

T
R
A
I
T
E
U
R



 **CARTE** 

COCKTAIL APÉRITIF
REPAS
LENDEMAIN



BAPTÊMES - ANNIVERSAIRES...

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26

SIRET 528 727 118 00010



T
R
A
I
T
E
U
R



Depuis 2011, SP TRAITEUR, une entreprise à taille humaine, met tout en œuvre pour offrir des réceptions clés en main à ses clients.

Chaque événement est l'aboutissement d'un suivi personnalisé, de la prise de contact à la date de la réception.

Les chefs vous proposent une cuisine française et régionale dans le soucis d'une démarche locavore en favorisant des produits issus d'une agriculture raisonnée.

L'ensemble des mets que nous vous proposons sont fait maison et réalisés à base de produits frais et de saison.

Depuis 2018, SP TRAITEUR s'investit dans une démarche éco-responsable en utilisant des produits et matériaux recyclables, biodégradables et compostables.

Chacun de nos produits est analysé par un laboratoire agréé afin de vous assurer une qualité optimale.

Cyrille Pecollo



Recyclable



Biodegradable



Compostable





COCKTAIL APÉRITIF

À PARTIR DE 17H30/18H00



5 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

4 pièces salées froides

(en 6 variétés)

Lasagne italienne revisitée
Petit club suédois au thon et tomates confites
Pic de crevette menthe-ananas
Wrap volaille, mimolette d'Isigny et cumin
Sablé rouget aïoli
Carpaccio de bœuf au basilic

1 pièce salée chaude

(en 2 variétés)

Samoussa de légumes au curry
Yakitori de poulet au soja



8 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

6 pièces salées froides

(en 8 variétés)

Lasagne italienne revisitée
Petit club suédois au thon et tomates confites
Pic de crevette menthe-ananas
Wrap volaille, mimolette d'Isigny et cumin
Sablé rouget aïoli
Saltimbocca courgette-féta
Carpaccio de bœuf au basilic
Gaspacho de saison

2 pièces salées chaudes

(en 3 variétés)

Samoussa de légumes au curry
Yakitori de poulet au soja
Toastine de chèvre et lard au cumin

★ pour le plaisir des petits...

COCKTAIL ENFANTS

4 pièces salées froides par bambin

Petit club bon Paris
Pic tomate-mozarella
Pic Melon-jambon (selon saison)
Buns rilette de volaille



COCKTAIL APÉRITIF

À PARTIR DE 17H30/18H00



12 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

8 pièces salées froides

(en 10 variétés)

Lasagne italienne revisitée
Petit club suédois au thon et tomates confites
Pic de crevette menthe-ananas
Wrap volaille, mimolette d'Isigny et cumin
Sablé rouget aïoli
Saltimbocca courgette-fêta
Club montagnard Bresaola
Epinglé de chèvre et magret
Carpaccio de bœuf au basilic
Gaspacho de saison

4 pièces salées chaudes

(en 6 variétés)

Samoussa de légumes au curry
Yakitori de poulet au soja
Toastine de chèvre et lard au cumin
Tartelette parmesan-basilic
Accras de morue
Tourte ricotta-épinards

15 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

10 pièces salées froides

(en 12 variétés)

Lasagne italienne revisitée
Petit club suédois au thon et tomates confites
Pic de crevette menthe-ananas
Wrap volaille, mimolette d'Isigny et cumin
Sablé rouget aïoli
Saltimbocca courgette-fêta
Club montagnard Bresaola
Epinglé de chèvre et magret
Briochette au crabe et gingembre
Rouleau de printemps
Carpaccio de bœuf au basilic
Gaspacho de saison

5 pièces salées chaudes

(en 7 variétés)

Samoussa de légumes au curry
Yakitori de poulet au soja
Toastine de chèvre et lard au cumin
Tartelette parmesan-basilic
Accras de morue
Tourte ricotta-épinards
Croque-M. aux trompettes et jambon de Pays

Pour votre confort...

- Nappage en coton blanc, verrerie, matériel de service. Décoration des buffets, selon votre thème couleur et composition florale réalisée par notre partenaire « Les Fougères », inclus.
- Glace à rafraîchir pour vos boissons sur les buffets
- Service de toutes vos boissons sans droit de bouchon

à prévoir...

- Tables buffets, mange-debout, guéridon, chaises garden...
- Personnel de service

★ pour votre plaisir...

Nous pouvons vous apporter notre création pour tout autre thème de pièces apéritives.

Possibilité de remplacer quelques pièces salées par des pièces sucrées.



ATELIERS CULINAIRES SALÉS

Prix pour 50 convives / 2 pièces par personne
(matériel de cuisine inclus)

PAYS DU SOLEIL LEVANT

(FROID)

Tartare de daurade, chips de crevette
et espuma de wasabi

L'ÉTAL DU PÊCHEUR

(FROID)

Huîtres de Normandie d'Asnelles
« La Calvadosienne »,
saumon mariné à l'aneth
et saumon fumé, accompagnés de citron,
blinis, vinaigre échalotes et crème acidulée

BALADE LANDAISE

(FROID)

Foie gras mariné aux épices de vin chaud
et foie gras fumé, confiture d'oignons,
chutney de fruits, fleur de sel,
poivre du moulin, pain d'épices
et pain aux céréales

TAPAS

(FROID)

Découpe de jambon Serrano, gressin,
croustilles, beurre doux

Petites tapas :

olives marinées, fromages marinés,
pickles de légumes

DAMIER DE SUSHIS

(FROID)

Riz sushi au nori et sésame,
daurade aux agrumes, bœuf soja, wasabi
et mayonnaise gingembre

PLANCHA TERROIR

(CHAUD)

Brochette de bœuf sauce barbecue
Brochette de Morteau
à la moutarde de Meaux

PLANCHA DÉLICE

(CHAUD)

Brochette de St Jacques et chorizo
Foie gras poêlé sur toast et sa marmelade

LA RÔTISSOIRE

(CHAUD)

Jambon rôti sur broche au miel
et son ananas frais

LA KEBAB

(CHAUD)

Agneau façon orientale,
sauce blanche et petit pain pita

PIADINA (Pizza italienne roulée)

(CHAUD)

Pistou, jambon de pays,
roquette et mozzarella

★ pour votre plaisir...

Nous pouvons vous apporter notre création pour tout autre thème d'atelier culinaire

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Monderville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26

SIRET 528 727 118 00010





NOTRE CARTE

LES ENTRÉES



ENTRÉES FROIDES OU MISES EN BOUCHE

- Filet de rouget grillé sur roulé de légumes confits, parfum d'olive
- Foie gras de canard IGP du Sud Ouest mariné au Calvados, chutney de pommes et pain d'épices
- Roulé de saumon fumé et courgettes anisées, coulis de tomate
- Médaillon de tourteau-granny et tuile à l'encre de sèche
- Tartare de saumon à l'aneth et crémeux de fèves



ENTRÉES CHAUDES OU MISES EN BOUCHE

- Brochette de St Jacques et crispy de lard, glacé ou velouté de légumes de saison (courgettes, butternut...)
(de octobre à avril - pêche française)
- Ravioles de bœuf au foie gras, consommé de pot au feu
- Croustillant normand (pomme, Andouille de Vire, Camembert de Normandie)
- Brochette de langoustine et son coulis, tartare de céleri



★ pour votre plaisir...

Nous pouvons vous apporter notre création pour tout autre thème de repas.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26





NOTRE CARTE

LES PLATS



PLATS CHAUDS

- Pavé de cabillaud façon bouillabaisse, fenouil fondant
- Pavé de saumon, coulis de poivron au paprika
- Bar rôti, fondue de poivrons et vierge d'agrumes
- Ballotin de volaille à l'andouille de Vire, sauce au cidre
- Suprême de pintade et foie gras, velouté de cèpes
- Mignon de porc façon montagnard, jus au thym
- Filet de canette aux dragées, sauce orange-gingembre
- Pavé d'agneau en croûte d'herbes et son jus
- Médaillon de veau (VBF), jus corsé
- Pavé de bœuf (VBF) dans le filet, sauce morilles



Option plat servi en centre de table sur planche

- Carré de porc rôti au foin
- Carré de veau (VBF) braisé, jus corsé
- Côte de bœuf (VBF) grillée, beurre maître d'hôtel ou sauce bordelaise
- Gigot d'agneau au romarin, cuisson 12h en basse température

★ pour votre plaisir...

Nous pouvons vous apporter notre création pour tout autre thème de repas.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26





NOTRE CARTE

LES PLATS



LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

(2 variétés au choix)

- Paillasson de pommes de terre
- Gratin de pommes de terre à l'ancienne
- Polenta grillée au Comté
- Croustillant aux deux pommes
- Pomme Anna
- Millefeuille aux deux pommes et céleri
- Riz vénéré (riz noir)
- Tian de légumes provençaux
- Crémeux de légumes selon saison (carotte, céleri, patate douce, potimaron...)
- Brochette de légumes de saison à l'huile d'olive et curcuma
- Poêlée forestière
- Tombée de légumes de saison aux herbes fraîches



★ pour votre plaisir...

Nous pouvons vous apporter notre création pour tout autre thème de repas.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26





NOTRE CARTE

LES FROMAGES



TRILOGIE DE FROMAGES AOP AFFINÉS

servis à l'assiette

A choisir : Camembert de Normandie, Pont-l'Evêque, Livarot, Comté, Ste Maure, Bleu d'Auvergne, Tomme de Savoie, Morbier...



Ardoise de fromages en 4 variétés servie en centre table ou au plateau avec beurre doux et demi-sel



FROMAGES CHAUDS

servis à l'assiette

- Croustillant de pommes et Camembert de Normandie
- Bonbon de Pont-l'Evêque et poire
- Croustille de chèvre et olive noire

► Tous nos fromages sont accompagnés de jeunes pousses aux noix et vinaigrette au cidre, petit pain et pain tranché.





NOTRE CARTE

LES DESSERTS



TRILOGIE DE DESSERTS

A choisir

- Le Royal (Ganache chocolat noir, praliné feuilletine, biscuit amande)*
- Le Normandie (Moelleux pomme verte, pomme confite, pain d'épices, glaçage caramel)*
- Le Mauricien (Mousse coco, crémeux passion, dacquois)*
- Fraisier ou framboisier (Avril à Septembre)*
- Sablé breton aux fruits de saison
- Verrine de fruits frais à la menthe
- Moelleux chocolat (chaud)
- Tarte Tatin (chaud) et sa crème au Calvados
- Crumble chaud à choisir : banane chocolat, pomme rhubarbe, fruits rouges... selon saison
- Mini pavlova de fruits rouges à la poudre d'or (avril à septembre) / possibilité de présentation en pièce montée
- Pièce montée traditionnelle caramel-nougatine, 1 chou par personne*
- Pièce montée L&Choux, parfum et couleur personnalisables

► *Réalisé par notre artisan Boulangerie Enguehard.



Option Glace carbonique

► Pour embellir vos buffets de desserts.

www.sptrateur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptrateur.fr - 02 31 34 08 26



SIRET 528 727 118 00010





FORMULES REPAS

SERVIS À TABLE

Vaisselle et nappage, petit pain et pain de campagne, café, thé, infusions et petit chocolat inclus



PLAT / FROMAGE / DESSERT



MISE EN BOUCHE / PLAT / FROMAGE / DESSERT



ENTRÉE / TROU NORMAND / PLAT FROMAGE / DESSERT



Pour le plaisir de vos invités...

- SP Traiteur vous propose d'adapter votre menu selon les contraintes alimentaires de vos convives (allergies, religion, péscetarien, végétarien, végétalien).
- Tarifs hors personnel de service.
- Tarifs pour toute prestation dans un rayon de 50 km autour de Caen, au-delà, prévoir frais de déplacement pour véhicules.



FORMULES REPAS

SERVIS À TABLE

Vaisselle et nappage inclus

MENU PRESTATAIRE

Selon le marché de la semaine :
Entrée - Plat garni - Dessert - Pain



KID'S BOX (3-8 ANS)

Croque monsieur ou Nuggets ou Mini burger
Tomates cerise - chips - compote
Moelleux au chocolat - Jus de fruit - ketchup
Surprise



MENU ENFANT (6-10 ANS)

Jambon blanc - Chips - Salade de tomates
ou Blanc de volaille et son gratin de pomme de terre
Pain - Moelleux au chocolat



MENU ADO (10-15 ANS)

ENTRÉE SELON SAISON :
Tomate mozzarella et jambon de pays
ou Emincé de melon et jambon de pays
ou Assortiment de charcuterie

PLAT : Blanc de volaille
et son gratin de pomme de terre

DESSERT : Moelleux au chocolat
Pain



- Tarifs hors personnel de service.
- Tarifs pour toute prestation dans un rayon de 50 km autour de Caen, au-delà, prévoir frais de déplacement pour véhicules.

www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - ZA de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - 02 31 34 08 26



SIRET 528 727 118 00010





MATÉRIEL • VAISSELLE • NAPPAGE

INCLUS DANS NOS FORMULES REPAS



Assiettes porcelaine blanche
Verrerie - Couverts
Platerie et matériel de service
Nappage des tables et serviettes en coton blanc
Nappage en coton blanc pour buffet de dessert
Décoration pour buffet de dessert
Matériel de réchauffe pour les plats
Percolateur à café...



A PRÉVOIR

Tables, chaises pour repas
tables buffets, housses de chaises...



★ pour votre plaisir...

- Glace à rafraîchir pour vos boissons sur les buffets
- Service de toutes vos boissons sans droit de bouchon



PERSONNEL POUR LE COCKTAIL APÉRITIF ET LE SERVICE À TABLE

Afin de vous assurer une réception de qualité, SP Traiteur met à votre disposition une équipe professionnelle de salle et de cuisine, dynamique, attentionnée et discrète.



A PRÉVOIR

sur une base de 100 personnes au repas

1 maître d'hôtel
5 serveurs
1 chef de cuisine
1 cuisinier / office

Arrivée de notre équipe en début d'après-midi pour l'installation du cocktail apéritif et des tables du repas. Nous nous occupons également d'installer votre décoration des tables du repas (chemin de table, fleurs, porte-noms, menus...)

L'ensemble du personnel est prévu jusqu'à 1 heure du matin.



Personnel pour service d'open bar (minimum 2 serveurs / 100 convives) jusqu'à l'heure de votre choix.

Toute heure entamée est dûe à chaque salarié.

Le nombre de personnel peut varier selon la difficulté du site, de la prestation, ainsi que le nombre plus important d'invités au vin d'honneur ou à l'apéritif.

- Pour toute prestation dans un rayon de 50 km autour de Caen, au-delà, prévoir frais de déplacement pour le personnel.
- Nous intervenons sur tous types de lieux (domicile, salle privée ou publique...) dans tout le Calvados et départements limitrophes.





FORMULES BOISSONS POUR COCKTAIL APÉRITIF

FORFAIT SOFT (à volonté)

Coca Cola (1,25L), Coca Cola Zéro (1,25L), Jus d'orange (1L), Jus de pomme (1L), Eau plate (1,5L), Eau gazeuse (1L)

BAR À LIMONADE (2 variétés à choisir)

- Fraise basilic
- Orange gingembre
- Menthe citron
- Sirops artisanaux (pomme verte, fraise, citron, menthe...)
- Cocktail de fruits exotiques

EAUX PARFUMÉES (2 variétés à choisir)

- Basilic
- Verveine citronnelle
- Pamplemousse romarin

GRANITÉS

- Glace gratée parfumée d'un sirop artisanal (pomme verte, fraise, citron, menthe...)

FORFAIT COCKTAIL ALCOOLISÉ (30cl - 2 verres par personne)

- Cocktail Normand (Calvados, Crème de pêche, Jus de pommes)
- Lagon bleu (Curaçao, Soho, Jus d'ananas)
- Martini rose (Martini rose, Vodka, Jus de pamplemousse)
- Punch (Rhum, Jus exotique, Jus de citron, Sucre de canne, Sirop de grenadine)
- Soupe champenoise (Cointreau, Blanc de Blancs Méthode Traditionnelle, Sucre de canne, Jus de citron)
- Vouvray AOC Brut Méthode Traditionnelle Blanc 75cl (2 verres / pers.)

★ pour votre confort...

- Nous pouvons vous apporter conseil sur les quantités et les accords mets et vins.
- Service de toutes vos boissons sans droit de bouchon

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.





FORMULES BOISSONS POUR REPAS ET SOIRÉE

FORFAIT EAUX (bouteilles en plastique)

A volonté jusqu'à 1h du matin : Eau plate Cristalline (1,5L), Eau gazeuse Badoit (1L)

FORFAIT EAUX (bouteilles en verre)

A volonté jusqu'à 1h du matin : Eau plate (1L), Eau gazeuse (1L) Plancoët (eau bretonne)

TROU NORMAND

Sorbet pomme, verrine et cuillère inclus, hors Calvados

Possibilité d'associer le sorbet suivant l'alcool prévu (Trou italien, exotique...)

TROU NORMAND

Calvados (et Pommeau), sorbet pomme, verrine et cuillère inclus

GRANITÉ NORMAND

Cidre, Calvados, sucre, eau, verrine et cuillère inclus

FORFAIT SOFT POUR OPEN BAR

Coca Cola (1,25L), Coca Cola Zéro (1,25L), Jus d'orange (1L), Jus de pomme (1L),
Eau plate (1,5L), Eau gazeuse (1L)

FORFAIT COCKTAIL ALCOOLISÉ POUR OPEN BAR (30cl - 2 verres par personne)

2 variétés à choisir :

- Mojito (jus de citron vert, sucre de canne, rhum, menthe, Perrier)
- Spritz (Aperol, Prosecco, jus d'orange, orange)
- Américano (Campari, Perrier, orange)
- Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, jus de citron)
- Tom Collins (Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier)

► Prévoir personnel pour le service en open bar (minimum 2 serveurs)

★ pour votre confort...

- Nous pouvons vous apporter conseil sur les quantités et les accords mets et vins.
- Service de toutes vos boissons sans droit de bouchon

► L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.





OPTIONS

OPTION DE NUIT

- Corbeille de fruits frais de saison (pour 30 personnes)
- Cornets de fruits rouges frais de saison (pour 30 personnes)
- Plateau de 50 fours sucrés (mini macarons, mini cannelés, brochette de fruits frais...)
- Fontaine à chocolat brochettes de fruits frais, bonbons, guimauve (pour 50 personnes)
- Pyramide de 100 macarons assortis
- Pièce montée traditionnelle caramel-nougatine (50 choux minimum)
- Pièce montée L&Choux, parfums et couleurs au choix (40, 70 ou 100 choux)
- Plateau de 50 mini clubs sandwichs assortis
- Soupe à l'oignon (croûtons, emmental rapé, vaisselle inclus)

MATÉRIEL ET MOBILIER

- Location Chandelier en fer forgé (30 cm, 3 branches, avec bougies, sans décoration florale)
- Location Chandelier en fer forgé (60 cm, 3 branches, avec bougies, sans décoration florale)
- Débarrassage des poubelles et bouteilles vides (si nécessaire)
- Mange debout + housse noire ou blanche
- Table buffet (180 x 80 cm)
- Table office (180 x 80 cm)
- Nappe supplémentaire (table cadeaux...)
- Cascade de coupes pour buffet de dessert (hors alcool)

★ pour votre confort...

Nous pouvons vous apporter des solutions pour :

- location de tentes, tables, chaises, housses de chaises...
- événementiel, maître de cérémonie, DJ, photographe, magicien, baby-sitter...
- fleuriste, décorateur, caviste...



POUR LE LENDEMAIN

(hors matériel, personnel, vaisselle, nappage)

BRUNCH (laissé à votre disposition le jour de la réception sur plat jetable)

50% Petit déjeuner / 50% repas

Café / Thé / Lait froid / Chocolat / Jus de fruits / Sucre / Miel / Sirop d'érable / Nutella

Pancake / Baguette / Cake citron / Brioche

Salade de fruits / Fromage blanc / Céréales / Confitures / Beurre / Pasteis de Nata

1 salade composée / Jambon blanc tranché / Volaille rôtie / Toast avocat-saumon / Comté / Brie

OPTIONS

2 mini viennoiseries en 3 variétés (prévoir frais de livraison le jour même)

Œufs brouillés et bacon (personnel de service obligatoire)

BUFFET FROID (laissé à votre disposition le jour de la réception sur plat jetable)

Charcuterie et terrine de campagne tranchée / Tomate-mozzarella au pesto
(ou melon et jambon de Pays selon saison)

Emincé de porc et volaille rôtie / Taboulé / Salade de pâtes / Brie / Comté

Tarte aux pommes et Cake marbré chocolat / Gros pains / Sauces

(hors matériel, personnel, vaisselle, nappage)

BUFFET CHAUD (laissé à votre disposition le jour de la réception sur plat jetable)

1 Galette saucisse (avec ou sans oignons) par personne

Salade de tomates / Salade verte / Vinaigrette

1 Crêpe jambon-fromage (avec ou sans champignons et oignons)

Salade de tomates / Salade verte / Vinaigrette

PLANCHA DE VIANDE (laissé à votre disposition le jour de la réception sur plat jetable) (brochettes précuites / prêtes à griller par vos soins si prestation sans personnel)

Bœuf-poivron-merguez

Porc-oignon-chipolatas

Volaille-ananas-curry

SALADES COMPOSÉES (150 gr) par personne en 3 variétés :

Pâtes méditerranéennes / Salade aux deux pommes / Taboulé aux herbes

PLATEAU DE FROMAGES en 3 variétés à choisir

Brie / Comté / Tomme de Savoie / Bleu d'Auvergne / Chèvre

Beurre, gros pain, jeunes pousses, vinaigrette inclus

DESSERTS en 3 variétés à choisir

Cake chocolat / Cake citron / Tarte aux pommes / Tarte chocolat / Tarte citron /

Salade de fruits frais de saison





MATÉRIEL ET PERSONNEL

POUR LENDEMAIN

MATÉRIEL

- Vaisselle et nappage recyclable et biodégradable pour brunch
- Vaisselle porcelaine et nappage coton pour brunch
(1 bol, 1 assiette, 1 cuillère, 1 fourchette, 1 couteau, 1 verre, 1 tasse, serviettes jetables)
- Vaisselle et nappage recyclable et biodégradable pour buffet
- Vaisselle porcelaine et nappage coton pour buffet
(2 assiettes, 1 cuillère, 1 fourchette, 1 couteau, 2 verres, serviettes jetables)
- Forfait Matériel buffet pour galettes, crêpes et plancha de brochettes
Matériel de réchauffe / Matériel de service
- Forfait nappage et serviettes coton pour buffet et tables repas du lendemain

PERSONNEL

Frais de livraison et installation pour brunch et buffet
(hors débarassage des tables repas de la veille et mise en place des tables du lendemain)

1 serveur pour 25 convives (8h de présence)

Installation des tables repas et buffet, service et débarrassage

Forfait Eaux (bouteilles en plastique)

Eau plate Cristalline (1,5L), Eau gazeuse Badoit (1L)

Forfait Café / Thé / Infusion (gobelets jetables / agitateurs / sucre inclus)





CONDITIONS GÉNÉRALES

VALIDITÉ DE LA COMMANDE

Afin de réserver définitivement votre commande, veuillez nous retourner les conditions générales dûment signées et complétées, accompagnées d'un acompte de 30% du montant total TTC du devis.

Un deuxième acompte de 30% vous sera demandé 30 à 60 jours avant votre réception, ainsi qu'un chèque de caution (non encaissé) pour le nappage et divers matériel laissés à votre disposition le jour de la Réception après notre départ.

Le solde est réglable le jour de la Réception. Tout retard sur la date de règlement fixé, entraîne une majoration de 0,5% par période de 10 jours de retard et ce, sans mise en demeure préalable.

La confirmation du nombre définitif d'invités doit nous être communiquée 15 jours avant la date de la manifestation. Le nombre indiqué constituera la base de la facturation.

RÉSILIATION DE LA COMMANDE

(1) Annulation de votre Réception de votre part :

- Plus de 12 mois avant la date, nous vous remboursons l'intégralité de l'acompte reçu.
- De 12 mois à 6 mois avant la date, nous vous remboursons la moitié de l'acompte reçu.
- Annulation dans les 6 mois avant votre Réception, nous conservons la totalité de l'acompte reçu.

(2) Cas dit de « Force Majeure » :

- Si un cas de Force Majeure doit entraîner l'annulation de votre Réception de la part d'une des parties, nous vous remboursons la totalité de votre acompte (ex. : Si votre Réception devait se dérouler pendant une période de confinement ordonné par notre Gouvernement, suite à des événements imprévus type Epidémie ou Pandémie comme le Covid-19 en 2020, les parties ne seront pas tenues responsables de cette annulation).

(3) Rebus Sic Stantibus :

- Si votre Réception était prévue dans les cas ci-dessus cités et que vous souhaitez la reporter à une date ultérieure, cette nouvelle date sera convenue d'un commun accord et selon les disponibilités de la Société SP Traiteur. Dans ce cas présent, votre acompte sera conservé.
- Si les conditions citées ci-dessus ne sont pas réunies et que vous souhaitez reporter votre Réception, une plus-value de 10% vous sera refacturée à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible.
- Si les conditions citées ci-dessus ne sont pas réunies et que vous souhaitez annuler votre Réception, les Conditions de Résiliation seront les mêmes que dans (1).

TRANSPORT ET HYGIÈNE

La société SP Traiteur s'engage à vous garantir la préparation et le service des produits commandés suivant les règles d'hygiène européennes en vigueur. Des analyses sanitaires et bactériologiques de nos marchandises et de nos locaux sont réalisées régulièrement par un laboratoire agréé.

Nos tarifs comprennent le prix du transport pour toute prestation dans un rayon de 50 km autour de Caen.

Nous travaillons en partenariat avec la Société Petit Forestier pour nos véhicules frigorifiques. En cas de panne ou accident, notre fournisseur nous assure un dépannage 7/7 jours et 24/24h où que nous soyons.

Les produits périssables sont acheminés et stockés le jour de votre Réception, en véhicule réfrigéré (entre 2 et 4°C) aux normes d'hygiènes Européennes.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera laissée sur place à la suite de notre prestation.

Si nous laissons, à votre demande :

- des produits préparés, non servis et maintenus au frais pour votre Réception
- des produits servis ou disposés sur les buffets ou table du repas
- des produits réchauffés non servis



Nos responsables Maître d'Hôtel et Chef de Cuisine jugeront de l'état de fraîcheur de nos plats (si ce sont des produits à risque). Ces produits devront être consommés sous 24h suivant le jour de votre Réception. SP Traiteur décline toute responsabilité sanitaire sur les produits laissés à votre disposition (même réfrigérés).

Suivant les mesures sanitaires qui peuvent être imposées par notre Gouvernement (ex : Epidémie ou Pandémie comme le Covid-19 en 2020), la société SP Traiteur s'engage à fournir des masques, gel hydroalcoolique,... à l'ensemble de son personnel lors des Réceptions réalisées avec une prestation de service. Le jour de votre réception, du gel hydroalcoolique sera également mis à disposition de vos invités sur nos Buffets type « cocktail » (hors tables repas). La société SP Traiteur s'engage à prendre les mesures nécessaires selon l'évolution de ces règles sanitaires (une plus-value peut être appliquée sur le contrat signé, suivant le surcoût engendré).

MATÉRIEL

Le matériel est fourni pour une journée, sauf accord préalable.

Les risques de casse, de dégradation ou de disparition des matériels ou des biens présents sur le lieu de la manifestation, du fait du client ou de ses invités ne seront pas couverts par notre assurance.

Nous nous dégageons de toutes responsabilités en cas de perte ou de vol de vestiaire de vos invités.

Toute dégradation ou disparition du matériel appartenant à la société SP Traiteur dû au client ou à l'un de ses invités vous sera facturé au prix du neuf.

En revanche, nous vous conseillons de contacter votre assurance, pour vous, vos invités, ou autre (nous avons eu quelques fois le cas de nappes brûlées dû à des scintillants).

Pour tout accident ou dégradation pouvant arriver, et ce dû à notre personnel ou notre matériel, la Société SP Traiteur atteste sa souscription à un Contrat Multirisque Professionnelle.

LIEU DE LA RÉCEPTION

Dans la salle de votre choix dont la location reste à votre charge, un rendez-vous pour la visite de celle-ci sera nécessaire afin que nous puissions assurer votre manifestation dans les meilleures conditions. Suite au rendez-vous, votre devis restera modifiable compte tenu des difficultés d'accès (étage, éloignement des sites,...)

Le client doit prendre toutes dispositions pour l'assurance des lieux et le nettoyage dans le cas d'une location de salle.

TARIFS

Nos tarifs peuvent être revus après signature du contrat en fonction de la TVA en vigueur et d'une forte hausse du coût des matières premières.

