

MENU LIVRAISON mariage



TENDANCE

2025





NOS ENGAGEMENTS

ETRE A LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES...

Rigueur et constance : 100% de produits frais, des fournisseurs triés sur le volet.

Engagé pour préserver l'environnement : une politique de management environnemental menée depuis des années et en évolution constante.

Partage et équité : écoute, conseil et expertise pour réaliser un événement conforme à vos attentes... et bien au-delà !

LA GASTRONOMIE

LA QUALITÉ DU PRODUIT, L'AMOUR DU DÉTAIL...

Le Chef de Carthier paraphe une cuisine d'à propos qui préserve le produit, le magnifiant avec une finesse éblouissante.

Subtilité et raffinement, il joue des formes et couleurs, des textures et saveurs... Justesse et perfection : une cuisine inventive et d'émotions, tout simplement.

LE MARIAGE

Notre Chef et notre Maître d'hôtel définiront avec vous le concept créatif qui créera la magie, et mettra véritablement votre événement en scène.

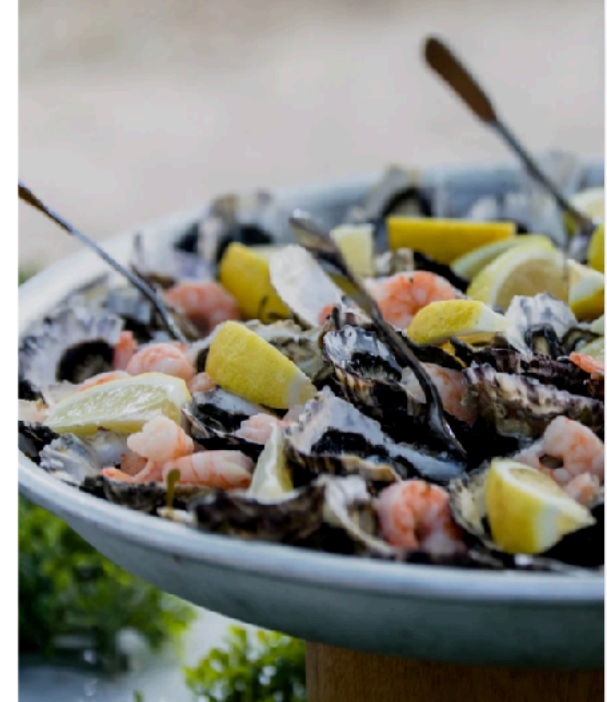
Le jour J, nos équipes s'occupent de tout avec attention et discrétion.

LE TON JUSTE

Pour faire de chaque événement une authentique création, Carthier propose un accompagnement sur-mesure et offre à chacun de ses clients rigueur, savoir-faire et inventivité. Lors de votre réception, vos convives sont accueillis par un personnel qualifié, discret et attentif au moindre détail.



EXCELLENCE



PARTAGE



SUR-MESURE



QUALITÉ



RIGUEUR



EXCELLENCE



Menu formule 1 : à partir de 30 personnes

Cocktail apéritif

(15 pièces/personne) – uniquement salé :

Cocktail apéritif (15 pièces/personne) – uniquement salé :

6 pièces froides :

Sablé au parmesan, courgettes ricotta, menthe,
noisettes

Tartelette façon pissaladière, crème montée au citron
Sucette chèvre au miel de Provence, thym, gelée de
fruit

Blinis œuf mimosa, mayonnaise truffée

Focaccia maison à l'huile d'olive

Canapé au thon, poivre timut

4 pièces apéritives chaudes

Mini croque-monsieur jambon blanc à la truffe

Pizza

Accras

Sambos

5 pièces apéritives gourmandes (salées) :

Cornetto petit pois, fèves, tartare de gambas

Mini quiche lorraine

Tartelette façon pissaladière, crème montée au pétrole
d'olive

Dîner complet

Entrée froide

Ballotine de saumon gravlax, ricotta,
pesto pignons, vinaigrette sésame,
pomme Granny Smith

Plat principal à partager

**Cuisse de canette confite à l'orange
et miel de Provence**, accompagnée de
polenta crémeuse à la sarriette

Fromages

Plateau de fromages affinés,
confitures de saison,
assortiment de pains

Conditions et tarifs :

Tarif par personne : 60 € TTC

Frais de livraison : Inclus dans un rayon de 30
km, au-delà des frais supplémentaires peuvent
s'appliquer.

Remise en température : Les plats devront être
remis en température par vos soins. Aucun
matériel de réchauffe ou service n'est fourni.

Desserts (en option)

1.Pièce montée (2 choux par personne) – 4 €/
personne en supplément

2.Assortiment de bouchées de soirée (mini
tartelettes, éclairs, choux) – 3 €/personne en
supplément

3.Assortiment de verrines (fruits frais, chocolat)
– 3 €/personne en supplément

4.Brochettes de fruits frais – 2 €/personne en
supplément

Menu formule 2 : à partir de 30 personnes

Cocktail apéritif

(15 pièces/personne) – uniquement salé :

**Cocktail apéritif (15 pièces/personne) –
uniquement salé :**

6 pièces froides :

Maki, thoïonade, concombre, citrons confits,
poivre timut

Sablé au parmesan, courgettes ricotta, menthe,
noisettes

Tartelette façon pissaladière, crème montée au
citron

Sucette chèvre au miel de Provence, thym, gelée
de fruit

Foccacia maison à l'huile d'olive

Cornetto petit pois, fèves, tartare de gambas

4 pièces apéritives chaudes

Pizza

Mini croque-monsieur jambon blanc à la truffe

Accras

Boulette de bœuf façon kefta, menthe et pignons

5 pièces apéritives gourmandes (salées) :

Pintxos tartare de tomates, sardine AOP

Pissaladière

Blinis œuf mimosa, mayonnaise truffée

Mini quiche lorraine

Mini burger végétarien

Buffet froid Stark :

Entrées froides :

Entrées en buffet

Paté en croute pistaches et noisettes,

Gelée de porto rouge et madère

&

Planche de melon et jambon de parme,
condiments

Plats principaux froids

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan,
sauce tartare

&

Ballotin de volaille farcie aux légumes,
mousseline de basilic

&

Polenta crémeuse et légumes grillés

Fromages

Plateau de fromages affinés,
confitures de saison, assortiment de pains

Conditions et tarifs :

Tarif par personne : 60 € TTC

Frais de livraison : Inclus dans un rayon de 30
km, au-delà des frais supplémentaires peuvent
s'appliquer.

Remise en température : Les plats devront être
remis en température par vos soins. Aucun
matériel de réchauffe ou service n'est fourni.

Desserts (en option)

1.Pièce montée (2 choux par personne) – **4 €/**
personne en supplément

2.Assortiment de bouchées de soirée (mini
tartelettes, éclairs, choux) – **3 €/personne en**
supplément

3.Assortiment de verrines (fruits frais,
chocolat) – **3 €/personne en supplément**

4.Brochettes de fruits frais – **2 €/personne en**
supplément

Menu formule 2 : à partir de 30 personnes

Cocktail apéritif

(15 pièces/personne) – uniquement salé :

Cocktail apéritif (15 pièces/personne) – uniquement salé :

6 pièces froides :

Maki, thoïonade, concombre, citrons confits, poivre timut

Sablé au parmesan, courgettes ricotta, menthe, noisettes

Tartelette façon pissaladière, crème montée au citron

Sucette chèvre au miel de Provence, thym, gelée de fruit

Foccacia maison à l'huile d'olive

Cornetto petit pois, fèves, tartare de gambas

• 4 pièces apéritives chaudes

Pizza

Mini croque-monsieur jambon blanc à la truffe

Accras

Boulette de bœuf façon kefta, menthe et pignons

• 5 pièces apéritives gourmandes (salées) :

Pintxos tartare de tomates, sardine AOP

Pissaladière

Blinis œuf mimosa, mayonnaise truffée

Mini quiche lorraine

Mini burger végétarien

Menu classique complet :

Entrées froides : (choix de 1 entrées)

Ballotine de saumon gravlax, ricotta, pesto pignons

Salade d'artichauts et crevettes, vinaigrette citronnée

Terrine de foie gras maison, confiture d'oignons, pain d'épices

Salade de tomates anciennes, mozzarella di bufala, huile d'olive AOC

Plats principaux : (choix de 1 plats)

Blanquette de lotte à l'ancienne, fricassée de légumes, pommes de terre

Cuisse de canette confite à l'orange et miel de Provence, polenta crémeuse

Filet de veau rôti aux herbes, gratin dauphinois

Fromages :

Plateau de fromages affinés, confitures de saison, assortiment de pains

Conditions et tarifs :

Tarif par personne : 60 € TTC

Frais de livraison : Inclus dans un rayon de 30 km, au-delà des frais supplémentaires peuvent s'appliquer.

Remise en température : Les plats devront être remis en température par vos soins. Aucun matériel de réchauffe ou service n'est fourni.

Desserts (en option)

1.Pièce montée (2 choux par personne) – 4 €/personne en supplément

2.Assortiment de bouchées de soirée (mini tartelettes, éclairs, choux) – 3 €/personne en supplément

3.Assortiment de verrines (fruits frais, chocolat) – 3 €/personne en supplément

4.Brochettes de fruits frais – 2 €/personne en supplément

Brunch du lendemain

Des formules adaptables à vos envies pour un brunch sur-mesure.



Buffet en livraison

Buffet en livraison

Salade artichauts et crevettes

Quiche lorraine maison

Meli mélo de jambon italien et melon
en fonction de la saison

Tomate mozzarella di buffala

Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan, sauce
tartare

Emincé de volaille mousseline basilic

Salade de pâtes italiennes

Mosaïque de fromages
assortis Pain de campagne

Desserts

Plateau de fruits frais

ou

Tarte aux pommes Maison

Tarif par personne
à partir de 30 personnes

35 euros ttc

des frais de transport vous seront facturés au
delà de 30 km de notre laboratoires

Buffet en livraison

Petit pain bagna (1 par personne)

Navette carpaccio de boeuf (1 par personne)

Pissaladière (1 par personne)

Quiche lorraine (1 par personne)

Saumon mariné à l'aneth, (50gr par pers)

Salade de tomate, mozzarella
(100gr par personne)

Mosaïque de fromages
assortis Pain de campagne

Desserts

Plateau de fruits frais

ou

Tarte aux pommes Maison

Tarif par personne
à partir de 30 personnes

30 euros ttc

des frais de transport vous seront facturés au delà
de 30 km de notre laboratoires

Buffet en livraison

Assortiment de charcuteries et condiments

Tartare de fruits de mer et avocat

Cascade de crevettes accompagnée
de ses sauces mayo citron, chantilly à l' Aneth,

Ballotin de poulet farci aux légumes, mousseline
de parmesan

Chiffonnade de bœuf

Polenta crémeuse et sa mini ratatouille

Mosaïque de fromages
assortis Pain de campagne

Desserts

Plateau de fruits frais

ou

Tarte aux pommes Maison

à partir de 30 personnes

38 euros ttc

des frais de transport vous seront facturés au delà
de 30 km de notre laboratoires

CONDITIONS de RESERVATION

Pour une réservation ferme et définitive : il vous sera demandé un acompte de 30% (sur la base du nombre de convives noté sur le contrat et du menu choisi) encaissé dès réception.

L'acompte de 30% est acquis et n'est en aucun cas restitué quelle que soit la date et le motif de l'annulation de la prestation.

- NOMBRE DE PERSONNES.

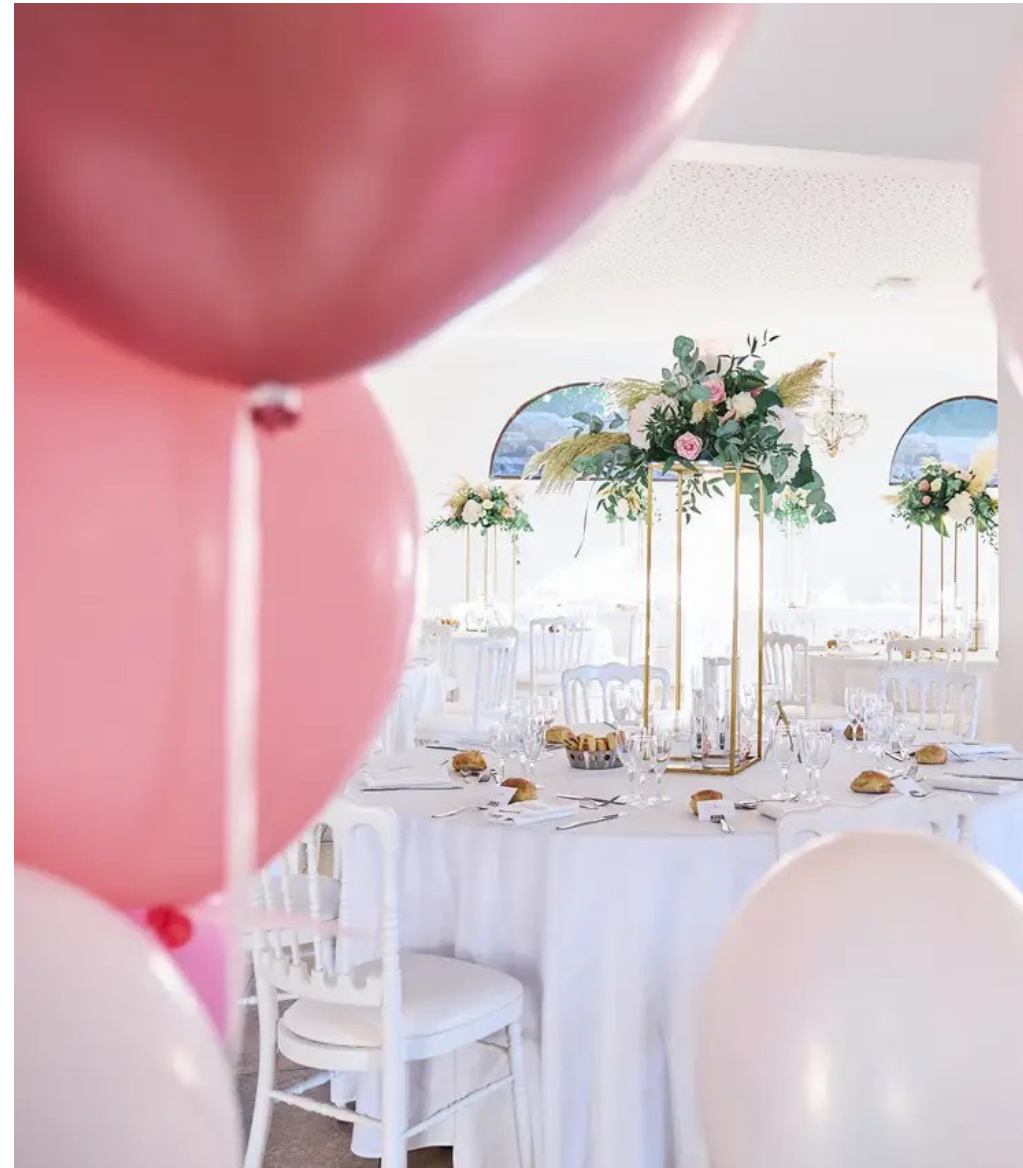
Le nombre prévisionnel d'invités sera inscrit sur le contrat de réservation. Si ce nombre devait être différent, merci de nous prévenir au moins 15 jours avant la prestation. Le nombre définitif devra nous être confirmé par écrit 15 jours avant la prestation sur le road book et il servira de base à la facturation. Aucun désistement ne pourra être pris en compte pour des raisons de commande de matières premières.

En l'absence de confirmation de votre part, le nombre prévisionnel du contrat servira de base de facturation.

- FACTURATION

Le règlement final soit 70% devra nous parvenir avant la prestation et sera encaissé à réception. La facture du solde de tout compte pour les heures supplémentaires sera envoyée après.

La TVA appliquée est de 10%



Conditions de vente

OBJET

CARTHIER TRAITEUR vous propose des prestations de traiteur pour vos buffets, cocktails, mariages, cohésions d'équipes, réunions de travail.

Les présentes conditions générales de vente sont remises au client en même temps que le devis. Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales de vente, sauf dérogation expresse de CARTHIER TRAITEUR.

DEVIS ET COMMANDES

Un devis est remis systématiquement au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par CARTHIER TRAITEUR selon les besoins exprimés par le client. Les commandes ne sont définitives qu'à réception par CARTHIER TRAITEUR de la confirmation écrite de la commande et d'un chèque d'acompte représentant 10 % du montant TTC du devis prévisionnel. Afin de confirmer sa commande, le client retournera à CARTHIER TRAITEUR, 2375 avenue Joseph Gasquet 83100 Toulon, son devis en apposant la mention « bon pour accord » suivie de sa signature. La confirmation écrite de la commande doit être communiquée à CARTHIER TRAITEUR, trente (30) jours au moins avant la date de la réception.

TARIF – CONDITIONS DE PAIEMENT – PENALITES DE RETARD

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable trois (3) mois. Passé ce délai et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs pourront y être revus.

Les règlements s'effectueront de la manière suivante :

1er acompte de 30 % à la commande,

À 90 jours de la réception 2ème acompte de 30 %

le solde 8 jours avant la réception.

Toutes les factures sont payables au comptant. Le non règlement des échéances entraînera pour les échéances d'avant réception, une suspension de la réservation et pour celles d'après réception des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal.

MODIFICATION DE LA COMMANDE

Toute modification de commande doit intervenir au minimum dix (10) jours ouvrés avant la date de la réception. Le nombre définitif de convives doit être communiqué par écrit à CARTHIER TRAITEUR dans le même délai.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation et ce même s'il s'avérerait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, s'il s'avérerait que le nombre de convives est supérieur et que CARTHIER TRAITEUR n'en n'a pas été informée dans le délai de dix (10) jours ouvrés avant la date de la réception, celle-ci ne pourrait assurer une prestation satisfaisante, ce qui porterait préjudice à l'image de CARTHIER TRAITEUR. Ainsi, à titre de dédommagement, CARTHIER TRAITEUR serait contrainte de tenir compte du nombre réel de convives présents lors de la réception pour établir la facture.

ANNULATION DE COMMANDE

Le client doit informer dans les meilleurs délais et par écrit CARTHIER TRAITEUR de toute annulation de commande. En cas de notification d'annulation, l'acompte versé par le client à la commande ne lui sera pas restitué. CARTHIER TRAITEUR conservera les acomptes versés à titre d'indemnités. En cas de notification d'annulation reçue moins d'une (1) semaine avant la date de la réception, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

DROIT DE BOUCHON

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. CARTHIER TRAITEUR ne pourra alors être tenue responsable de mauvais accords mets/vins.

CONFIDENTIALITE ET DONNEES PERSONNELLES

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 JANVIER 1978, les informations à caractère nominatif relatives aux clients pourront faire l'objet d'un traitement automatisé.

CARTHIER TRAITEUR s'engage à ne pas divulguer à des tiers les informations communiquées par le client. Celles-ci sont confidentielles.

Elles seront uniquement utilisées par ses services internes pour le traitement des réservations, ainsi que pour personnaliser la communication et renforcer l'offre réservée aux clients de CARTHIER TRAITEUR.

L'envoi de courrier électronique au client en dehors du traitement de sa réservation est soumis à autorisation.

Celui-ci peut exercer son droit d'opposition à l'envoi de tout nouveau message en contactant CARTHIER TRAITEUR.

Aucune adresse de courrier électronique n'est vendue, donnée, cédée ou échangée.

Conformément à la loi du 6 janvier 1978, le participant dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données le concernant pour exercer ce droit, il devra s'adresser à CARTHIER TRAITEUR.

PERTE ET CASSE

Le client est le seul responsable de tout dommage matériel et ou corporel causés par lui-même, ses préposés et ou ses invités. Notamment la perte, la casse, dégradation, ou disparition de matériel sont à la charge effective du client. Cela fera l'objet d'une facture complémentaire après vérification par nos soins et ceux du loueur si il y a lieu. En aucun cas la responsabilité de CARTHIER TRAITEUR ne pourra être mise en cause.

CAUTION : une somme forfaitaire de **1000 euros** appelée caution sera exigée pour garantir la casse et/ou les dégradations occasionnées par les convives. De façon générale, cette caution sera conservée pendant la durée de l'évènement ; en cas de dommages (casse et/ou dégradation) et/ou de perte ou de vol, elle sera conservée jusqu'au remboursement de toutes sommes dues et notamment de tous frais et/ou règlement que le client pourrait devoir. Elle sera restituée en tout ou partie ou, le cas échéant, restera acquise, après imputation des sommes restant dues.

ORGANISATION : une réunion technique est obligatoire avant la date du mariage, sur le lieu de la réception avec le Maître d'Hôtel afin d'y soulever tous les détails.

Prestation à la charge du Client prévoir 1 heure de débarrassage après départ des derniers invités (minimum 2 serveurs)

LITIGES

Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française. Tout différend entre CARTHIER TRAITEUR relatif à ces conditions générales de vente, à défaut de solution amiable, sera de la compétence du Tribunal de Grande Instance de TOULON.