

ERS TRAITEUR
FORMULE BUFFETS FROIDS
2011 - 2012



*« Son équipe de professionnels, sa cuisine de
Tradition, son adaptation à vos suggestions donnent
À vos réceptions toute la saveur du plaisir de recevoir »*

114 rue du général de Gaulle – 76770 le Houlme

Tel : 02 35 05 19 06 – fax : 02 35 05 37 22

Email : info@ers-traiteur.fr

www.ers-traiteur.fr

rcs 33887783000046 – n°tva intracommunautaire : fr7333887783000046

CONDITIONS GENERALES DE VENTE RESTAURATION

*Ces tarifs ne prennent pas en compte la location de salle ni les bois.

Il est cependant compris le nappage, couverts, verrerie, mise en place, matériel et personnel de service.

Nos Prix s'entendent toutes taxes comprises sur l'ensemble de la prestation, transport compris jusqu'à 100 kms autour de Rouen.

Et hors heures supplémentaires du personnel.

Tous les restes de nourriture pourront bénéficier au client sous conditions que celui-ci apporte ses propres conditionnements. Nous nous dégageons de toutes responsabilités de conservation sur les restes alimentaires après rupture de la chaîne du froid.

Pour qu'une commande soit prise en compte il faut que le bon de commande soit signé aussi bien par le client que par nous.

Il vous sera alors demandé pour confirmation, un acompte de 30 % du montant total de la prestation à la signature.

Ainsi que 30%, 10 jours avant la date de la prestation avec une confirmation du nombre de convives.

Puis le nombre définitif confirmé de convives 72 heures à l'avance qui ne pourra pas être inférieur à 10 % du nombre prévu.

Le solde sera à régler à la réception de la facture.

Les présentes conditions de vente doivent être acceptées par le client sans réserve ni restriction. Tout litige non réglé à l'amiable, sera soumis aux tribunaux de Rouen, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.

Hors 1^{er} mai supplément 5 € et hors 31 décembre supplément 10 €

Pour mieux répondre à vos différentes attentes d'autres possibilités peuvent vous être proposé aussi bien sous la forme de prestation que de menu.

Soumettez nous vos suggestion un devis vous sera établi gratuitement.

Contacté nous au 02.35.05.19.06 ou par email à info@ers-traiteur.fr

Toute l'équipe E.R.S TRAITEUR vous d'agréer, chère Madame, cher Monsieur, l'expression de ses salutations distinguées.

ERS TRAITEUR



Son équipe de professionnels, sa cuisine de tradition,

son adaptation à vos suggestions donnent

à vos réceptions toute la saveur du plaisir de recevoir.

www.ers-traiteur.fr

RCS 33887783000046- N°TVA intracommunautaire : FR333887783000046

BUFFETS FROIDS

Pour vos apéritifs pensez aux canapés et aux pièces salées froides ou chaudes
Nous vous conseillons 3 à 4 pièces par personne.

Proposition N°1 en livraison 6 € 80

Panaché de terrines charcutières
Tomate mozzarella
Médaillon de surimi
Symphonie de salades composées
Duo de volaille et porc



Proposition N°2 en livraison 8 €80

Cochonnailles
Duo de terrines de poissons
Œuf mayonnaise
Présentation de crevettes
Cuillère chinoise émulsion de thon
Duo de volaille
Viande rouge
Symphonie de salades composées



Proposition N°3 en livraison 10 € 80

Jambon de pays
Aumônière au thon
Terrine aux 2 saumons
Présentation de crevettes
Panaché de terrines charcutières
Porc – volaille – viande rouge
Symphonie de salades composées

Supplément pain 0 € 50 par personne : comprenant 1 petit pain, plus pain en tranches.

Plateau de fromages
Dessert au choix
Condiments

} 4 € 20 par personne

Les tarifs sont donnés pour les buffets en livraison.

Plus 15 € TTC avec matériel et service pour une durée de 4 heure de service plus mise en place, avec un minimum de 20 personnes, si seulement 10 convives 1€50 supplémentaire par personne.

Proposition N°4 en livraison 12 € 80

Découverte en cassolette
Mini crêpe farcie
Terrine de poisson au 3 légumes
Présentation de crevettes
Blinis de saumon fumé
Terrine de légumes
Cochonnailles
Œuf poché
Duo de poissons froids
Viande rouge et blanche
Symphonie de salades composées

Proposition N°5 en livraison 14 € 80

Panaché de cuillères chinoises
Foie gras sur pain d'épices
Melon ou tomate mozzarella selon saison
Saumon en Bellevue
Mini-aumônière farcie
Cochonnailles
Chiffonnade de Jambon de pays
Blinis de saumon fumé
Présentation de crevettes
Porc – bœuf – mouton
Symphonie de salades composées

Proposition N°6 en livraison 16 € 80

Découverte en cassolette
Saumon fumé sur blinis
Présentation de crevettes
Duo de terrines de poisson
Panière de crudités
Marinade de saint jacques
Jambon de pays
Melon ou tomate mozzarella selon saison
Mini-aumônière au thon
Brochette œuf de caille
Foie gras sur pain d'épices
(Supplément 2 huitres par personne 2 €)
Duo de poisson
Porc – bœuf – volaille
Symphonie de salades composées



LES BUFFETS DINATOIRES

Proposition N°1 en livraison 18 € TTC

16 pièces comprenant 12 pièces salées froides :

Canapés (saumon fumé, saint morest, tarama, œuf de caille, rollmops, asperge)
Aumônière au thon
Buns, petit bouchon
Moelleux salés garnis
Navette
Pain surprise
Blinis au saumon fumé
Foie gras sur pain d'épices
Salade composée en cassolette
Viande sur pain spéciaux

4 pièces sucrées :

Pate à choux, tartelette, petit gâteau

Proposition N°2 en livraison 24 € TTC

20 pièces comprenant 15 pièces salées froides :

Canapés (saumon fumé, saint morest, tarama, œuf de caille, rollmops, asperge)
Aumônière au thon
Buns, petit bouchon
Moelleux salés garnis
Navette
Pain surprise
Blinis au saumon fumé
Foie gras sur pain d'épices
Marinade de saint jacques
Légumes croquants
Déclinaison de verrines
brochette de crevette
Salade composée en cassolette
Viande sur pain spéciaux

1 pole fromage brochette et grillette

4 pièces sucrées :

Pate à choux, tartelette, petit gâteau, brochette de fruits

Proposition N°3 en livraison 28 € 50 TTC

24 pièces comprenant 15 pièces salées froides :

Canapés (saumon fumé, saint morest, tarama, œuf de caille, rollmops, asperge)
Aumônière au thon
Buns, petit bouchon
Moelleux salés garnis
Navette
Pain surprise
Blinis au saumon fumé
Foie gras sur pain d'épices
Marinade de saint jacques
Légumes croquants
Déclinaison de verrines
brochette de crevette
Salade composée en cassolette
Viande sur pain spéciaux

1 animation au choix :

foie gras sur toast grillé ou
brochette de saint jacques rissolée ou
Pole d'huître 2 à 3 par personne (suppl. 1€50)

2 pièces chaudes :

Saveur asiatique, escargot, quiche, brochette, etc....)

1 pole fromage brochette et grillette

5 pièces sucrées :

Pate à choux, tartelette, petit gâteau, brochette de fruits, mini crème brûlée



Les tarifs sont donnés pour les buffets en livraison.

Plus 10 € TTC avec matériel et service pour une durée de 4 heure de service plus mise en place, avec un minimum de 20 personnes. si seulement 10 convives 1€50 supplémentaire par personne.

BUFFETS PLATS CHAUDS

Pour vos apéritifs pensez aux canapés et aux pièces salées froides ou chaudes
Nous vous conseillons 3 à 4 pièces par personne.

Proposition N°1 en livraison 16 €

Présentation de cochonnailles
Terrine aux 2 saumons
Mini-crêpe au thon
Blinis de saumon fumé
Symphonie de salades composées
Terrine de lapin

Plat chaud à choisir :

Confit de canard miel et 4 épices
ou
Pavés de saumon crème ciboulette
ou
Suprême de pintade farci aux cèpes
ou
Mitonnée de porc aux olives

Accompagné de sa jardinière de légumes du marché

Proposition N°2 en livraison 20 €

Déclinaison de verrines
Foie gras sur pain d'épices
Blinis de saumon fumé
Crevettes
Symphonie de salades composées
Jambon de pays
Panaché de terrines marines
Légumes croquants
Terrinette maraichère

Plat chaud à choisir :

Souris d'agneau confite
ou
Brochette de lotte au lard et crème d'aneth
ou
filet de canette à l'orange
ou
Mitonnée d'autruche à la forestière

Accompagné d'une pomme de terre farcie de son écrasé de potiron et sa colonne de courgette
ou
tagliatelles



Supplément pain 0 € 50 par personne : comprenant 1 petit pain, plus pain en tranches.

Plateau de fromages
Dessert au choix
Condiments } 4 € 20 par personne

Les tarifs sont donnés pour les buffets en livraison.

Plus 15 € TTC avec matériel et service pour une durée de 4 heure de service plus mise en place, avec un minimum de 20 personnes, si seulement 10 convives 1€50 supplémentaire par personne.