

Traiteur
TREMEAU

Devis Type Buffet Brunch



TRAITEUR TREMEAU
783 RUE DE BUGAREL
34070 MONTPELLIER

TEL : Laurent 06.69.41.74.68 / Laetitia 06.99.41.25.93

SITE : www.traiteur-montpellier-tremeau.com

E-MAIL : laurent.tremeau@bbox.fr

[Siret : 78934483500010](https://siret.fr/SIRET/78934483500010)



Conditions et prestations

Le service

Nos prestations comprennent pour l'organisation de votre événement (1 maitre d'hôtel, 1 serveur (euse) pour 30 personnes et cuisiniers).

Notre maitre d'hôtel prendra rendez-vous avec vous pour l'organisation et la visite de votre événement.

Les boissons

Nous avons la possibilité de vous fournir les boissons pour le cocktail (voir pages 04 et 05)

Dans le cas où vous fournissez les boissons, nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Si le client fournit les boissons pour le cocktail, un forfait de 1.50 €/personne sera facturé. (Forfait comprenant la décoration du buffet, le nappage, verrerie et service).

Dégradation perte et casse

Nous mettons à votre disposition du matériel professionnel (nappage, serviettes, vaisselle).

En cas de dégradation perte ou casse, nous serons en mesure de vous facturer les éventuels dégâts.

Le déplacement

Déplacement offert dans un rayon de 20 kms autour du laboratoire. Au-delà un supplément de 0.80 € du kilomètre aller/retour.

La décoration

Buffet cocktail : avec nappage en tissu et décoration

Traiteur TREMEAU

Pour le matin

(Vaisselle jetable et gobelet)

Le petit déjeuner à la française

Mini viennoiseries (2/personne)

Pain grillé suédois

Saufre

Crêpes

Mini confitures

Micro beurre

Café en percolateur

Thé

Lait

Eau

Jus de fruits

Salade de fruits



Le brunch

Mini viennoiseries (2/personne)

Mini confitures

Micro beurre

Café en percolateur

Thé (divers parfums)

Lait

Eau

Jus de fruits

Salade froide

Oufs brouillés en shaving dish

Saucisse en shaving dish

Plateau de viandes froides (bœuf et porc)

Panier de fruits frais de saison

Ou

Salade de fruits frais de saison



Traiteur TREMEAU

Carte des boissons

Le cocktail

À choisir :

Marquissette (vin blanc, sirop de cranberries, sucre de canne, rhum et vin mousseux)

Soupe de champagne (jus de citron, sucre de canne, Cointreau, curaçao et vin mousseux)

Punch (rhum, jus exotique, orange et ananas, sucre de canne et fruits frais)

Sangria rouge ou blanche

*Le cocktail comprend aussi de l'Eau minérale plate et gazeuse, jus d'Orange et Pomme, Coca Cola et Ice Tea



Traiteur TREMEAU

Nos vins

Vins blanc :

Chardonnay cuvée « Pelissiere », domaine Guitard
Chardonnay cuvée « Prestige », domaine Guitard
Dioignier IGP Pays d'Oc, domaine Mas d'Arcaÿ
Cheveu d'Ange AOC Languedoc, domaine Mas d'Arcaÿ

Vins rouge :

Cabernet/Merlot cuvée « Recoude », domaine Guitard
Cabernet/Merlot cuvée « Prestige », domaine Guitard
1779 AOC Languedoc Grès de Montpellier, domaine Mas d'Arcaÿ
Valentibus AOC Languedoc Saint Drezero, domaine Mas d'Arcaÿ

Vin rosé :

Cabernet/Grenache cuvée « Rhony », domaine Guitard
Le nom de la rose AOC Languedoc, domaine Mas d'Arcaÿ

Nos bulles

Champagne Veuve Pelletier
Blanc de Blanc pétillant, domaine Guitard
Rosé pétillant, domaine Guitard





Le règlement

Après signature du « Bon pour Accord » pour bloquer la date, versement d'arrhes de 500 € non remboursable si annulation de votre part.

Acompte de 30 % de la somme totale encaissable 1 mois avant votre prestation.

Solde initial déduit des arrhes et de l'acompte à nous faire parvenir avant la prestation et encaissable dans la semaine qui suit celle-ci.

Le nombre de convives définitif devra nous être confirmé 1 mois jour pour jour avant la date de votre événement.

Signature du bon pour accord

Date :

Signature avec mention « lu et approuvé » :



Consultez nos avis clients sur : www.mariages.net

TVA non applicable ou exonérée, article 293 B du CGI