



LES REPAS SERVIS
2026

“Créateur d’expériences uniques et sur-mesure”

Nos valeurs	p. 02
Nos partenaires	p. 03
Nos menus	
Gourmand	p. 04-07
Gala	p. 08-11
Buffet sur la table	p. 12-15
Tarifs	p. 16
Conditions Générales de Ventes	p. 17



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

Passionné de décoration, nous serons heureux de réaliser une table à votre image

Service

Nos maîtres d'hôtel et chefs sont animés par la passion de la restauration et du service

Sur-Mesure

Nos prestations s'adaptent pour une réception à votre image

Qualité

Nos produits sont sélectionnés avec soin par notre chef sur le marché

Tout Compris

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

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

Boulanger depuis 12 ans, Sébastien Delon vient de démontrer ce week-end, le premier prix de la meilleure 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 sert notamment en fromages de Brie affinés et AOP.

MENU GOURMAND

Partie apéritive

“L'APÉRITIF”

Le cocktail de vin de pêches aux fruits rouges
ou cocktail sans alcool

- + 2 pièces cocktails froides
 - + 1 pièce cocktail chaude
- Corbeille de crudités à piquer **bio**

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



Le menu Gourmand - Les boissons :
La meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés sur la table.
Eaux plates et Gazeuses
Café ou Thé

MENU GOURMAND

Entrées

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES INVITÉS DANS LES
SÉLECTIONS SUIVANTES

Cependant une seconde sélection peut être choisie pour 10% des participants



“BURRATINA SUR SON TARTARE DE TOMATES, CHIFFONADE DE SPECK”
basilic frais et huile d’olive



“SAUMON GRAVLAX”
et sa crème d'avocats



“CAMEMBERT ROTI AU MIEL”
mendiants et magret de canard fumé,
toast de campagne

MENU GOURMAND

Plats

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES INVITÉS DANS LES

SÉLECTIONS SUIVANTES

Cependant une seconde sélection peut être choisie pour 10% des participants

“FILET DE DORADE ROYALE” et ses légumes de saison



“MAGRET DE CANARD” pomme de terre grenailles rôties au thym



“CÔTE DE BOEUF AU FEU DE BOIS” race Simmenthal, accompagnée de son gratin de pomme de terre



“SUPRÊME DE PINTADE SAUCE FORESTIÈRE”

accompagnement au choix

MENU GOURMAND

Desserts

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES INVITÉS DANS LES
SÉLECTIONS SUIVANTES

Cependant une seconde sélection peut être choisie pour 10% des participants

“MOELLEUX AU CHOCOLAT”

et sa crème vanillée (œuf, lactose)



“TARTE FINE”

et sa crème fermière (œuf, lactose, gluten)

“ASSIETTE GOURMANDE”

macaron surprise, riz au lait en verrine avec coulis de fruits rouges, mousse au chocolat en verrine,
mini cannelé et mini tatin aux pommes



MENU GALA

Partie apéritive

“L'APÉRITIF”

2 coupes de Champagne
(ou cocktail sans alcool)

+ 3 pièces cocktails froides
+ 2 pièces cocktails chaudes

Corbeille de crudités à piquer bio

OU

Temps des tartines (à volonté) :
NOUS CONSULTER



Le menu Gala - Les boissons :
La meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés sur la table.
Eaux plates et Gazeuses
Café ou Thé

MENU GALA

Entrées

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES INVITÉS DANS LES
SÉLECTIONS SUIVANTES

Cependant une seconde sélection peut être choisie pour 10% des participants



"TATAKI DE THON"

crémeux de patates douces, huile de cacahuètes

"DUO DE FOIE GRAS D'OIE ET DE CANARD"

gros sel et chutney de figue (sulfite)



"FILET DE CAILLES FORESTIERS"

cèpes bouchon à l'huile de noisettes

MENU GALA

Plats

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES INVITÉS DANS LES
SÉLECTIONS SUIVANTES

Cependant une seconde sélection peut être choisie pour 10% des participants

“CÔTE DE BOEUF AU FEU DE BOIS”

race Charolaise française, accompagnée de pomme dauphine et crème fraîche ciboulette artisanale



“PAVÉ DE SAUMON BIO À LA PLANCHA”

beurre blanc citronné, légumes



“TOURNEDOS DE CANARD FAÇON ROSSINI”

servi sur sa galette de pomme de terre,
sauce aux truffes



“GIGOT D'AGNEAU AU FEU DE BOIS”

gratin de pomme de terre aux truffes

MENU GALA

Desserts

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES INVITÉS DANS LES
SÉLECTIONS SUIVANTES

Cependant une seconde sélection peut être choisie pour 10% des participants



“ENTREMET TROIS CHOCOLATS”



“FRAMBOISIER”



“TATIN DE POMME”
et sa crème fermière

“ASSIETTE GOURMANDE”

macaron surprise et quatre mini pâtisseries au choix



MENU BUFFET SUR LA TABLE

Partie apéritive

"L'APÉRITIF"

Le cocktail de vin de pêches aux fruits rouges
(ou cocktail sans alcool)

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 au choix 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 batouns 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
- Saucettes d'accompagnement

à déguster debout à la tartine, à l'aide d'une verrerie en verre



Le menu Buffet sur la table - Les boissons :

Cocktail de vin de pêches aux fruits rouges

La meilleure sélection de vins blancs, rouges et rosés sur la table

Eaux plates et gazeuses, soda et jus de fruits

Café ou Thé

MENU BUFFET SUR LA TABLE

Entrées

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES INVITÉS DANS LES
SÉLECTIONS SUIVANTES

Cependant une seconde sélection peut être choisie pour 10% des participants



“SAUMON MARINÉ AU CITRON ET À L’ANETH”



“CASCADE DE CREVETTES FRAÎCHES”

“FOIE GRAS MI-CUIT SUR SON LIT DE FIGUES”



“SALADE CHAMPÊTRE AUX JEUNES POUSSES BIO”

MENU BUFFET SUR LA TABLE

Plats

1 AU CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES INVITÉS DANS LES
SÉLECTIONS SUIVANTES

Cependant une seconde sélection peut être choisie pour 10% des participants



"CÔTE DE BOEUF AU FEU DE BOIS"

accompagnée de son gratin de pomme
de terre et ses tomates confites

"FILET DE BOEUF ET SA SAUCE PÉRIGOURDINE"

accompagnée de son gratin de pomme de terre et
ses tomates confites



"MAGRET DE CANARD À LA FLEUR DE SEL"

accompagnée de sa sauce solognote et
pomme de terre grenailles

MENU BUFFET SUR LA TABLE

PLATEAU DE FROMAGES

Au choix 1 plateau par table (3 choix) ou en buffet

“DÉGUSTATION DE FROMAGES”

la meilleure sélection de fromages affinés



1 DESSERT AU CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES INVITÉS DANS LA SÉLECTION SUIVANTE

“LE FRAISIER ET SA CRÈME GRAND'MÈRE”

OU

“LE TIRAMISU”

OU

“ASSORTIMENT DE DESSERTS SUR TABLE”

La mousse au chocolat

Les oeufs à la neige

Financiers, madeleines, tuiles aux amandes...

OU

“BUFFET DE DESSERTS”

LES PETITES CRÊPES GRAND' MÈRE

- accompagnée de confiture bio de fraises, framboises, pêches, abricots et mirabelles, sirop d'érable, cassonade et pâte à tartiner

LES DOUCEURS DE TANTE MARIE

- Mousse au chocolat
- Tarte fermière
- Crème brûlée à la cassonade
- Clafoutis aux fruits de saison
- Riz au lait



TARIFS

Prix HT et Par Personne

Nos prix incluent la nourriture et les boissons (softs et alcoolisés). Ainsi que le personnel, le matériel (verrerie, matériel de buffet et d'office), la décoration, les nappes et serviettes en tissus de l'art de la table.

Nombres de convives	Gourmand	Gala	Buffet sur la table
De 51 à 75	95€	126€	126€
De 76 à 100			
De 101 à 200	88€	115€	120€
+ de 200	76€	108€	115€

Vaisselle	Verrerie en verre Vaisselle en porcelaine Couvert en inox		
Table	150cm de diamètre		180cm de diamètre
Chaises	Joker rouge et or	Napoléon	Joker rouge et or
Fromage	EN OPTION		INCLUS
Vestiaire	1,50€ HT / personne Comprend : portants, cintres, tickets Coût d'un/e Hôte/esse pour vacation de 7h : 350€ HT (hors heures supp.)		
Options diverses	Accueil, café, convention, pauses, etc : sur étude		

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 REGLEMENT

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.

Tout solde restant 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