

Maxence ★
TRAITEUR GASTRONOMIQUE

Maxence Traiteur
Une référence gastronomique



Carte de coffrets-repas
Printemps 2017

Simple déjeuner de travail ou envie de se faire plaisir,
nos coffrets-repas sont faits maison et fabriqués exclusivement à base de produits frais.

Cette carte est disponible du 1^{er} avril au 30 juin 2017



Réunion de dernière minute ou participants supplémentaires :
Commandez notre menu frais du jour jusqu' à 9h (selon disponibilités)



Livraison :
Nous vous livrons du lundi au vendredi pour les commandes passées la veille avant 12h.



Vous avez un régime alimentaire:
Une allergie alimentaire ou un régime particulier ? Nos équipes vous proposeront une solution adaptée.

Végétarien (V)

Pannequet d'aubergines grillées aux petits légumes
Carottes et romanesco
Fromage
Compotée de fruits et craquant spéculoos

20,90 € HT - 22,99 € TTC

Découverte



Terrine de saumon, crème de ciboulette
Emincé de volaille au curry
Riz aux petits légumes
Fromage
Mousse chocolat cœur de framboise

22,90 € HT - 25,20 € TTC

Végétarien



Découverte



Maxence

TRAITEUR GASTRONOMIQUE

Tentation

Concombre façon tzatziki aux crevettes
Dos de cabillaud rôti
Salade de navets, courgettes, poivrons et fruits secs
Fromage
Ananas caramélisé à la cardamome

23,95 € HT - 26,35 € TTC

Excellence

Jambon de Parme et asperges vertes
Emincé de bœuf, moutarde à l'ancienne
Confit méditerranéen au parmesan
Fromage
Mousse de fraises et agrumes sur son biscuit breton

26,70 € HT - 29,40 € TTC

Tentation



Excellence



Maxence

TRAITEUR GASTRONOMIQUE

VIP

Tarte fine tomates courgettes
Gambas à l'huile pimentée
Tagliatelles de légumes
Fromage
Macaron croquant, crémeux citron

28,30 € HT - 31,15 € TTC

Animation du mois d'avril

Crémeux de courgettes au saumon fumé
Gigot d'agneau rôti au romarin
Haricots blancs à la tomate
Fromage
Trio gourmand

24,90 € HT - 27,40 € TTC

VIP



Animation du mois d'avril





Les eaux

	HT - TTC
Eau minérale Vittel 1,5 l	2,40 € - 2,64 €
Eau minérale Cristaline 1,5 l	1,50 € - 1,65 €
Eau minérale Cristaline 0,50 cl	0,95 € - 1,04 €
Eau de Perrier 0,50 cl	2,00 € - 2,20 €
Eau pétillante Quezac 1,15 l	3,00 € - 3,30 €

Les jus de fruits

Jus de pomme Pago 1 l	4,50 € - 4,95 €
Jus d'orange Pago 1 l	4,50 € - 4,95 €
Jus de pamplemousse Pago 1 l	4,50 € - 4,95 €
Jus d'ananas Pago 1l	4,50 € - 4,95 €
Jus de fraise Pago 1l	5,20 € - 5,72 €

Les softs

Coca-Cola 1,5 l	4,90 € - 5,39 €
Coca- Cola Zéro 1,5 l	4,90 € - 5,39 €
Schweppes Agrum' 1,5 l	5,20 € - 5,72 €
Finley Citron	5,20 € - 5,72 €

Les boissons chaudes

Thermos de café (8 – 10 personnes)	19,95 € - 21,95 €
Thermos de thé (10 personnes)	19,95 € - 21,95 €

Inclus 10 gobelets carton, 10 sucres, 10 mélangeurs en bois



Vous souhaitez organiser un événement dans votre société, nous pouvons vous proposer:

Les cocktails apéritifs

Cocktail 6 pièces à partir de 9,60 € HT par personne

Cocktail 8 pièces à partir de 12,80 € HT par personne

Cocktail 10 pièces à partir de 16,00 € HT par personne

Cocktail 12 pièces à partir de 19,20 € HT par personne

Les cocktails déjeunatoires ou dînatrices

Cocktail 18 pièces à partir de 28,80 € HT par personne

Cocktail 20 pièces à partir de 32,00 € HT par personne

Cocktail 22 pièces à partir de 35,20 € HT par personne

Cocktail 24 pièces à partir de 38,40 € HT par personne

Le buffet Finger-Food

À base de pièces lunch, plus copieux

Finger-Food 14 pièces à partir de 22,40 € HT par personne

Finger-Food 16 pièces à partir de 25,60 € HT par personne

**Les tarifs sont donnés à titre indicatif mais ils peuvent être amenés à évoluer selon la sélection des produits*

Délais et minimum de commande

-Pour les cocktails livrés et dressés, 4 jours avant votre réception.

-Pour les cocktails avec personnel de service, 10 jours à l'avance

Minimum de 150 pièces (en dessous une majoration de 10 % sera appliquée).

Notre service commercial à votre écoute

Si vous souhaitez être accompagné dans l'organisation de votre événement nos équipes vous aideront de la conception à la réalisation de votre projet.



Maxence Traiteur

Une référence gastronomique

Les conditions générales de vente

Ces conditions générales de vente s'appliquent à l'ensemble de nos produits room-service.

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

La société MAXENCE TRAITEUR se réserve le droit de modifier la composition et les prix de ses produits en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

2. Annulations ou modifications

Toute commande peut être annulée ou modifiée au plus tard 48 heures avant la livraison par téléphone ou par email. Toute commande annulée après ce délai sera facturée intégralement. Un complément de commande passé le jour même de la livraison fait l'objet d'une facturation de frais de livraison supplémentaires.

3. Modalités de livraison

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à la société MAXENCE TRAITEUR en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client, en cas de force majeure ou en cas d'événements susceptibles d'empêcher une livraison : embouteillage notoire, manifestation, grève, incident climatique. Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

4. Règlements

Les factures relatives aux commandes sont payables par chèque ou par virement à réception de facture. Le client devra, lors de sa commande, veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation ainsi qu'à l'indication d'éventuelles références à mentionner afin d'éviter tout retard de règlement pouvant entraîner des frais d'impayés.

5. Hygiène & santé

Nous recommandons de conserver les produits que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société MAXENCE TRAITEUR décline toute responsabilité dans le cas où la nourriture ne serait pas consommée dans un délai de 2 heures après livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.



Maxence Traiteur
Une référence gastronomique

Service commercial

Du lundi au vendredi
De 8h30 à 18h30

01 48 67 45 59

Mail : contact@maxence-traiteur.fr
www.maxence-traiteur.fr