



# 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](mailto:contact@beltoise-clamens.com) - [www.beltoise-clamens.com](http://www.beltoise-clamens.com)



# Nos menus



## Finger Food Entrée de Gamme

A partir de :  
47€ ht/Personne

## Finger Food Milieu de Gamme

A partir de :  
58€ 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.



# Finger Food Entrée De Gamme

## COCKTAIL DINATOIRE

### LE COCKTAIL DE VIN DE PECHEES AUX FRUITS ROUGES

#### LES VINS

(Ma meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés)

#### LES RAFRAICHISSEMENTS

Perrier, Coca-Cola, Jus d'Oranges, Jus de Pamplemousses  
Eaux Plates et Gazeuses

#### « LE TEMPS DES TARTINES »

UNE ANIMATION DE FOIE GRAS CRU MAISON CUIT AU GROS SEL SUR TOAST  
REALISE PAR UN CUISINIER

+

Poivrons Marinés  
Caviar d'Aubergines  
Roulés d'Anchois aux Olives  
Mini Batouns au chèvre  
Tailla Poivrons et Parmesan  
Guacamole

#### LES MINI CRUDITES A PIQUER SUR CHAQUE BUFFETS

(Issues de l'Agriculture Biologique et selon saison)

#### « AUTOUR DU SAUMON »

UNE ANIMATION DE DÉCOUPE DE SAUMON FRAIS AVEC BLINIS SERA  
REALISE PAR UN CUISINIER

+

Rillettes de Saumon **bio** (lactose, poisson)  
Tartares d'Algues Douces  
Rillettes de Maquereaux (lactose, sulfite, poisson)  
Tarama Brut (poisson)  
Rillettes de Crabe (crustacé, moutarde, poisson)  
Œufs de Lump (poisson)

#### « LE BUFFET DE FOCACCIA ITALIENNE »

Foccacia à la tomate confite, straciatella, jambon speck, salade roquette  
Un assortiment de produits italiens à déguster sans vaisselle



A NOTER : Ce cocktail est dégusté debout à la tartine, à l'aide d'une verrerie verre

#### « FROMAGE SUR PICS » (Fromage affiné)

#### « LE PAIN DE CAMPAGNE A L'ANCIENNE »

« LES PETITES CREPES « GRAND'MERE »  
Accompagnées de Confitures Bio de  
Fraises, Framboises, Pêches, Abricots,  
Mirabelles, Sirop d'Erables, Cassonade

« LES DOUCEURS DE TANTE MARIE »  
(fabrication artisanal en mini verrines)  
La Mousse au Chocolat (œufs, lactose)  
La Crème Brûlée à la Cassonade (lactose,  
œufs)

Tarte aux fruits de saison  
Le Riz au lait (lactose, gluten)



#### LES RAFRAICHISSEMENTS

Perrier, Coca-Cola, Jus d'Oranges,  
Jus de Pamplemousses, Eaux Plates et Gazeuses

#### CAFE

#### OPTION PARTICULIEREMENT CONSEILLEE

« LA COTE DE BŒUF AU FEU DE BOIS »  
(ou toute autre viande ou poissons...à étudier)

Supplément par convive : (voir grille tarifaire en  
fonction du nombre de convives)

Professionnels de la viande  
Nous mettons nos compétences à votre service

Chaque pièce est minutieusement sélectionnée  
"Maturation, Finesse, Tendreté, Couleur"

Nos barbecues 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

LES POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS  
Et leur Crème Ciboulette



A NOTER : Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet debout à l'aide d'une verrerie verre et sans vaisselle.  
**HORS HEURES SUPPLEMENTAIRES (après 3h d'évènement)**  
Et nécessite 3 heures de montage minimum Et nécessite 3 heures de montage minimum



# Finger Food Milieu De Gamme

## COCKTAIL DINATOIRE

### LE COCKTAIL DE VIN DE PECHE AUX FRUITS ROUGES

#### LES VINS

(Ma meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés)

#### LES RAFRAICHISSEMENTS

Perrier, Coca-Cola, Jus d'Oranges, Jus de Pamplemousses  
Eaux Plates et Gazeuses

#### « LE TEMPS DES TARTINES »

**UNE ANIMATION DE FOIE GRAS CRU MAISON CUIT AU GROS SEL SUR TOAST  
REALISE PAR UN CUISINIER**

+

Poivrons Marinés  
Caviar d'Aubergines  
Roulés d'Anchois aux Olives  
Mini Batouns au chèvre  
Tailla Poivrons et Parmesan  
Guacamole

#### « AUTOUR DU SAUMON »

**UNE ANIMATION DE DÉCOUPE DE SAUMON FRAIS AVEC BLINIS SERA  
REALISE PAR UN CUISINIER**

+

Rillettes de Saumon **bio** (lactose, poisson)  
Tartares d'Algues Douces  
Rillettes de Maquereaux (lactose, sulfite, poisson)  
Tarama Brut (poisson)  
Rillettes de Crabe (crustacé, moutarde, poisson)  
Œufs de Lump (poisson)

#### « LES MELONS EN BROCHE »

Assortiment de melons, melon  
d'Espagne et pastèque  
Servis sur piques en bois



#### « LES MINI CRUDITES BIO »

Mini Carottes, Endives  
Radis Roses et Noirs, Concombre  
Petites Tomates Cerises  
Poivrons

Et leurs Sauces d'Accompagnement

A NOTER : Ce cocktail est dégusté debout à la tartine, à l'aide d'une verrerie verre

#### LES MINI CHEESEBURGERS (sur buffet tartine)

Mini hamburger maison avec fromage avec une sélection de sauces et de condiments

#### LES MINI HOT-DOG (sur buffet saumon)

Pain navette avec mini saucisse de volaille, condiment, sauces

#### « FROMAGES SUR PICS » (sur buffet melon)

Assortiment de fromages affinés

#### « LE PAIN DE CAMPAGNE A L'ANCIENNE »

#### « LES PETITES CREPES « GRAND'MERE »

Accompagnées de Confitures **bio** de  
Fraises, Framboises, Pêches, Abricots,  
Mirabelles  
Sirop d'Erables,  
Cassonade

#### « LE PATISSIER DES CHAMPS ELYSEES » (fabrication artisanal)

Mini-éclairs chocolat et café  
Mini tarte citrons meringue, mini  
tartelette  
Assortiment de macarons luxe

#### « LE CHAUD-FROID DE FRUITS »

Fraises et Fruits de Saison sur pics  
Trempés dans une crème Gourmande  
et dans du Chocolat Chaud

#### LES RAFRAICHISSEMENTS

Perrier, Coca-Cola, Jus d'Oranges,  
Jus de Pamplemousses, Eaux Plates et  
Gazeuses  
**CAFE**

#### OPTION PARTICULIEREMENT CONSEILLEE

#### « LA COTE DE BŒUF AU FEU DE BOIS »

(ou toute autre viande ou poissons...à étudier)

Supplément par convive : (voir grille tarifaire en  
fonction du nombre de convives)

Professionnels de la viande  
Nous mettons nos compétences à votre service

Chaque pièce est minutieusement sélectionnée  
"Maturation, Finesse, Tendreté, Couleur"

Nos barbecues 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

#### LES POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

Et leur Crème Ciboulette



**A NOTER :** Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet debout à l'aide d'une verrerie verre et sans vaisselle.  
**HORS HEURES SUPPLEMENTAIRES (après 3h d'évènement)**  
Et nécessite 3 heures de montage minimum Et nécessite 3 heures de montage minimum

# 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 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 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 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 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

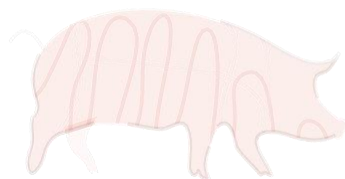
### LES TARTINES MÉDITERRANÉENNES

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

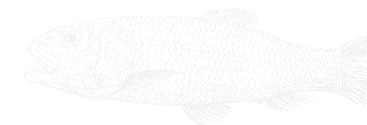


### LA MARCHANDE DES 4 SAISONS

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



# 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

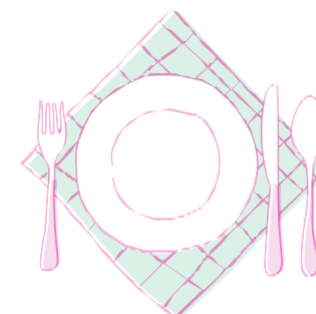
90cm de diamètre, nappé blanc  
+ 6 chaises capitonnées  
Prix unitaire : 100€ HT

### 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 « devis » ainsi que les présentes « conditions générales de vente » par fax ou par mail

Ces dernières devront comporter :

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

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 intracommunautaire »

## 2 - CONDITIONS DE REGLEMENT

Un acompte de 50% du montant total ttc devra nous être versé à l'acceptation du devis.

Un deuxième acompte de 30% ttc 15 jours avant la date de la manifestation.

Le solde devra nous être réglé à réception de facture.

## 3 - MODIFICATION DE LA COMMANDE ALIMENTAIRE

Aucune modification concernant la commande alimentaire ne pourra être prise en compte à moins de 15 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 ouvrés 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)

En revanche, 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 OU REPORT

En cas d'annulation ou report de la manifestation, une indemnité calculée selon les conditions ci-après sera due à la société « 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 client 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 client, les frais de remise en état seront facturés à ce dernier.
- f) Tout retard de paiement entrainera 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 vôte !**



**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