

Carte Des Buffets

BUFFET Découverte à 18,50 € TTC

Minimum 20 personnes – Buffet valable jusqu'au 31/12/2018

LES SALADES et CRUDITES (200 g/pers.)

Salade de tomates et dés de feta à l'huile d'olive
Salade de pommes de terre* aux lardons
Salade de carottes* aux raisins
Taboulé

LES CHARCUTERIES (100 g/pers) et VIANDES FROIDES (120 g/pers.)

Assortiment de charcuteries* fines
Longe de porc* au miel
Rôti de dinde en gelée
Sauces & condiments

LES FROMAGES

Assortiment de fromages* (2 sortes)
Salade verte et vinaigrette maison

LES DESSERTS

Salade de fruits de saison
Carré chocolat crème anglaise

Livraison, boisson, pain, installation du buffet et service non compris

Livraison gratuite selon condition :
Dans un rayon de 10 km
Réservation à plus de 50 personnes

* Produit locaux ou bio

BUFFET Plaisir à 25.00 € TTC/pers

Minimum 20 personnes – Buffet valable jusqu'au 31/12/2018

LES SALADES COMPOSEES ET ENTREES (200 g/pers.)

Salade de choux blanc* aux agrumes
Salade de pommes de terre* aux cervelas
Betteraves crues* râpées aux pommes*
Salade de riz exotique

LES POISSONS

Terrine de poisson maison au basilic
Saumon fumé et citron vert

LES CHARCUTERIES (100 g/pers) & VIANDES FROIDES (120 g/pers.)

Assortiment de charcuteries* (4 sortes)
Terrine de campagne*
Longe de porc* au miel
Cuisse de poulet rôti aux épices
Sauces & condiments

FROMAGES

Assortiment de fromages* (3 sortes)
Salade verte & vinaigrette maison

DESSERTS

Tarte fine aux pommes et spéculos
Moelleux au chocolat maison
Salade de fruits frais de saison

Livraison, boisson, pain, installation du buffet et service non compris

* Produit locaux ou bio

Livraison gratuite selon condition :

Dans un rayon de 10 km

Réservation à plus de 50 personnes

BUFFET Royal à 32.50 € TTC/pers

Minimum 20 personnes – Buffet valable jusqu'au 31/12/2018

LES SALADES COMPOSEES et ENTREES (200 g/pers.)

Salade de penne à l'italienne
Mélomél de salade, pommes, raisins et comté*
Salade de riz méditerranéen
Salade d'avocat, crevettes et pamplemousse
Œufs* mimosa et au thon

LES POISSONS

Pavé de saumon Bellevue
Saumon fumé Argenteuil

LES CHARCUTERIES (100 g/pers) et VIANDES FROIDES (120 g/pers.)

Assortiment de 4 charcuteries fines*
Terrine de Campagne* maison
Poulet rôti aux épices
Longe de porc* au miel
Roti de bœuf* en gelée
Sauces & condiments

LES FROMAGES

Assortiment de fromages* (4 sortes)
Mêclun de salade & vinaigrette maison

LES DESSERTS

Tarte fine aux pommes et spéculos
Fondant au chocolat maison
Salade de fruits frais de saison
Assortiments de Verrines maison

Livraison, boisson, pain, installation du buffet et service non compris

* Produit locaux ou bio

Livraison gratuite selon condition :

Dans un rayon de 10 km

Réservation à plus de 50 personnes

Conditions générales de vente

Toute réservation doit être accompagnée d'un chèque d'acompte de 30% de la somme globale ainsi que le devis signé par vos soins et précédé de la mention « bon pour accord », le solde de la facture devra être réglé dans les 7 suivant la réception. Le nombre de convives devra nous être communiqué 8 jours avant la réception et servira de base pour la facturation. Les boissons, La location de salle et de vaisselle, le dressage des tables, le nappage le service en salle, le nettoyage et débarrage de salle est non compris dans le prix de la prestation.

Nos tarifs sont applicables jusqu'au 31 décembre 2018

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

- Les présentes conditions générales de vente sont adressées à chaque client à sa demande.
- Toute commande implique l'acceptation entière et sans reverses de ses dernières.
- Société sous régime de l'auto-entreprise.
- Les réservations seront uniquement prises en compte après le versement d'un acompte de 30% du montant total TTC de la commande.
- En cas d'annulation de la commande après acceptation signée du devis, aucun acompte ne vous sera restitué.
- Le règlement du solde de la commande se fera à la livraison, à réception de facture ou 7 jours maximum suivant la prestation (préciser conditions si particulier ou entreprise).
- Si cette somme n'est pas réglée à la date d'échéance, une pénalité de 15% du montant total de votre facture vous sera imputée, en plus des 40€ de frais de recouvrement.
- Un chèque de caution vous sera demandé à la livraison pour tout prêt de matériel. Celui-ci vous sera restitué dès son retour.
- Toute perte ou casse de matériel mis à disposition sera facturé en supplément.
- Nos produits sont livrés par un véhicule frigorifique, nos denrées sont consommables le jour même de la livraison. Nous déclinons toutes responsabilités dans le cas où elles ne seraient pas consommées dans ce délai.
- O' Délices des 3 As ne pourra être tenu responsable des livraisons en cas de force majeure (grèves, intempéries, sinistre des locaux, accident impliquant le camion de livraison).
- La composition des produits pourra varier en fonction de la disponibilité d'approvisionnement, il est évident que nous vous tiendrons informé dans la mesure du possible.
- Par mesure d'hygiène, aucune denrée ne pourra être ni reprise, ni échangée.
- Les livraisons ne comprennent pas l'installation des buffets, cocktails ou repas.
- Nos menus, buffets, cocktails ou autres prestations ne tiennent pas compte d'un possible facteur d'allergie mais suivant votre souhait nous pouvons vous fournir la liste des ingrédients utilisés sur simple demande.

Nos viandes sont d'origines Françaises et Nos produits sont en grande partie locaux et bio

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement
Carte des mariages repas spéciaux sur simple demande :

Contact :

O' Délice Des 3 As

07.81.94.29.04

Odelicedes3as@eatbu.com

