



BUFFETS-COCKTAILS-RECEPTIONS

2026

“Créateur d’expériences uniques et sur-mesure”

Nos valeurs	p. 02
Nos partenaires	p. 03
Nos menus	
Finger Food - 1	p. 04
Finger Food - 2	p. 05
Jour de Fête	p. 06-07
Signature	p. 08-09
Options Gustatives	
Animation chaudes	p. 10
Open bar et pause café	p. 11
Mobiliers, arts de la table, vestiaire	p. 12
Tarifs	p. 13
Conditions Générales de Ventes	p. 14



NOS VALEURS

Nous sommes traiteurs gourmands et responsables.

Notre entreprise est familiale, généreuse et engagée, on avance vers le **100 % responsable** en prenant soin de nos clients, de notre équipe et de notre planète.

Scénographie

Tout nos buffets sont décorés selon vos envies

Animation

Nos buffets sont tous animés par nos équipes

Tout Compris

Prix sans surprise !
De l'apéritif au café tout est inclus
Plus vous êtes, moins c'est cher !

À VOLONTÉ

Pas de surprise chez nous.
TOUT est à volonté

Sur-Mesure

Nos prestations s'adaptent pour une réception à votre image

Green Attitude

Nous sélectionnons des fournisseurs garantissant des produits d'hygiène et des produits à usage unique éco-responsable et **bio** (zéro plastique).

En parallèles, nous avons débuté depuis janvier 2022 un partenariat avec **ecotree**, ce qui nous permet de planter 25 arbres par mois depuis cette même date !

Et, nous sélectionnons exclusivement des partenaires engagés comme nous pour l'hygiène de nos événements, notamment Ecolab ainsi que Elis.

NOS PARTENAIRES



Sur nos buffets, vous dégusterez la véritable andouille de Guémené. Fumée au feu de bois de hêtre venu direct de Guémené sur Scorff.



Masse, la maison du foie gras de canard depuis 1884 est notre fournisseur de foie gras artisanal en direct du Sud Ouest.



Nous avons la chance de pouvoir sélectionner nos produits, des produits frais au marché de Rungis situé à côté de chez nous.



L'assortiment de nos saucissons sec artisanaux, proviennent de la maison Loste situé en région Parisienne

Ablon : il devient le roi de la baguette de tradition du département

Depuis 23 ans, il fait du meilleur pain à la française en boulangerie. Il gagne près de 50 médailles en baguette de tradition du Val-de-Marne.



Notre boulanger artisanal situé à Ablon sur Seine a eu la récompense de la meilleure tradition du Val-de-Marne.



Notre bière artisanale est produite en Ile-De-France par la Brasserie Parisis



Notre jambon provient de la maison Doumbéa, seule à fabriquer le véritable jambon Prince de Paris. Ce jambon de porc artisanal sera tranché devant nos invités.



Nos légumes sont 100 % issus de l'agriculture biologique et majoritairement Français



Nous sélectionnons notre meilleur viande auprès de nos fournisseurs des halles de Rungis.



Notre fournisseur de fromage est la maison Delon qui nous sers notamment en fromages de Brie affinés et AOP.

FINGER FOOD

MENU PLAISIR

L'APÉRITIF

“LES BOISSONS“

Le cocktail de vin de pêches aux fruits rouges

Les vins

- (La meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés)
Les rafraîchissements
- Perrier, Coca-Cola, Jus d'Oranges, Jus de Pamplemousses, Jus de Pommes, Eaux Plates et Gazeuses



BUFFETS SALÉS

“LE TEMPS DES TARTINES“

avec animation de foie gras cru maison, cuit au gros sel sur toast
1 buffet par tranche de 100 convives

Poivrons marinés

Caviar d'aubergine

Roulés d'Anchois aux olives

Mini battons au chèvre

Tailla poivrons et parmesan

Guacamole

“PAIN DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE“

“AUTOUR DU SAUMON“

avec animation de découpe de saumon frais avec blinis

Rillettes de saumon **bio** (lactose, poisson)

Tartares d'algues douces

Rillettes de maquereaux (lactose, sulfite, poisson)

Tarama brut (poissons)

Rillettes de crabe (crustacé, moutarde, poisson)

Oeufs de lump (poisson)

“MINI CRUDITÉS À PIQUER“

(sur chaque buffets **bio** et selon saison)

“BUFFET DE FOCACCIA ITALIENNE“

assortiment de produits italiens à déguster sans vaisselle

Focaccia à la tomate confite,

stracciatella, jambon speck,

salade roquette

“FROMAGE SUR PICS“

(fromage affiné)



BUFFETS SUCRÉS

“LES DOUCEURS DE TANTE MARIE“

(fabrication artisanal en mini verrines)

Mousse au chocolat (œufs, lactose)

Crème Brûlée à la cassonade (œufs, lactose)

Tarte aux fruits de saison

Riz au lait (lactose, gluten)



“PETITES CRÊPES “GRAND'MÈRE““

accompagnées de confitures **bio**

Fraise, framboise, pêches, abricots, mirabelles,

sirop d'érables, cassonade

Dégusté debout sans vaisselle

“CAFÉ OU THÉ“

FINGER FOOD

MENU PASSION

L'APÉRITIF

“LES BOISSONS“

Le cocktail de vin de pêches aux fruits rouges

Les vins

- (La meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés)
- Les rafraîchissements
- Perrier, Coca-Cola, Jus d'Oranges, Jus de Pamplemousses, Jus de Pommes, Eaux Plates et Gazeuses



BUFFETS SALÉS

“LE TEMPS DES TARTINES“

avec animation de foie gras cru maison, cuit au gros sel sur toast
1 buffet par tranche de 100 convives

Poivrons marinés

Caviar d'aubergine

Roulés d'Anchois aux olives

Mini batouns au chèvre

Tailla poivrons et parmesan

Guacamole

“AUTOUR DU SAUMON“

avec animation de découpe de saumon frais avec blinis

Rillettes de saumon **bio** (lactose, poisson)

Tartares d'algues douces

Rillettes de maquereaux (lactose, sulfite, poisson)

Tarama brut (poissons)

Rillettes de crabe (crustacé, moutarde, poisson)

Oeufs de lump (poisson)

“MINI CRUDITÉS À PIQUER“

(sur chaque buffets **bio** et selon saison)

“MINI HOT-DOG“

Pain navette avec mini saucisse de volaille et une sélection de sauces et condiments

“MINI CHEESEBURGERS“

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

“PAIN DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE“

“FROMAGE SUR PICS“

(fromage affiné)

BUFFETS SUCRÉS

“LE CHAUD-FROID DE FRUITS“

Fraise et fruits de saison sur pics, trempés de crème gourmande et du chocolat chaud



“MELON EN BROCHE“

(servis sur piques en bois selon saison)

Assortiment de melons, melon d'Espagne et pastèque

“LE PATISSIER DES CHAMPS ELYSÉES“

(fabrication artisanal)

Mini éclairs chocolat et café

Mini tarte citron meringue

Mini tartelette

Assortiment de macarons luxe

“PETITES CRÊPES “GRAND' MÈRE““

accompagnées de confitures **bio**

Fraise, framboise, pêches, abricots, mirabelles, sirop d'érables, casonade

Dégusté debout sans vaisselle

“CAFÉ OU THÉ“

MENU JOUR DE FÊTE

Partie apéritive

“L'APÉRITIF“

Le cocktail de vin de pêches aux fruits rouges

Les vins

- (La meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés)
- Les rafraîchissements
- Perrier, Coca-Cola, Jus d'Oranges, Jus de Pamplemousses, Jus de Pommes, Eaux Plates et Gazeuses



“LE TEMPS DES TARTINES“

avec animation de foie gras cru maison, cuit au gros sel sur toast

1 buffet par tranche de 100 convives

LES TARTINES DE PROVENCE

- Anchois de Collioure
- Tailla de courgette **bio**
- Taille d'artichauts et de tomates **bio**
- Olives à la Provençale
- Tapenade
- Tailla de tomates confites

LES TARTINES MÉDITERRANÉENNES

- Poivrons marinés
- Caviar d'aubergine
- Roulés d'Anchois aux olives
- Mini batoufs au chèvre
- Tailla poivrons et parmesan
- Guacamole (céréales, gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, céleri, moutarde, mollusque)

LES TARTINES DU TERROIRS

- Andouillettes au lard (soja)
- Tailla d'oignons confits
- Terrine de foie de volaille confit
- Tapenade de carottes carvi **bio**
- Tapenade d'asperges
- Rillette pur porc

LES TARTINES DE PÉRIGORD

- Mousseline d'oie
- Magret de canard fumé
- Crèmeux de foie gras aux truffes (champignons)
- Oignons confit au balsamique
- Rillette de canard
- Chutney de figues et confit d'oignons **bio** (sulfite)

LES TARTINES DE LA MER

- Rillettes de saumon **bio** (lactose, poisson)
- Tartares d'algues douces
- Rillettes de maquereaux (lactose, sulfite, poisson)
- Tarama brut (poisson)
- Rillette de crabe (crustacé, moutarde, poisson)
- Œufs de lump (poisson)

MINI CRUDITÉS À PIQUER

(sur chaque buffets, **bio** et selon saison)

- Mini carottes, endives, radis roses et noirs, concombre
- Petites tomates cerises
- Poivrons
- Sauces d'accompagnement



Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet debout à l'aide d'une verrerie en verre

MENU JOUR DE FÊTE

Suite

BUFFETS SALÉS

“LE CHARCUTIER SARLADAIS“

Mille-feuille de pintade et foie gras (oeufs, lactose, sulfite)

Terrine de jarret de boeuf à l'albigeoise (céléri, soja, blé, nitrite)

Petites cochonnailles de la Ferme (Maison Loste)

Rillette d'oie

Condiments

“JAMBON “PRINCE DE PARIS““

(Maison Doumbea Paris 11e)



“LA SALADE CESAR EN ANIMATION“

(salades fraîches et crudités **bio** confectionnées à la demande)

Salade romaine

Copeaux de Parmesan, Oeuf de Caille, Tomates Confites,

Croûtons et Sauce César

Poulet Croustillant

Saumon Fumé

Efilochés Végétales



“LE POISSONNIER DU MARCHÉ“

(saumon dumé d'IDF par la Maison SAFA à Choisy-le-Roi)

Saumon mariné à l'aneth

Cardinal d'écrevisses à l'armoricaine
(crustacé, œufs, lactose, poisson)

Rillette de sardines **bio** au beurre salé

Florentine de saumon

Hareng marinés

“SAUMON ENTIER FUMÉ EN IDF“

(tranché main)

“BRIE DE MEAUX“

(fromage affiné)

“PAIN DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE ET BAGUETTE TRADITION“

BUFFETS SUCRÉS

“PETITES CRÊPES “GRAND'MÈRE““

accompagnées de confitures **bio**

Fraise, framboise, pêches, abricots, mirabelles, sirop d'érables, cassonade, pâte à tartiner traditionnel et caramel beurre salé...



“LES DOUCEURS DE TANTE MARIE“

(fabrication artisanal en mini verrines)

Mousse au chocolat (œufs, lactose)

Crème Brûlée à la cassonade (œufs, lactose)

Riz au lait (lactose, gluten)

“CAFÉ OU THÉ“

Ce buffet est dégusté debout à l'aide d'une petite vaisselle porcelaine et de fourchettes coupantes

MENU SIGNATURE

Partie apéritive

“L’APÉRITIF“

Le cocktail de vin de pêches aux fruits rouges

Les vins

- (La meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés)

Les rafraîchissements

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



“LE TEMPS DES TARTINES“

avec une animation de foie gras cru maison, cuit au gros sel sur toast - 1 buffet par tranche de 100 convives

LES TARTINES DE PROVENCE

- Anchois de Collioure
- Tailla de courgette **bio**
- Taille d’artichauts et de tomates **bio**
- Olives à la Provençale
- Tapenade
- Tailla de tomates confites

LES TARTINES MÉDITERRANÉENNES

- Poivrons marinés
- Caviar d’aubergine
- Roulés d’Anchois aux olives
- Mini batoufs au chèvre
- Tailla poivrons et parmesan
- Guacamole (céréales, gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, céleri, moutarde, mollusque)

LES TARTINES DU TERROIRS

- Andouillettes au lard (soja)
- Tailla d’oignons confits
- Terrine de foie de volaille confit
- Tapenade de carottes carvi **bio**
- Tapenade d’asperges
- Rillette pur porc

LES TARTINES DE PÉRIGORD

- Mousseline d’oeie
- Magret de canard fumé
- Crèmeux de foie gras aux truffes (champignons)
- Oignons confit au balsamique
- Rillette de canard
- Chutney de figues et confit d’oignons **bio** (sulfite)

LES TARTINES DE LA MER

- 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)

MINI CRUDITÉS À PIQUER **BIO**

(sur chaque buffets et selon saison)

- Mini carottes, endives, radis roses et noirs, concombre
- Petites tomates cerises
- Poivrons
- Sauces d’accompagnement

Ce cocktail est dégusté sous forme de buffet debout à l'aide d'une verrerie en verre

MENU SIGNATURE

Suite

BUFFETS SALÉS

“LA MARCHANDE DES 4 SAISONS“

(salades fraîches et crudités **bio** confectionnées à la demande)

- **Les salades vertes**
Mâche, roquette, batavia, feuilles de chêne, etc
- **La fricassée de crevettes**
(cuisinés devant les invités)
- **La cueillette du potager**
(selon saison)
- Radis, poivrons, concombres, tomates cocktail, aneth, ciboulette, persil, basilic
- **Les accompagnements**
Noix décortiquées, petits croûtons à l'ail

“SAUMON ENTIER FUMÉ EN IDF“

(tranché main)

“LE POISSONNIER DU MARCHÉ“

(Filet de saumon entier tranché devant les invités et fumé en IDF)

- 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

“LES CHARCUTERIES DES TERROIRS“

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

CÔTE DE BOEUF

“CÔTE DE BOEUF AU FEU DE BOIS“

(servie avec un gratin de pomme de terre aux saveurs de truffes)

Professionnels de la viande depuis quatre générations,
nous mettons nos compétences à votre service.
Chaque pièce est minutieusement sélectionnée !



DESSERTS

“LES DOUCEURS DE TANTE MARIE“

(fabrication artisanal en mini verrines)

- Mousse au chocolat (oeufs, lactose)
- Crème Brûlée à la cassonade (oeufs, lactose)
- Tarte fermière
- Riz au lait (lactose, gluten)

“PETITES CRÊPES “GRAND’ MÈRE““

accompagnées de confitures **bio**

Fraise, framboise, pêches, abricots, mirabelles, sirop d'érables, cassonade, pâte à tartiner traditionnel et caramel beurre salé...

“CASCADE DE FRUITS FRAIS“

fruits de saison **bio**

“DÉGUSTATION DE FROMAGES“

Notre meilleure sélection de fromage affinés

“CAFÉ OU THÉ“

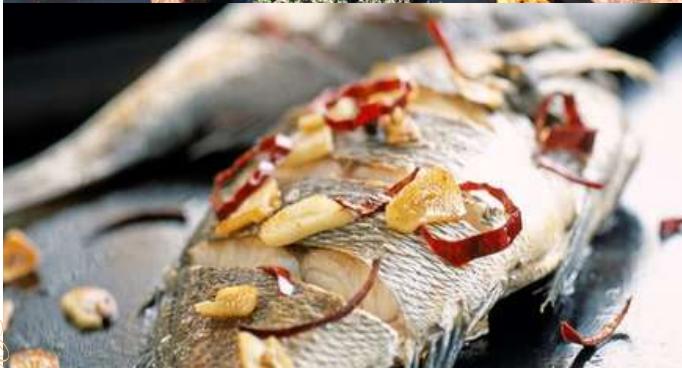
OPTIONS ANIMATIONS CHAUDES



“CÔTE DE BOEUF AU FEU DE BOIS“



“MAGRET DE CANARD À LA FLEUR DE SEL“



“MIX GRILL“

Merguez
Chipolatas
Brochettes Marinées

“POISSONS À LA PLANCHA“

Saumon
Daurade royale
Poissons du
Marché
Brochettes
crevettes

Voir les prix par convive à la page “tarifs” (p. 13)

Nous disposons de plus d'options chaudes sur demande : NOUS CONTACETR

OPEN BAR ET PAUSE CAFÉ

“ACCEUIL CAFÉ“

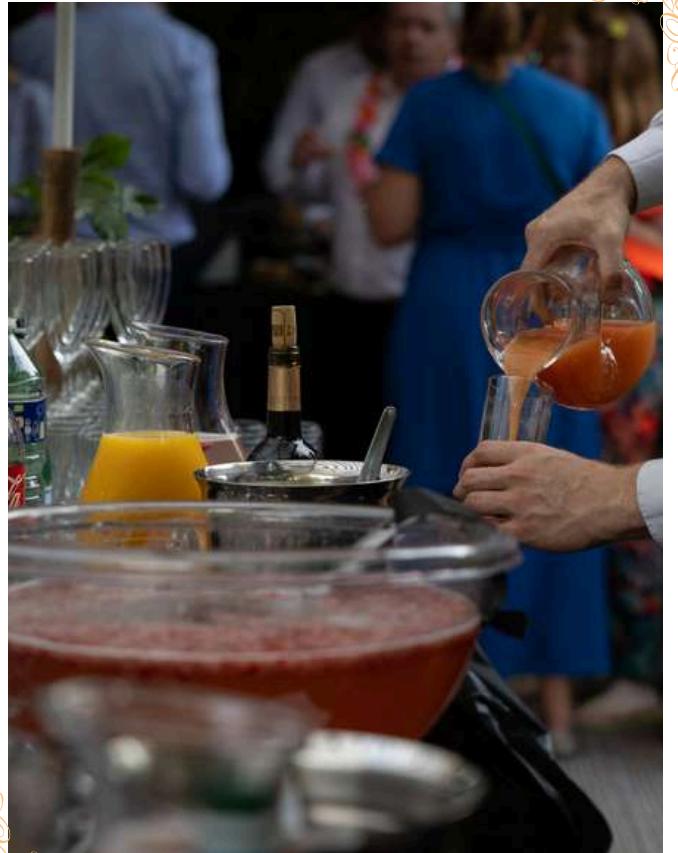
prix par convive : 9,50 € HT

Boissons

- Café, thé, eaux plates et gazeuses, jus d'oranges et de pamplemousses, jus de pommes, Coca-Cola

Viennoiseries

- Croissants au beurre, chaussons aux pommes, pains au chocolat, pains aux raisins



“PAUSE CAFÉ“

prix par convive : 8,50 € HT

Boissons

- Café, thé, eaux plates et gazeuses, jus d'oranges et de pamplemousses, jus de pommes, Coca-Cola

Biscuits

- Sablé, champenois, éventails gaufrés, palets bretons, gavottes au chocolat noir, biscuits cuillères pâtissier

“PAUSE SIMPLE“

prix par convive : 7,50 € HT

Boissons

- Café, thé, eaux minérales plates et gazeuses, jus d'oranges et de pamplemousses, jus de pommes, Coca-Cola



“OPEN-BAR“

après 16h pour les déjeuners et 00h pour les dîners

Comprenant

- Jus de Fruits, Eaux Minérales plates et Gazeuses, Coca-Cola + Vins du repas
- Les barman et du personnel de rangement après le départ des derniers invités

DE 100 à 300 CONVIVES

(Prix par heure et par convive)

Pour la 1ère heure : 8€ HT

Pour la 2ème heure : 6€ HT

Pour la 3ème heure et + : 4€ HT

AU DESSUS DE 300 CONVIVES

(Prix par heure et par convive)

Pour la 1ère heure : 6,50€ HT

Pour la 2ème heure : 4,50€ HT

Pour la 3ème heure et + : 3,50€ HT



MOBILIER, ART DE LA TABLE ET VESTIAIRE

Ces prix s'entendent avec le personnel de débarrassage

“GUÉRIDON DE 6 PERSONNES“

prix unitaire: 100 € HT

90cm de diamètre, nappé blanc

+ 6 chaises capitonnées

“GUÉRIDON DE 8 PERSONNES“

prix unitaire: 120 € HT

120cm de diamètre, nappé blanc

+ 8 chaises capitonnées

“POUR ASSEOIR TOUT VOS INVITÉS“

prix par convive: 15 € HT

Table ronde de 150cm, nappée blanc de 10 personnes avec chaises capitonnées

“OPTION CONSEILLÉE 100% ASSIS“

prix par convive: 10 € HT

Assiettes porcelaine, couverts inox, serviettes tissu

“MANGE DEBOUT“

prix unitaire: 80 € HT

noir, blanc ou rouge : au choix

“CENTRES DE TABLES“

prix unitaire: NOUS CONSULTER



“LE VESTIAIRE“

prix par convive: 1,50 € HT

(comprend portants, cintres et tickets)

Hôtes et Hôtesse

- | | |
|---------------------------------|---------|
| • Coût pour une vacation de 7h | 350€ HT |
| • Coût par heure supplémentaire | 50€ HT |

“CHAISES DE CONVENTION“

prix unitaire: 7€ HT

(comprend frais de livraison, montage et démontage selon norme de sécurité)

Si l'installation doit avoir lieu + de 3h avant le cocktail : Prévoir supplément



TARIFS

Prix HT et Par Personne

Nos prix incluent la nourriture et les boissons (softs et alcoolisés) A VOLONTE. Ainsi que le personnel, le matériel (verrerie, matériel de buffet et d'office), la décoration et le nappage des buffets.

Nombres de convives	Finger Food *Menu Plaisir*	Finger Food *Menu Passion*	Jour de fête	Signature	Options offertes	Options Animations chaudes (prix par convive)
De 51 à 75	69€	77€	87€ *	122€ *		22€ *
De 76 à 100	65€	73€	83€ *	118€ *		20€ *
De 101 à 200	58€	67€	76€	107€		18€
De 201 à 300	56€	65€	72€	103€	1 au choix	16€
De 301 à 500	53€	61€	68€	100€	2 au choix	
+ de 501	50€	59€	65€	95€	3 au choix	15€

Vaisselle	Verrerie en verre	Verrerie en verre Vaisselle en porcelaine	
Possibilité d'être assis	EN OPTION		
Partie apéritive	NON	OUI	
Plat chaud	EN OPTION	OUI	
Scénographie	OUI		

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

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 intra communautaire »

2 - CONDITIONS DE RÈGLEMENT

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

Un deuxième acompte de 50% vous sera demandé 30 jours avant 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 21 jours ouvrés de la date de la modification.

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 30 jours avant la manifestation

Passé cette date les chiffres communiqués ne pourront en aucun cas être revus à la baisse. 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 OU REPORT

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.

b) 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 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 au Tribunal de Créteil