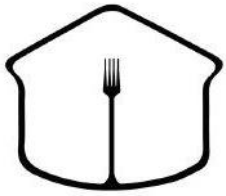




Le Village Traiteur

Voyage culinaire et art de recevoir, pour un événement

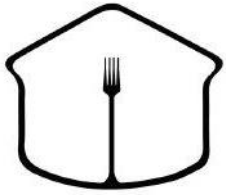




Sommaire gourmand



| | |
|--|-----|
| Cocktail apéritif | P3 |
| Ateliers culinaires | P8 |
| Entrées | P9 |
| Plats | P10 |
| Nos desserts & gâteaux | P11 |
| Nos boissons | P12 |
| Autres formules | P13 |
| Moyens techniques | P14 |
| Nos conditions générales de vente | P15 |



Nos pièces cocktails

Panache de notre sélection



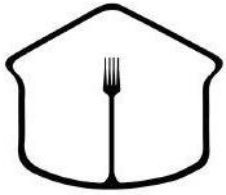
Collection Prestige

- Pains noirs, involtini et confit de poivrons
- Blocs de foie gras de canard et chutney de mangue sur crumble au pain d'épices
- Lingots de saumon et polenta
- Blinis, crème citronnée, concombre et œufs de truite
- Pains nordiques au crabe
- Clubs sandwich aux légumes
- Cakes aux olives, tomate marinée et chèvre
- Blinis pain d'épices, crème de roquefort, poire
- Pains nature, pomme et comté

Collection Excellence

Supplément sur menu Malawi ou Tanzanie : + 2 €/pers (4 pièces)

- tortilla poulet tikka
- sablé cacao foie gras et magret de canard
- opéra foie gras framboise
- comté viande de grison paprika
- maki crevette sésame
- moelleux de poireau noix de St-Jacques
- moelleux noir au saumon fumé et œufs de truite
- brochette gambas tandoori mangue



Nos pièces cocktails

Viandes



Mini burger

- Pain sésame, épinard et coppa
- Poulet et sauce épinard béninoise

Wraps

- Dinde, sauce au poivre
- Poulet, mayonnaise de coriandre et carottes

Samossa bœuf ou poulet

Sauce aux herbes, ail, piment

Cigare poulet

Poulet cuisiné au lait de coco et de curry rouge

Mini-ablo au poulet

Cake béninois à la farine de riz, sauce dja, poulet fumé

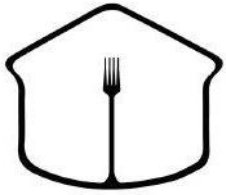
Toasts / canapés

- Foie gras, chutney mangue, abricot sur navette
- Polenta basilic et coppa

En supplément:

Bouchées

- Poulet tajine + 1,00 €/pce
- Brochettes
 - Bœuf au chachanga + 1,30 €/pce
 - Poulet yassa + 1,20 €/pce



Nos pièces cocktails

Poissons



Verrine de saumon et agrume

Dés de saumon, pamplemousse, orange et citron vert

Mini burger saumon & encre de seiche

Pain à l'encre de seiche, garni de saumon et crème d'aneth

Toasts / canapés

- Cake du Village (manioc, crevette, citron Yuzu)
- Truite fumée, crème citron, cumin sur pain polaire

Aiguillette de dorade au chorizo

Cuillère de dorade, chorizo, sauce citron vert

Bouchées

- Tartare de saumon & agrumes
- Accras de morue
- Samossa au thon

Cuillères et pics

- Cuillère gombos hadock : salade de gombo, hadock et oignon rouge
- Gambas honeymoon (sésame noir et miel)

En supplément:

Verrine de houmous + 1,20 €/pers

Houmous de lentilles corail et hadock fumé

Cuillère gombos hadock + 1,30 €/pers

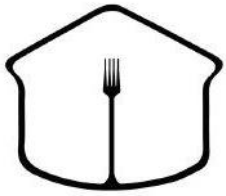
Salade de gombo, hadock et oignon rouge

Gambas honeymoon..... + 1,30 €/pers.

Sésame noir et miel

Aiguillette de dorade au chorizo + 1,30 €/pers

Cuillère de dorade, chorizo, sauce citron vert



Nos pièces cocktails

Végétariennes



Verrines

- Mousseline de patates douces, lait de coco, oignons confits
- Caviar d'aubergines et gingembre

Beignet d'attassi

Beignet de haricots assaisonnés, sauce tomate épicée

Samossa végétarien

Végétarien, selon légumes de saison

Mini ablo végétarien

Cake béninois à la farine de riz, sauce dja

Bourek

Bouchée au fromage de brebis

Sucette melon & chèvre

Melon, chèvre, pistache

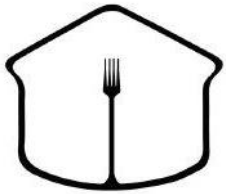
Mini pizzas banane

Pizza de banane plantain sauce Marlène

En supplément:

Culbuto de shiitake + 1,30 €/pers

Shiitake, huile de sésame, noisettes grillées



Nos pièces cocktails

Sucrées



Collection saveur sucrée

Panache de notre sélection

- choux praliné
- moka café spéculoos
- éclair au chocolat
- cheesecake cranberries
- crumble chocolat / framboise
- lingot citron
- tartelette chocolat crème caramel

Verrine ensoleillée de tapioca

Perles de tapioca à la vanille et coulis de mangue

Macarons Panaches

Abricot, citron, pomme verte, banane, cassis, fraise

Les tartelettes

- Tarte choco gingembre
- Tarte aux fruits de saison
- Tarte citron combava

Mini makroud

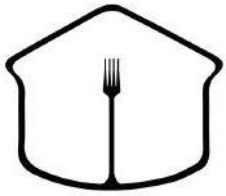
Gâteau du Maghreb aux dattes

Savarin passion

En supplément :

Macarons

- Chocolat passion..... + 1,50 €/pièce
- Chocolat coco + 1,50 €/pièce



Animations culinaires



Atelier brochette

Brochette de bœuf, poulet ou poisson mariné & grillé devant vos convives.

Atelier Choukouya

Agneau mariné & grillé à la plancha devant vos convives.

Atelier Saint-Jacques en wok*

Saint-Jacques revenues dans de la sauce au vin blanc et servies à la coupelle

Atelier Wok de pétoncles

Pétoncles revenus au wok avec sauce du chef & sa julienne de légumes

Atelier Gambas

Gambas miel et épices thaï grillé à la plancha

Atelier Mini bokits

Petits sandwichs chauds au poulet préparés à la demande

Atelier Cocktail à la demande*

Cocktail individuel préparé à la demande par notre barmaid professionnel

Atelier Découpe de Jambon cru

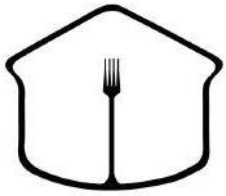
La charcuterie peut être servie soit en buffet, soit à la découpe

Fontaine au chocolat*

Avec brochettes de fruits ou guimauve à tremper

*** Animations avec supplément éventuel selon la formule de repas choisi**





Nos entrées



Cake du Village

Cake au manioc, crevettes, tomates séchées, feta, citron yuzu et roquette

Mille-feuille végétarien

Radis noirs, pommes, chèvre frais, salade de mâche, éclats de noix de cajou et oignons frits

Légumes antipasti

Légumes de saison, graines de coriandre, piment oiseau et roquette

Salade Yassa César

Poulet, croûtons, olives, oignons, vinaigrette yassa

Méli-Mélo de tomates

Tomates colorées, écrevisses, tuile de parmesan, réduction de balsamique

Amiwo

Tapis de pâte de semoule cuite à la tomate, sauce tomate, oignons, effiloché de poulet, concombre, vinaigrette ail

Salade végan exotique

Quinoa et boulgour bio accompagnés de noix de cajou, ananas, coriandre.

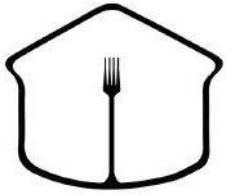
Salade grecque revisitée

Mangue, tomate roquette et feta

En cas de demande particulière de plat, d'entrée ou de dessert n'hésitez pas à nous contacter

LE VILLAGE TRAITEUR - Votre contact commercial : 06.99.74.09.51 - contact@levillagetraiteur.com





Nos plats



Tchebouyap

Riz parfumé, brochettes de bœuf, courgettes, tomates, navets, et sauce aux oignons blancs

Tcheboudien

Riz parfumé, poisson (barracuda ou capitaine), légumes

Tajine de cabillaud

Légumes croquants, citron confit, semoule de mil

Ravioles de saka saka dans son bouillon de légumes colorés (plat végétarien)

Mafé élégant

Poulet riz dans une sauce aux arachides

Brochettes de bœuf au riz au gras et légumes

Poulet yassa revisité au riz parfumé

Poulet à la moutarde, olives et oignons

Filet de bœuf, gombos aux herbes, igname pont-neuf

Avec quenelle de compotée de tomates épicées

Lapin aux arachides et riz quatre épices

Supplément sur menu Malawi ou Tanzanie..... + 2,00 €/pers

Filet de canard, jus réduit, échalote, citron vert, patates douces

Supplément sur menu Malawi ou Tanzanie..... +2,00 €/pers

Attiéké accompagné de :

- Mi-cuit de thon et sa sauce Moyo
- Ou
- Brochettes d'agneau

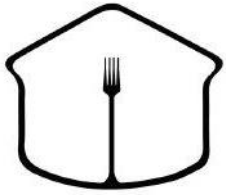
Supplément sur menu Malawi ou Tanzanie..... + 2,00 €/pers

Souris d'agneau patate douce

écrasé de patates douces, sauce gingembre et oignon confit

Supplément sur menu Malawi ou Tanzanie..... + 2,00 €/pers

En cas de demande particulière de plat, d'entrée ou de dessert n'hésitez pas à nous contacter



Nos desserts et gâteaux de mariage



Farandole de desserts :

- Fraisier
- Entremet choco et crémeux mangue passion
- Entremet choco mangue passion (biscuit Joconde mousse au lait et à la mangue)
- Entremet trois chocolats (chocolat blanc, lait et noir)
- Royal chocolat (biscuit Joconde, croquant praliné, mousse chocolat noir)
- Dacquoise aux trois fruits rouge
- Entremet caramel spéculos et mousse pomme verte
- Verrine tapioca vanille et coulis de mangue

Pièce montée d'entremets

Wedding cake

- **Supplément sur menu Malawi ou Tanzanie + 3,00 €/pers**

Nude cake

- **Supplément sur menu Malawi ou Tanzanie + 4,00 €/pers**

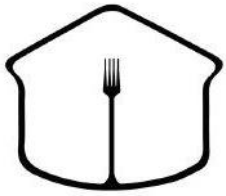
Pièces montées de choux (3 choux / pers)

- **Supplément sur menu Malawi ou Tanzanie + 4,00 €/pers**

Pièces montées de macarons (3 macarons / pers)

- **Supplément sur menu Malawi ou Tanzanie + 2,5 €/pers**
- **Supplément sur menu Jugurtha et Pointe Dufour + 1,00 €/pers**

En cas de demande particulière de plat, d'entrée ou de dessert n'hésitez pas à nous contacter



Nos boissons



Boissons sans alcool

Softs offerts

- Eau, eau gazeuse, jus d'orange, jus de pomme, soda

Jus de bissap

Jus de fleurs d'ibiscus infusés et aromatisés à la vanille

- **Supplément sur menu Tanzanie et Jugurtha + 2,00 €/pers**

Jus de gingembre

- **Supplément sur menu Tanzanie et Jugurtha + 2,00 €/pers**

Boissons avec alcool

Forfait alcool au vin d'honneur

- Champagne, Whisky & PUNCHS de notre sélection
- **Supplément sur menu Malawi , Tanzanie et Jugurtha + 8,00 €/pers**

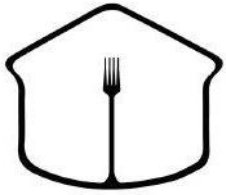
Forfait alcool au diner

- Vin Blanc & Vin Rouge de notre sélection
- **Supplément sur menu Malawi , Tanzanie et Jugurtha + 6,00 €/pers**

Punchs : Planteur, Gingembre et Coco

- **Supplément sur menu Malawi , Tanzanie et Jugurtha..... + 3,30 €/pers**





Autres formules



Menus enfant

- Vin d'honneur (4 pcs / enfant + soft) **5 €/enfant**
- Diner (1 entrée + 1 plat + 1 dessert) **15 €/enfant**
- Contenus à définir

Repas dégustation

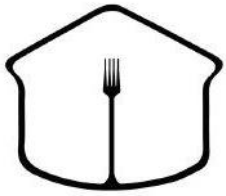
- Frais de participation **45 €/pers***
- 6 bouchées salées + 1 entrée + 1 plat

* Un acompte de 50% vous sera demandé pour valider la prise de rendez-vous

Vin d'honneur, Lendemain de mariage, Brunch, Buffet froid ou chaud, avec ou sans service...

Devis sur mesure!

TOUS NOS TARIFS INDIQUES SONT TTC



Moyens techniques



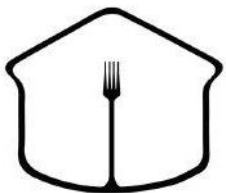
- ❑ **Laboratoire** de cuisine situé Ile-de-France à 40 minutes du centre de Paris
- ❑ Production et acheminement des denrées dans le respect de la **chaîne du froid** et des règles **d'hygiène HACCP**
- ❑ Transport dans des **conteneurs isothermes**
- ❑ Nous privilégions des **matières premières** qui permettent de mettre en valeur les terroirs, favorisent les circuits courts, contiennent des produits naturels, et sont respectueuses de l'environnement et des hommes
- ❑ Nous utilisons également des **conditionnements** respectueux de l'environnement
- ❑ Vaisselle incluse dans formule

- ❑ Plages de Tanzanie



- ❑ Table de Jugurtha & Pointe Dufour





LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE - Le Village Traiteur

1. Application des Conditions Générales.

Sauf stipulation contraire, les présentes conditions générales ("Conditions Générales") régissent toutes les commandes de réceptions (les "Commandes") et les "Réceptions" effectuées entre la Société et le Client et prévalent sur toutes autres conditions générales, notamment, sur des conditions générales antérieures ainsi que sur les éventuelles conditions générales d'achat du Client. Le Client déclare avoir parfaite connaissance des Conditions Générales et les accepte sans réserve.

Toutes informations et toutes photographies contenues dans nos catalogues ou figurant sur un autre support ne sont données qu'à titre indicatif, n'ont aucune valeur contractuelle et pourront être modifiées à tout moment.

2. Commandes, modifications et annulations de commandes.

Pour nous permettre d'enregistrer votre commande, veuillez nous retourner les conditions générales de ventes dûment signées et complétées, accompagnées d'un acompte de 40% du montant TTC de notre devis.

La confirmation du nombre d'invités doit nous parvenir 3 jours ouvrés avant la date de la réception. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation. Si ce chiffre était dépassé sans que nous soyons prévenus à temps, nous ne serions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Toute Commande adressée à la Société directement par le Client ou transmise par nos membres ou représentants et toutes modifications apportées à une Commande par un Client ne lient l'Association que lorsque (i) ladite Commande et/ou modification de Commande a fait l'objet d'une confirmation écrite de notre part 3 jours ouvrables au moins avant la date de la Réception et (ii) le Client a versé l'acompte dû à la Société au titre de ladite Commande conformément au paragraphe 4 ci-dessous.

Les Commandes ainsi acceptées et les ventes et prestations de services en résultant ne peuvent être annulées par le Client, sans l'accord préalable et écrit de la Société.

Les produits alimentaires et boissons proposés par la Société sont disponibles jusqu'à épuisement des stocks et la rupture des stocks de la Société ne peut en aucun cas engager la responsabilité de celle-ci. Ainsi, dans l'hypothèse où la Société ne pourrait pas livrer les produits alimentaires ou boissons commandés, la Société, après l'en avoir informé, livrera au Client un produit similaire en nature et au moins équivalent en valeur, sauf contre-indication expresse du Client.

Prix. Sauf stipulation contraire et sous réserve de ce qui est indiqué au paragraphe ci-dessous, les prix applicables à la Commande sont ceux en vigueur à la date d'émission du devis, pour l'événement concerné, aux conditions édictées dans le présent devis.

Etant entendu que, les prix indiqués dans le devis ne restent valables que pour l'année calendaire en cours à compter de la date d'émission du devis.

Les prix sont indiqués "hors taxes" (HT) et "toutes taxes comprises" (TTC), les dites taxes étant à la charge exclusive du Client.

4. Modalités de paiement. Le paiement du prix TTC de la Commande est dû comme suit :

(i) Un acompte de 40% du prix TTC de la Commande est dû au jour de la signature du Devis ou du Bon de Confirmation de commande par le Client;

(ii) Un acompte de 30% du prix TTC de la commande est dû au plus tard 1 mois avant la date de l'événement

(iii) Le solde du prix TTC de la Commande (les 30% restant) est dû le jour de l'événement au moment de la remise de la facture.

Tout retard de paiement entraîne une majoration de 0,5 % par période de 10 jours de retard et ce, sans mise en demeure préalable.

Sauf stipulation contraire, toute facture émise par la Société est payable par chèque libellé à l'ordre de Le Village Traiteur.

A défaut de paiement des sommes dues par le Client à leur date d'exigibilité, la Société pourra, de plein droit, sans formalités, ni mise en demeure préalable et sans préjudice de ses autres droits et/ou actions (i) suspendre ou annuler la Commande (l'intégralité du prix TTC de la Commande étant toutefois dû à la Société) ou procéder à une livraison partielle de la Commande ou de toute autre Commande en cours et/ou (ii) appliquer des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux d'intérêt légal auquel s'ajouteront les frais inhérents à ce retard. En cas d'annulation par le client, quelle qu'en soit la cause, l'acompte versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible.

5. Force majeure. Le Client ne pourra annuler la Commande ou engager la responsabilité de la Société à quelque titre que ce soit et, notamment, au titre d'un retard de livraison, (i) en cas de force majeure ou (ii) pour toute autre cause, quelle qu'elle soit, indépendante de la volonté de l'Association, notamment, en cas d'informations erronées données par le Client.

6. Clause de réserve de propriété. Conformément à l'article L. 621-122 *alinéa 2* du Code de Commerce, la Société conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal, intérêts et accessoires. Tant que le prix TTC de la Commande n'aura pas été intégralement payé, le Client devra individualiser les biens vendus non périssables et ne pas les mélanger avec d'autres marchandises de même nature provenant d'autres fournisseurs.

Sauf stipulation contraire, le Client ne peut revendre, transformer, donner en garantie, gager lesdits biens, ou en faire tout autre usage qui serait de nature à porter atteinte au droit de propriété de la "Société".

7. Reprise. Par mesure d'hygiène, aucun produit alimentaire ne pourra être repris ni échangé.

8. Responsabilité et garantie. La société ne pourra en aucun cas être tenue responsable du non-respect des conditions de conservation des produits alimentaires qui auront été indiqués au Client par la Société, étant d'ores et déjà entendu que les produits alimentaires devront être consommés dans les 6 heures à compter de leur livraison. Le matériel mis à la disposition du Client par la Société est reconnu en bon état et devra être rendu à la Société comme tel. En cas de matériel détérioré, le Client s'engage à payer la réparation suivant la facture qui lui sera présentée par la Société.

9. Protection des données. Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'Informatique, aux Fichiers et aux Libertés, le Client dispose d'un droit d'accès et de rectification aux informations nominatives qui le concernent qu'il peut exercer en adressant un courrier à la Société à l'adresse figurant sur le Bon de Confirmation de Commande.

10. Divisibilité. Dans l'hypothèse où l'une des clauses énoncées dans les Conditions Générales ou une partie de ces clauses serait nulle ou inopposable au Client, seule cette clause ou partie de cette clause devra alors être considérée comme nulle ou inopposable, sans que cela n'affecte la validité et l'applicabilité de toutes les autres parties des Conditions Générales.

11. Loi applicable et tribunaux compétents

Les Conditions Générales sont soumises au droit français. Toutes contestations ou différends relatifs aux présentes Conditions Générales et/ou à toutes ventes faites ou prestations fournies par la Société au Client relèvent de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Nanterre.

Signature Client :

