariné au citron vert et à l'aneth
Salade de gambas aux mandarines
Terrine de noix de saint jacques
Matjes à la crème
Accompagnés de citron et de beurre salé



Signature Beltoise, Côte de Bœuf (Suite)

CES PRIX S'ENTENDENT

Nourriture et boissons à volonté
Personnel compris
Matériel compris
(Verrerie verre,
matériel de buffet et d'office)
Décoration et Nappage de buffets

A NOTER

Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet debout à l'aide d'une verrerie verre et d'une vaisselle porcelaine.

Il est possible d'asseoir partiellement ou totalement vos invités
(en option).

Nécessite 3 heures de montage minimum
(à affiner)



Le Plat Chaud

LA CÔTE DE BŒUF AU FEU DE BOIS

Servie avec ses pommes de terre en robe des champs

*Professionnels de la viande, nous mettons nos compétences à votre service
Chaque pièce est minutieusement sélectionnée*

*"Maturation, Finesse, Tendreté et Couleur" Sont nos critères de choix !
Nos barbecue sont élégants et étudiés pour optimiser une cuisson parfaite.*

*Certains de nos chefs sont à nos côtés depuis 20 ans,
ils ont acquis une grande maîtrise de la cuisine au Feu de Bois.*



Fromages et Desserts

DÉGUSTATION DE FROMAGES

Notre meilleure sélection de fromages affinés

LES PETITES CRÊPES GRAND'MÈRE

Accompagnées de confitures **bio** de fraises,
framboises et abricots, sirop d'érable,
cassonade, nutella, chantilly et j'en passe !

CASCADE DE FRUITS FRAIS

fruits de saison, issus de l'agriculture
biologique.
A la découpe

LES DOUCEURS DE TANTE MARIE

(Fabrication artisanale)
La mousse au chocolat
La crème brûlée à la cassonade
La tarte fermière
Clafoutis aux fruits de saison
Le riz au lait

BOISSONS

Le cocktail de vin de pêches aux fruits rouges

Les buffets de vins
Notre meilleure sélection de vins
blancs, rouges et rosés

Les rafraîchissements
Coca-cola, Coca-cola Zéro,
eaux plates et gazeuses,
jus d'oranges et pamplemousses

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	Rendez-vous Gourmand	Jour de Fête	Options BBQ et Plancha <i>Prix/personne</i>	Options Offertes <i>(Valable pour chaque menus)</i>	Signature <i>(Cote de boeuf incluse)</i>
De 30 à 50	SUR ÉTUDE				
De 51 à 75					
De 76 à 100					
De 101 à 200	55€	69€	18€		107€
De 201 à 300	53€	65€	16€	1 au choix	103€
De 301 à 500	50€	62€	15€	2 au choix	100€
+ de 501	47€	58€	15€	3 au choix	95€
Vaisselle	Verrerie verre, vaisselle porcelaine	Verrerie verre, vaisselle porcelaine			Verrerie verre, vaisselle porcelaine
Possibilité d'être assis	OUI <i>(En option)</i>	OUI <i>(En option)</i>			OUI <i>(En option)</i>
Partie apéritif	NON	OUI			OUI
Plat chaud	NON <i>(En option)</i>	NON <i>(En option)</i>			OUI
Scénographie	OUI	OUI			OUI

OPTIONS CULINAIRES OFFERTES

Buffets froids



LA FOIRE AUX SALADES

Salade aux noix et roquefort
Salade d'orange à la menthe verte
Salade de pamplemousse et crevettes
Salade de pâtes à la provençale
Taboulé à l'oriental

LA ROUTE DE MELONS

Melon charentais
Melon jaune de Catalogne
Melon vert "Del miel, del sapo"
Pastèque
Melons provenant de différentes régions françaises selon saison

LE CHARCUTIER DE CAMPAGNE

Les andouilles de Vire et de Guéméné
La terrine de lapin et sa confiture d'oignon
Le fromage de tête et son vinaigre à l'échalote
Les rillettes de "Monsieur cochon"
Le jambon persillé de Bourgogne

LE CHARCUTIER DE LA MER

La terrine aux deux saumons
Le saumon fumé de Norvège
Arlequin de rouget, bar et rascasse
Le mousson de sole à l'oseille
Coulis de citrons verts, de tomates, de crèmes à l'aneth, à l'oseille, etc...

LA RONDE DES SAUCISSONS

Petits fagots
Grelots aux noix
Saucissons au roquefort, aux noisettes, à l'ail fumé, aux herbes de Corrèze, au poivre de Provence

Buffets chauds

LE BUFFET DE FOUGASSES

Chèvre / Courgettes
Jambon / Emmental
Saumon / Aneth

LES TOURTES CHAUDES

Jambon, champignons, fromage, saumon

ON MANGE À LA FERME

confection d'omelettes aux multiples saveurs !
Accompagnées de : bacon, gruyère, saumon, jambon, herbes, etc...

LES POMMES DE TERRE FAÇON RACLETTE

Pomme de terre en robe des champs.
Accompagnées de : fromage fondu, bacon, lardons, petits oignons, olives, ail, herbes fraîches, beurre salé

LE CHAUDRONNIER

Vin chaud au feu de bois **BBQ**
(servi en chaudron géant)
Cannelle, orange et sucre de canne
+
Soupe à l'oignon au feu de bois
(servi en chaudron géant)
Accompagnée de croûtons et gruyère râpé



OPTIONS CULINAIRES OFFERTES (SUITE)

Les Desserts

LES ESQUIMAUX SUR LA BANQUISE

Esquimaux et mini-cônes, saveurs : chocolat, fraise, vanille, pistache, etc...

LA CHARRETTE DE FRUITS

Fruits de la vallée du Rhône

ALIBABA ET LES 40 DOUCEURS

Basama (gâteau de semoule et pistaches)
Cheveux d'anges aux amandes et à la pistache
Baklana aux pignons, amandes, pistaches et à la noix de cajou
Nammoura à la noix de coco, au miel et au safran
Sfoufe au safran, au miel et à la noix de coco
Farabidge aux noix et aux amandes

LE PÂTISSIER DU MARCHÉ

Tarte aux pommes
Tourteau fromager
Clafoutis aux fruits de saison
Flan pâtissier traditions

IL ÉTAIT UNE FOIS DANS L'OUEST

Cheesecake, cookies, brownies, apple pie, pecan pie

LES BRIOCHES ARTISANALES

Avec ses confitures **bio** de lait caramélisé, fraise, framboise, cassis, abricot, mirabelle, pâte à tartiner, etc...



Options Mobilier, Art de la Table et Vestiaire

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
(heures supplémentaires 50€ HT).

Convention

Chaises de convention

Prix unitaire : 6€ HT

*Ce prix entend les frais de livraison, le montage et le démontage.
Si cette installation est faite plus de 3 heures avant le cocktail,
il faudra prévoir des heures supplémentaires de montage.*



Les tarifs ci-dessous, incluent les frais de livraison et le personnel de débarrasage

Mange debout non-houssé

Prix unitaire : 55€ HT

Prix de la house : 25€ HT

Guéridon de 8 personnes

120cm de diamètre, nappé blanc + 8 chaises capitonnées
Prix unitaire : 120€ HT

Vous Désirez Asseoir tout vos Invités

Table ronde de 150cm, nappée blanc de 10 personnes
avec chaises capitonnées
Prix par personne : 15€ HT

Guéridon de 6 personnes

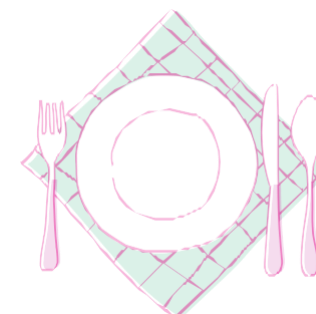
90cm de diamètre, nappé blanc
+ 6 chaises capitonnées
Prix unitaire : 100€ HT

Option fortement conseillée en 100% assis

Assiettes porcelaine, couverts inox, serviettes tissu
Prix par personne : 10€ HT

Centres de tables

Sur devis



Options Culinaires, Pause café et Open bar

Plats Chauds

LE MAGRET DE CANARD À LA FLEUR DE SEL

Avec sa sauce solognote et ses
petites poires à la cannelle A
partir de : 15€ HT

NOTRE SIGNATURE, LA CÔTE DE BŒUF AU FEU DE BOIS

Avec ses pommes de terre en robe des champs
A partir de : 15€ HT

LE MIX GRILL À LA PLANCHA

A partir de : 15€ HT



Accueil Café

Boissons : Café, Thé, Eaux plates et gazeuses,
Jus d'Oranges et Pamplemousses, Coca Cola

Viennoiseries : Croissants au Beurre, Chaussons aux Pommes, Pains au
Chocolat, Pains aux Raisins

Prix par convive : 9,5 € HT

Pause Café

Boissons : Café, Thé, Eaux plates et gazeuses,
Jus d'Oranges et de Pamplemousses, Coca Cola

Biscuits : Sablé, Champenois, Eventails Gaufrés, Palets Bretons, Gavottes
au Chocolat Noir, Biscuits Cuillères Pâtissier

Prix par convive : 8,5 € HT

Pause Simple

Café, Thé, Eaux Minérales plates et gazeuses,
Jus d'Oranges et de Pamplemousses, Coca Cola

Prix par convive : 7,5 € HT



Open-bar

APRES LE REPAS

(Après 16h pour un déjeuner et minuit pour un dîner)

Comprenant : Jus de Fruits, Eaux Minérales plates et Gazeuses,
Coca Cola + Vins du repas

Les barmen et du personnel de rangement après le départ des derniers invités

AU DESSUS DE 300 CONVIVES

Prix par heure et par convive (pour la 1ère heure) : 6,5 € ht
Prix par heure et par convive (pour la 2ème heure) : 4,5 € ht
Prix par heure et par convive (3ème ,heure et +) : 3,5 € ht

DE 100 à 300 CONVIVES

Prix par heure et par convive (pour la 1ère heure) : 8 € ht
Prix par heure et par convive (pour la 2ème heure) : 6 € ht
Prix par heure et par convive (3ème heure et +) : 4 € ht



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

- 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

- 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.

- 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 %

- 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



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