

CATALOGUE DE FÊTES

Apéros gourmands
Cocktails dinatoires
Réceptions
Cérémonies
Déjeuners
Dîners



sarl **ELYSE TRAITEUR**

Maison fondée en 2010

3 rue Jean-Baptiste Greuze
33160 SAINT MEDARD EN JALLES

05.56.30.24.84

www.elyse-traiteur.fr

elyse.traiteur@wanadoo.fr



Elyse
TRAITEUR & RÉCEPTIONS

TABLE DES MATIÈRES

- Les Apéritifs et cocktails dinatoires..... 5
- Les Pièces cocktail incontournables..... 8
- Les Pièces cocktail de saison 9
- **Les Apéros gourmands d' »Origine »** 10
- Les Ateliers froids..... 12
- Les Ateliers chauds 14
- La Carte 17
- Les Mises en bouche et les Entrées 18
- Les Pauses digestives 19
- Les Plats..... 20
- Les Fromages et les Desserts 22
- Les Menus Enfants et Menus Techniques... 23
- Les Buffets..... 25
- Les Boîtes chaudes 28
- Les Boissons 31
- La Livraison, Le Personnel, Le Matériel 35
- Les Conditions générales de vente 40



Elyse
TRAITEUR & RÉCEPTIONS

APÉRITIFS & COCKTAILS DINATOIRES



DÉTERMINONS LE NOMBRE DE PIÈCES EN FONCTION DE LA DURÉE DU COCKTAIL

DURÉ 1H00 : 10 PIÈCES PAR CONVIVE

● 10 froids	coc201	11,00 € ttc	● 5 froids et 5 chauds	coc203	11,75 € ttc
● 6 froids et 4 sucrés	coc202		● 3 froids, 3 chauds et 4 sucrés	coc204	

DURÉE 1H30 : 15 PIÈCES PAR CONVIVE

● 15 salés	coc205	16,50 € ttc	● 7 froids et 8 chauds	coc207	17,10 € ttc
● 10 salés et 5 sucrés	coc206		● 5 froids, 5 chauds et 5 sucrés	coc208	

DURÉE 2H00 : 20 PIÈCES PAR CONVIVE

● 20 salés	coc209	22,00 € ttc	● 10 froids et 10 chauds	coc211	23,50 € ttc
● 15 salés et 5 sucrés	coc210		● 8 froids, 7 chauds et 5 sucrés	coc212	

DURÉE 2H30 : 25 PIÈCES PAR CONVIVE

● 25 salés	coc213	27,50 € ttc	● 13 froids et 12 chauds	coc215	29,30 € ttc
● 20 salés et 5 sucrés	coc214		● 10 froids, 10 chauds et 5 sucrés	coc216	



LES PIÈCES COCKTAILS INCONTOURNABLES

A base de produits « toutes saisons »

Saumon et magret sont fumés par nos soins, les foies gras sont également cuisinés par nos soins

● LES FROIDS

coc20

Crèmeux de lentilles vertes et poitrine fumée

Panna cotta chorizo et guacamole

Muffin de Sarazin, crevette et pamplemousse

Navette rillettes de thon à la tomate

Pain polaire au saumon fumé

Sablé aux baies roses et magret fumé

Navette au pastrami et pesto

Pain d'épices, foie gras et gelée de cerise noire

Muffins de magret à la confiture de figes

Pain polaire au poulet, moutarde à

l'ancienne et cacahuètes

Navette de magret fumé et confiture

d'oignons

Foie gras au citron confit et gelée de dattes

Blinis aux rillettes de canard

Navette de chorizo des Pyrénées et

Piquillos

● LES CHAUDS

Samoussa de légumes au curry

Brochette de saumon à l'oriental

Yakitori de poulet laqué au sésame

Croque canard

Croustillant de Grenier Médocain au Porto

Perle de bœuf au piment doux

Torpédo de crevette sauce aigre douce

● LES SUCRÉS

Tartelette citron Mojito

Croustillant aux 3 chocolats

Dôme passion sur sablé

Cheesecake

Gelée framboise sur Spéculoos

Macarons assortis

Tartelette caramel

Baba au Rhum et Amarena

Elyse

TRAITEUR & RÉCEPTIONS

LES PIÈCES COCKTAILS AU FIL DES SAISONS

Un complément de la collection des Incontournables.

Contactez-nous pour les saisons futures.

coc20aut

● LES FROIDS D'AUTOMNE (28 septembre au 20 décembre)

Gaufre de butternut, mousse de fromage et chips de betterave
Salade de choux blanc et gouda au cumin
Purée de pois chiche, octopus et grenade
Blinis au citron aux rillettes 2 saumons
Foie gras fumé et pomme granny

coc20hiv

● LES FROIDS D'HIVER (21 décembre au 21 mars)

Blinis muscade, crème de choux fleur et crevette
Carotte rôtie au miel et crème de gingembre
Focaccia olive, Saint-Jacques et choux rouge
Navette Jambon/beurre de truffe
Foie gras au praliné

● LES CHAUDS D'AUTOMNE

Cromesquis de risotto aux morilles
Coquille Saint-Jacques aux châtaignes
Brochette Tornade *grenaille et tranche de lard*

● LES CHAUDS D'HIVER

Nem épinard et Ricotta
Tempura de crevette
Samossa de poulet massalé

● LES SUCRÉS D'AUTOMNE

Mousse de châtaigne et gelée de poire
Carrot cake aux noix
Tartelette à la citrouille

● LES SUCRÉS D'HIVER

Choux craquelin praliné
Opéra au thé Matcha
Buchette cacao et crémeux orange

APÉROS GOURMANDS « ORIGINES »

emballage sur planches en bois de bambou ou de hêtre, ardoises, et porcelaines
à restituer ou à récupérer

● **PLATEAU DE 40 SANDWICHES**

ce20sand2 **35,00 € ttc**

Navette thon et tomate

Pain polaire au saumon fumé

Navette chorizo et piquillos

Pain polaire poulet et cacahuètes, moutarde à l'ancienne

Navette magret fumé et confiture d'oignon

● **PLANCHE DE CHARCUTERIES DU PAYS BASQUE**

ce20char2 **37,00 € ttc**

Environ 750g soit 10 convives.

Pâté artisanal au piment d'Espelette, Saucisse sèche, Chorizo, Coppa,
cornichons

● **PLANCHE DE FROMAGES DE NOUVELLE AQUITAINE**

ce20from2 **29,00 € ttc**

Environ 750g soit 10 convives.

Cabécou du Périgord, Tomette de brebis des Pyrénées, Mottin Charentais,
Tomme de Bazas, Chabichou du Poitou, accompagnés de fruits secs

● **BAGUETTE CÉRÉALES** 280g

pain201 **1,30 € ttc**

● **BAGUETTE CÉRÉALES TRANCHÉE** 70g

pain202 **0,40 € ttc**

● **PAINS TRANCHÉS ASSORTIS** 100g campagne, noix, figues, ...

pain203 **0,70 € ttc**

FORMULE « TCHANQUÉE »

minimum de commande de 10 convives

Planche de charcuteries basques

Planche de fromages Appellation Nouvelle Aquitaine

Coquette de légumes à croquer et sauce d'accompagnement

Petites sardines à l'huile et tartine de seigle au demi-sel

Tomates cerises mozzarella

Grattons de Bordeaux

Grenier Médocain

Assortiment de pains tranchés (noix, olive, campagne)

ce20tchank **21,00 € ttc**



LES ATELIERS FROIDS

- **STAND SMOOTHIES** Des fruits frais, du lait, et de la glace. (A partir de 30 convives) at20f1 2,10 € ttc

LA CABANE À HUITRES

La bourriche ouvertes avec fourchettes, citrons, et pain de seigle beurré. Attention, certaines références peuvent être en rupture, merci de votre compréhension.

- **HUÎTRES MARENNES "FINES DE CLAIRE"** BARRAU n°3 par 48 hui201 48,00 € ttc
- **HUÎTRES BRETAGNE "SPÉCIALE"** Maison QUINTIN n°3 par 48 hui202 50,00 € ttc
- **HUÎTRES ARCACHON** Ets HERREYRE n°3 par 48 hui203 53,00 € ttc
- **HUÎTRES MARENNES "SPÉCIALES"** Ets ANCELIN n°3 par 48 hui204 80,00 € ttc

LES DÉCOUPES

Réalisées devant vos invités

- **FOIE GRAS MAISON SUR BAGUETTE FRAÎCHE**
Avec confitures d'accompagnement at20f2 2,50 € ttc
- **SAUMON FUMÉ MAISON SUR BLINIS**
Avec mousseline de raifort at20f3 2,50 € ttc
- **MAGRET FUMÉ MAISON SUR BAGUETTE FRAÎCHE**
Avec confit d'oignon at20f4 2,50 € ttc
- **SAUMON MARINÉ GRAVELAX MAISON** at20f5 2,50 € ttc
- **JAMBON SÉRANO**
Pièce de 8 kg environ at20f6 173,00 € ttc
- **JAMBON DE PARME**
Pièce de 6,8 kg environ at20f7 180,00 € ttc
- **JAMBON DE BAYONNE IGP DOMAINE ABOTIA**
Pièce de 9 kg environ at20f8 260,00 € ttc



LES ATELIERS CHAUDS

LES PLANCHA

Réalisées devant vos invités sur plaque de fonte

- **BROCHETTE DE SAUMON MARINÉ À L'ORIENTAL** at20c1 2,80 € ttc
- **BROCHETTE DE MAGRET AUX PRUNEAUX** at20c2 2,80 € ttc
- **BROCHETTE DE BŒUF AU PAPRIKA** at20c3 2,80 € ttc
- **BROCHETTE DE GAMBAS AU FENOUIL** at20c4 2,80 € ttc
- **BROCHETTE DE SAINT JACQUES BARDÉE** at20c5 2,80 € ttc
- **BROCHETTE DE MAGRET ET ANANAS FLAMBÉE** at20c6 2,80 € ttc
- **CHIPIRONS À LA PERSILLADE** at20c7 2,80 € ttc
- **CARRÉ DE PORC BASQUE ÉMINCÉ** at20c8 2,80 € ttc
- **POULET À LA SAUCE SATÉ** at20c9 2,80 € ttc



Elyse
TRAITEUR & RÉCEPTIONS



Elyse
TRAITEUR & RÉCEPTIONS

LA CARTE

Pour les réceptions avec personnel,
la boulangerie est fournie.
La vaisselle et la verrerie sont
fournies à partir de 50 convives



LES MISES EN BOUCHES

- **TARTARE DE SAUMON ET SAINT-JACQUES AUX AGRUMES** mb201 4,80 € ttc
- **MAKI DE CONFIT DE CANARD ET FOIE GRAS** mb202 4,80 € ttc
- **✓ ECRASÉ D'AVOCAT À L'ANTILLAISE** mb207 5,10 € ttc
- **✓ MINISTRONE DE LÉGUMES AU BASILIC** mb208 5,10 € ttc
- **BONBON AU CONFIT DE CANARD, ÉCHALOTE AU VIN ROUGE** mb203 5,10 € ttc
- **GÂTEAU DE FOIE GRAS, CITRON CONFIT ET GELÉE DE DATTE** mb204 5,90 € ttc
- **CRISTAL DE SAINT-JACQUES, FONDU DE CAROTTE ET COCO** mb205 5,90 € ttc
- **TARTARE DE LANGOUSTINE ET PIQUILLOS, CRÉMEUX DE CHOUX FLEUR** mb206 6,10 € ttc

LES ENTRÉES

- **TARTE FINE DE TOMATES ET ROUGET AU BASILIC** e201 7,50 € ttc
- **FEUILLETÉ DE LOTTE AUX GIROLLES SAUCE NOISETTES** e202 8,50 € ttc
- **OPÉRA DE SAUMON FUMÉ MOUSSELINE AU WASABI** e203 7,70 € ttc
- **TARTARE DE SAUMON ET SAINT-JACQUES UN LIT D'AGRUMES** e204 10,00 € ttc
- **✓ RATATOUILLE FINE SUR LINGUINEE ET COULIS DE TOMATE** e208 10,50 € ttc
- **✓ RISOTTO DE VÉNÉRÉ AUX PETITS POIS ET GIROLLES** e209 12,00 € ttc
- **SALADE DU SUD-OUEST AU MAGRET FOURRÉ DE FOIE GRAS** e205 12,40 € ttc
- **CRISTAL DE SAINT-JACQUES, FONDUE DE CAROTTE ET COCO** e206 13,00 € ttc
- **TRILOGIE DE FOIE GRAS** (magret fourré, gâteau gelée de datte, maki de confit) e207 13,50 € ttc

LES PAUSES DIGESTIVES

- **COLONEL** sorbet citron et Vodka pd201 2,50 € ttc
- **PASSION ARRANGÉE** sorbet passion et rhum macéré aux écorces pd202 2,50 € ttc
- **GRANITÉ DE SAUTERNES** paillettes de sirop au vin glacées pd203 2,50 € ttc
- **TROU NORMAND** sorbet pomme et Calvados pd204 2,50 € ttc
- **BÉRET GASCON** crème glacée vanille et pruneau à l'Armagnac pd205 2,50 € ttc



LES PLATS

- **CABILLAUD EN CROÛTE DE SÉSAME SUR RATATOUILLE FINE** p201 10,90 € ttc
- **✓ TAGLIATELLES AUX LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS** p2092 11,00 € ttc
- **PARILLADA DE NOS CÔTES EN PAPILOTE DE CRISTAL** p202 14,00 € ttc
- **MÉDAILLON DE LOTTE AU LARD, JUS DE ROMARIN** p203 13,00 € ttc
- **FILET DE CANETTE, POIRE LAQUÉE & GRATIN DE PATATE DOUCE** p204 12,00 € ttc
- **✓ CURRY DE LÉGUMES DU MOMENT, CRÈME VÉGÉTALE & RIZ PARFUMÉ** p2093 12,50 € ttc
- **DODINE DE PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS, JUS DE POULETTE, CHAMPIGNONS & GRATIN DE POMME DE TERRE** p205 12,50 € ttc
- **PAVÉ DE VEAU EN CROUTE DE CÈPES, ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE** p206 12,50 € ttc
- **SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE, PASTILLA DE LÉGUMES** p207 13,40 € ttc
- **MAGRET DE CANARD FARCI AUX CÈPES, BROCHETTE DE GRENAILLE ET TIAN DE COURGETTES** p208 13,40 € ttc
- **PAVÉ DE BŒUF SAUCE BORDELAISE, BROCHETTE DE GRENAILLE & TIAN DE COURGETTES AVEC UNE TRANCHE DE FOIE GRAS POÊLÉE** p209 14,50 € ttc
p2091 15,80 € ttc



Elyse
TRAITEUR & RÉCEPTIONS

LES FROMAGES

- **BRIS FARCI AUX TRUFFES** f201 3,50 € ttc
- **PLATEAU DE 3 FROMAGES** f202 3,70 € ttc
- **PLATEAU DE 5 FROMAGES** f203 5,50 € ttc
- **SUPPLÉMENT SALADE VERTE** vinaigrette balsamique f204 1,00 € ttc

LES DESSERTS

- **PANIER DE CHOUX EN NOUGATINE** le chou (minimum 50 choux) d201 2,00 € ttc
- **PIÈCE MONTÉE** (1 chou et nougatine) d202 2,40 € ttc
- **PIÈCE MONTÉE** (3 choux et nougatine) d203 7,00 € ttc
- **ASSORTIMENT DE CINQ LUNCHS SUCRÉS À CHOISIR** d2091 5,50 € ttc

Tartelette citron Mojito
Croustillant aux 3 chocolats
Dôme passion sur sablé
Cheesecake
Gelée framboise sur Spéculoos
Macarons assortis
Tartelette caramel
Baba au Rhum et Amarena

Pensez à nous demander les pièces de saison!

- **FRAISIER 12 PARTS** (d'avril à octobre) Génoise, crème mousseline au Grand Marnier avec inclusion de fraises. d204 49,00 € ttc
- **MIROIR FRAMBOISE 12 PARTS** Dacquoise amande, mousseline avec inclusion de framboises, glaçage framboise. d205 49,00 € ttc
- **TORNADO 12 PARTS** Dacquoise coco, mousse fruits rouges, mousse fruits tropicaux, glaçage fruits rouges. d206 49,00 € ttc
- **TRILOGIE CHOCOLATÉE 12 PARTS** Biscuit pailleté feuilletine, mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc, glaçage chocolat noir. d207 49,00 € ttc
- **CARAÏBE** Dacquoise coco, mousse chocolat, bavarois vanille d208 49,00 € ttc
- **PRISE EN CHARGE DE VOTRE PROPRE DESSERT** Stockage, présentation, découpe, vaisselle. d209 1,10 € ttc

● **MENUS ENFANTS IN ZE BOITE**

Cheeseburger, Pommes dauphines, Tomates cerise, Gâteau chocolat, Brick de jus de fruits

enf201 10,00 € ttc

● **MENUS ENFANTS À L'ASSIETTE**

Crudités de saison, Tomate cerise, Filet de poulet pané, Petit burger, Pommes Dauphine. Gâteau chocolat

enf202 13,00 € ttc

● **MENU TECHNIQUE** pour les prestataires (babby sitter, animateur, DJ)

Entrée, plat chaud, dessert. Servis en même temps que les convives.

tech20 20,00 € ttc

LE CAFÉ ET LE BAR DE NUIT

● **CAFÉ SERVI À TABLE** avec mini canelé, en tasse porcelaine

bn201 2,00 € ttc

● **CAFÉ EN BUFFET** à volonté, en gobelet biodégradable

bn202 1,50 € ttc

● **PLATEAU DE 48 MIGNARDISES**

bn203 52,00 € ttc

● **PLATEAU DE 100 MINI CANELÉS**

bn204 38,00 € ttc

● **PYRAMIDE DE 64 MACARONS** 27 cm

bn205 57,00 € ttc

● **PLATEAU DE 40 PAINS DE MINUIT**

bn206 35,00 € ttc

● **CORBEILLE DE FRUITS 30 PERSONNES**

bn207 51,00 € ttc



Elyse
TRAITEUR & RÉCEPTIONS

LES BUFFETS



LES BUFFETS

- **BUFFET DE 3 ENTRÉES** buf201 9,30 € ttc
- **BUFFET DE 5 ENTRÉES** buf202 15,50 € ttc

Tarte aux légumes
Salade de riz niçoise
Terrine aux petits légumes
Assortiment de crudités
Terrine du mareyeur
Plateau de charcuteries
Salade piémontaise au poulet
Pommes de terre et moutarde à l'ancienne
Salade de pâtes au pesto
Taboulé à la menthe fraîche
Salade exotique aux crevettes
Concombre à la crème
Salade grecque
- **L'ASSIETTE ANGLAISE** Assortiment de rôti de bœuf, rôti de porc, et rôti de dinde, Brochette de saumon et sauce béarnaise buf203 7,30 € ttc
- **GRILLADE PARTY** bœuf, saucisse, merguez, ailerons de poulet mariné. Gratin dauphinois (à partir de 30 convives) buf204 12,30 € ttc

LES PLATS FESTIFS

À partir de 20 convives. Livrés ou emportés froid.
Consultez-nous pour les possibilités de livraison chaudes.

- **PAELLA ROYALE** (environ 500g) encornet, coquillages, poulet, chorizo, crevettes, langoustine buf205 8,50 € ttc
- **COUSCOUS** (environ 500g) semoule, légumes, mouton, poulet, merguez buf206 12,50 € ttc
- **CHOUCROUTE GARNIE** (environ 500g) choux cuisiné, pommes de terre, saucisse de Strasbourg, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, saucisson à l'ail buf207 8,50 € ttc

● **BRUNCH DU LENDEMAIN** (hors vaisselle)

buf208 19,00 € ttc

Cake de légumes, coulis tomate
Saumon fumé
Tortillas aux poivrons
Jambon blanc
Assortiments de fromages taillés
Salade de fruits
Canelés
2 Viennoiseries
Baguettes
Café en thermos, jus de fruits

● **BUFFET TRADITION**

buf209 22,50 € ttc

Plateau de charcuteries
Salade piémontaise au poulet
Tarte aux légumes
Terrine du mareyeur
Salade de riz niçoise

Poulet rafraîchi aux herbes
Filet de poisson froid mayonnaise

Plateau de trois fromages

Flan pâtissier
Soupe de fruits
Tarte au chocolat

● **BUFFET CONTEMPORAIN**

buf2091 25,70 € ttc

Salade Strasbourgeoise
Salade de farfalle au poulet
Taboulé aux fruits de mer
Salade exotique
Concombre à la crème

Assiette anglaise (rôti de bœuf, rôti de veau, et rôti de dinde)

Brochette de saumon béarnaise

Plateau de trois fromages

Tarte Tatin
Riz au lait
Fondant chocolat

LES BOITES CHAUDES

minimum de commande de 10 convives

Une formule ludique et évolutive, qui donne du choix à vos invités. Grâce à leurs couvercles, on peut les empiler, et elles sont facile à réchauffer même dans un micro-onde.

N'hésitez pas à composer un assortiment

Appelez-nous pour la possibilité d'être livré chaud.

- **1 BOITE 45 CL** équivalent à une portion assiette ce20boit1 7,30 € ttc
- **1 BOITE 15 CL** pour les petites faims ce20boit2 4,00 € ttc
- **2 BOITES 15 CL** en complément d'un cocktail ce20boit3 7,00 € ttc
- **3 BOITES 15 CL** en complément d'un cocktail pour les gourmands ce20boit4 10,00 € ttc

RISOTTO FAÇON PAELLA

AXOA DE VEAU AU PIMENT D'ESPELETTE ET RIZ

RISOTTO DE LOTTE

PARMENTIER DE CANARD

CARBONADE DE BŒUF ET SPAETZEL

ROUGAIL SAUCISSE ET RIZ

LANGUES D'OISEAU, CHORIZO ET PARMESAN

CURRY POULET ET COCO, RIZ

EFFILOCHÉ DE POULET BASQUAISE ET RIZ

CABILLAUD SAUCE PASSION ET PURÉE

POÊLÉE DE LÉGUMES À L'ESTRAGON

GRATIN DAUPHINOIS

TARTIFLETTE





Elyse
TRAITEUR & RÉCEPTIONS

LES BOISSONS



LES SOFTS

- **ACCUEIL DE COURTOISIE** eau plate et gazeuse, sirops, jus de fruits, pour faire patienter vos invités avant le début des festivités cav2000 1,00 € ttc
- **FORFAIT SOFTS POUR UN APÉRITIF** eaux de source et gazeuse, jus de fruits, sodas cav2001 2,10 € ttc
- **FORFAIT SOFTS POUR UNE SOIRÉE COMPLÈTE** eaux de source et gazeuse, jus de fruits, sodas cav2002 3,10 € ttc
- **ABATILLE BORDELAISE** 1l eau minérale d'Arcachon cav2004 1,20 € ttc
- **PERRIER** 1l cav2005 1,80 € ttc
- **SODA** 1,25l (Coca, Orangina) cav2006 4,00 € ttc
- **JUS DE FRUIT** 1l (Orange, Ananas, Multi fruits) cav2007 3,90 € ttc

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

- **KIR AU VIN BLANC** 30cl cav1908 2,40 € ttc
- **PUNCH PLANTEUR** 30cl cav1909 2,80 € ttc
- **SANGRIA ESPAGNOLE** 30cl cav19010 3,30 € ttc
- **SANGRIA BLANCHE** 30cl cav19011 3,50 € ttc
- **SOUPE EFFERVESCENTE** 30cl cav19012 3,80 € ttc

LES VINS

Notre sélection de vins est susceptible d'être modifiée en fonction de notre caviste.

- **CHÂTEAU DU CRANNE BIO** 75cl Loupiac liquoreux cav1908 14,00 € ttc
- **DOMAINE LA VRILLE TÊTUE BIO** 75cl Bordeaux blanc sec cav1909 8,50 € ttc
- **CHÂTEAU MONBAZAN BIO** 75cl Graves blanc sec cav1910 10,00 € ttc
- **DOMAINE LA VRILLE TÊTUE BIO** 75cl Bordeaux rosé cav1911 8,50 € ttc
- **DOMAINE LA VRILLE TÊTUE BIO** 75cl Bordeaux rouge cav1912 8,80 € ttc
- **CHÂTEAU MONBAZAN BIO** 75 cl Graves rouge cav1913 13,20 € ttc
- **CHÂTEAU PERAC** 75cl Listrac Médoc cav1914 11,00 € ttc
- **CHÂTEAU FRANC BAUDRON BIO** 75cl Montagne St-Emilion cav1915 13,20 € ttc
- **CHÂTEAU HAUT LARTIGUE** 75cl Pessac Léognan cav1916 16,50 € ttc
- **PAUL DANGIN** Cuvée Carte Or 75cl Champagne Brut cav1917 21,00 € ttc

LE RAFRAÎCHISSEMENT DE VOS BOISSONS

Vous manquez de place dans vos frigos, vous pouvez nous les déposer

- LA BOUTEILLE DE 25CL À 50CL
- LA BOUTEILLE DE 75CL À 2L

cav20013	0,20 € ttc
cav20014	0,30 € ttc





Elyse
TRAITEUR & RÉCEPTIONS

LA LIVRAISON LE PERSONNEL LE MATÉRIEL





LA LIVRAISON

● ALIMENTAIRE SEUL :

0 à 20 Km	la2001	31,00 € ttc
20 à 40 Km	la2002	44,00 € ttc
40 à 60 Km	la2003	55,00 € ttc
60 à 80 Km	la2004	60,00 € ttc
80 à 100 Km	la2005	64,00 € ttc
100 à 120 Km	la2006	76,00 € ttc

Au delà de 120 Km sur devis

- Supplément pour récupération après 23h00, dimanche ou jour férié
- Manutention en étage ou accès restreint

● ALIMENTAIRE ET MATÉRIEL

(x 2 pour la récupération) :

0 à 20 Km	Im2001	61,00 € ttc
20 à 40 Km	Im2002	90,00 € ttc
40 à 60 Km	Im2003	110,00 € ttc
60 à 80 Km	Im2004	120,00 € ttc
80 à 100 Km	Im2005	131,00 € ttc
100 à 120 Km	Im2006	144,00 € ttc

Im2007

80,00 € ttc

Im2008

80,00 € ttc

LE PERSONNEL DE SERVICE

- **MAÎTRE D'HÔTEL POUR UN COCKTAIL** (1 pour 35 convives)

forfait de 6h00

(2 heures de mise en place, 4 heures de service, incluant la verrerie)

- **MAÎTRE D'HÔTEL POUR UN DÉJEUNER** (1 pour 25 convives)

forfait de 8h00

(3 heures de mise en place, 5 heures de service)

- **MAÎTRE D'HÔTEL POUR UN DINER** (1 pour 25 convives)

forfait de 10h00

(3 heures de mise en place, 7 heures de service)

- **L'HEURE SUPPLÉMENTAIRE**

(en cas de dépassement horaire)

s206² 162,00 € ttc

s208 216,00 € ttc

s2010 270,00 € ttc

s201 34,00 € ttc



LE MOBILIER & LES ACCESSOIRES

- **LOCATION DE VERRES À PIED** « élégance » 19cl (2 par convives) ver20 **0,50 € ttc**
- **FORFAIT VAISSELLE** assiettes porcelaine blanche, couverts inox, verres à pied. A restituer sans lavage. vais20 **4,50 € ttc**
- **TABLE BUFFET 200X75CM** avec nappage coton blanc tab203 **19,00 € ttc**
- **MANGE DEBOUT ROND HOUSSÉ STRETCH BLANC** diam.60cm, haut.110cm mdb191 **26,00 € ttc**
- **MANGE DEBOUT BOIS CARRÉ** 60x60cm, mdb192 **20,00 € ttc**
- **TABLE RONDE** 170cm, 8 places tab201 **8,50 € ttc**
- **TABLE RONDE** 180 cm, 10 places tab202 **9,50 € ttc**
- **CHAISE RÉSINE BLANCHE** ch201 **1,50 € ttc**
- **HOUSSE DE CHAISE LYCRA BLANC** pour chaise résine ch202 **4,20 € ttc**
- **CHAISE SQUARE** ch203 **2,24 € ttc**
- **CHAISE BOHEME** ch204 **5,30 € ttc**
- **CHAISE BASTIDE** ch205 **4,50 € ttc**
- **CHAISE NAPOLÉON BLANCHE** à remballer individuellement ch206 **5,00 € ttc**
- **REMBALLAGE INDIVIDUEL DES CHAISES** napoléon par nos soins ch207 **1,00 € ttc**



RÉSINE



SQUARE



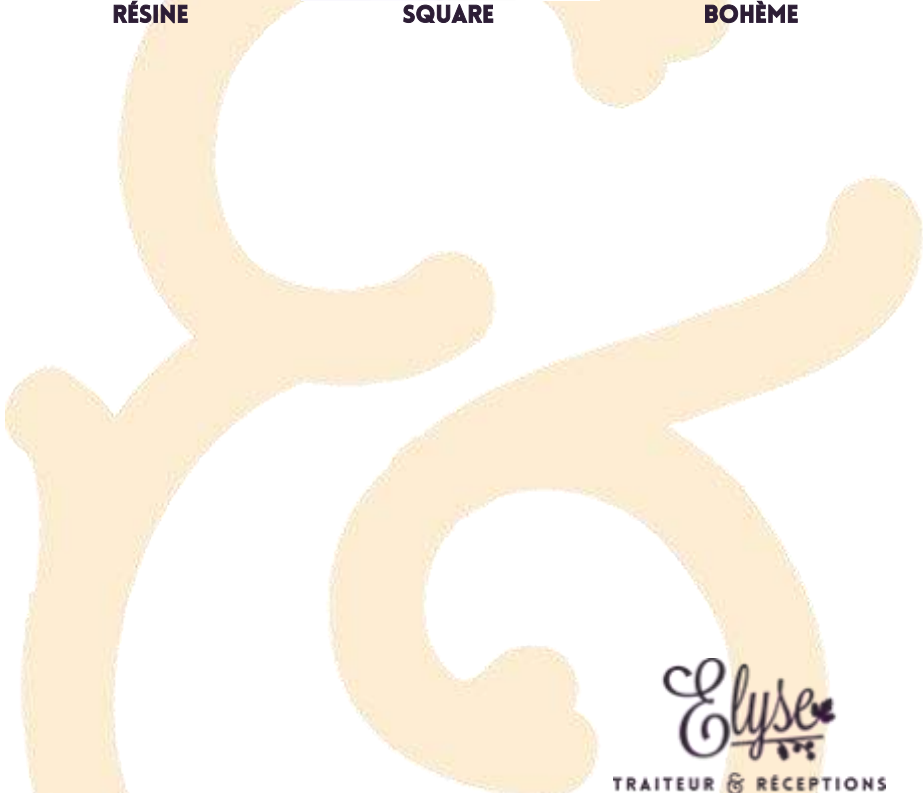
BOHÈME



BASTIDE



NAPOLÉON



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces dispositions s'appliquent à toutes les offres « traiteur », quelles que soient le canal de vente. Elles sont complétées par les dispositions des conditions particulières de vente jointes au présent document.

Article 1– Définition

1.1 Dans les présentes conditions générales, les termes suivants ont, sauf précision contraire, le sens qui leur est donné dans cet article:

1.2. Client: personne physique ou morale identifiée et ayant capacité juridique **suffisante à l'établissement du présent ensemble contractuel.**

1.3. ELYSE TRAITEUR SARL : société qui fournit le service, ainsi que les collaborateurs, préposés, associés, partenaires, intervenants occasionnels,...engagés pour la bonne fin des présentes

1.4. Ensemble contractuel: la totalité des documents présentant l'offre de services de ELYSE TRAITEUR SARL, comprenant notamment les conditions générales et particulières de vente.

1.5. Parties: Client et ELYSE TRAITEUR SARL

Article 2– Objet

2.1. Le présent contrat a pour objet de définir les modalités de l'ensemble contractuel, par lesquelles ELYSE TRAITEUR SARL propose son service « traiteur » et le Client accède à ce service.

Article 3–Prix

3.1. A défaut d'indication contraire, les prix des produits et services de ELYSE TRAITEUR SARL sont indiqués toutes taxes comprises hors participation aux frais de traitement, de location de matériel, le service et le transport.

3.2. Tous les prix sont indiqués en euros.

3.3 Les produits et services sont toujours facturés sous réserve de disponibilité. En cas **d'indisponibilité, ELYSE TRAITEUR SARL s'engage à pallier par équivalent ces produits et services.**

Article 4–Clause de réserve de propriété

4.1. Les produits demeurent la propriété de **ELYSE TRAITEUR SARL jusqu'au complet paiement du prix.**

Article 5 – Commande et formation du contrat

5.1. Toute commande implique du client l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

5.2. La prise de commande est validée par l'acceptation de l'offre de prix et des services (ensemble contractuel) négociée par les Parties.

5.3. Elle se matérialise par la mention manuscrite « bon pour accord » sur la proposition écrite de ELYSE TRAITEUR SARL.

5.4. La commande devient ferme et définitive dans les conditions prévues à l'article 6.

Article 6 – Conditions de paiement et dédit

6.1. La prise de commande devient effective par la remise d'un acompte défini comme suit :

A plus de six mois avant la date de la réception, un premier acompte de 10% du montant total de l'étude commerciale choisie.

A six mois avant la date de la réception, un acompte de 30% du montant total du bon de commande (soit un total encaissé de 40%).

A trois mois avant la date de la réception un nouvel acompte de 20% du total du bon de commande avec les ajustements éventuels (soit un total encaissé de 60%).

A un mois avant la date de la réception, après le rendez-vous d'organisation, et le nouvel ajustement du nombre de convives, un dernier acompte de 20% (soit un total encaissé de 80%).

Pour mémoire, les acomptes ne sont pas remboursables. En cas d'annulation de votre part, les sommes versées sont perdues. Elyse traiteur sarl consentira à un remboursement dans le cas ou le client fournira une prestation équivalente à la même date de livraison prévue, et dans le même périmètre de livraison.

Le solde devra être versé dans les huit jours ouvrés qui suivent la réception de la facture.

6.2. Le Client conserve la faculté de se dédire jusqu'à 15 jours avant l'événement. En y recourant, le Client perd définitivement ses acomptes.

6.3. Le Client qui n'a pas manifesté son souhait de ne plus honorer les prestations définies au 5.2. dans le délai prévu à l'article 6.2. est tenu au complet paiement du prix.

Article 7– Clause pénale

7.1. A défaut de paiement des sommes à leur date d'exigibilité, le Client accepte de régler, de plein droit et sans mise en demeure préalable, par mois de retard, des pénalités équivalent à une fois et demi (1,5) fois le taux d'intérêt légal en vigueur à la date de réalisation des prestations.

Article 8 – Garantie de convives

8.1. Le Client s'engage sur le nombre de convives à l'issue de la négociation des conditions particulières au moment de la prise de commande.

8.2. La commande devenu ferme et définitive, le Client pourra modifier le nombre de convives jusqu'à huit (8) jours ouvrés avant la date de réalisation des prestations

Article 9 – Conditions de réalisation de prestation

9.1. Le matériel (tables, nappes, vaisselles, couverts, décorations...) fourni par ELYSE TRAITEUR SARL est retiré à la fin des prestations.

9.2. Toute reprise de matériel après ce moment fait l'objet d'un accord lors de la négociation des conditions particulières. Elle sera facturée, selon les prix du marché, incluant la manutention et le transport.

9.3. Un chèque de caution, dont le montant est fixé dans les conditions particulières, est demandé pour les pièces décoratives **et les matériels laissés sur place lors d'une prestation sans Maître d'Hôtel.**

9.4. Conformément à l'ordonnance n°59-107 du 7 janvier 1959, et aux termes de l'article L.80 du Code des débits de boissons et des mesures contre l'alcoolisme, la vente d'alcool est interdite aux mineurs. ELYSE TRAITEUR SARL rappelle que certaines prestations incluent de l'alcool, dont l'abus est dangereux pour la santé. Aussi, ELYSE TRAITEUR SARL invite, expressément, le Client à faire part aux convives d'un message sanitaire suffisant.

Article 10 – Assurance et limitation de responsabilité

10.1. Le Client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même et ses convives pourraient causer au cours de la réalisation de sa manifestation. **A cet effet, le Client a souscrit auprès d'une compagnie spécialisée une assurance couvrant l'ensemble des risques susceptibles de survenir au cours de la préparation, de la réalisation de sa manifestation et à la suite de celle-ci.**

10.2. Cette assurance couvre également les biens et les personnes engagées par le Client pour la bonne fin des prestations.

10.3. ELYSE TRAITEUR SARL décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit (vols, dégradations...) affectant les biens de **toute nature (effets personnels, matériels...) apportés par l'organisateur ou appartenant aux convives, quelque soit l'endroit où les biens sont entreposés (parking, salons...).**

10.4. Aucune erreur et/ou aucun retard ne pourront être imputés **ELYSE TRAITEUR SARL dans le cas d'informations ou de coordonnées erronées ou inexactes fournies par le Client.**

10.5. Le Client désigne, préalablement à sa manifestation, un unique correspondant, seul susceptible de signaler une réserve **au Maître d'Hôtel ou la personne désignée à cet effet par ELYSE TRAITEUR SARL** lors du déroulement de la manifestation.

10.6. Aucune réclamation du Client sur la prestation ne sera prise en compte passé le délai raisonnable de quarante huit (48) heures après la fin de la manifestation.

Article 11– Force majeure, cas fortuit

11.1 ELYSE TRAITEUR SARL est dégagé de toute obligation dans le cas de survenance d'un événement de force majeure, d'un événement irrésistible et extérieur, ou de cas fortuit (grève, incendie, dégâts des eaux, manifestations, blocage ou circulation encombrée, sinistres affectant les établissements, conditions climatiques exceptionnelles...)

Article 12 – Intégralité du contrat

12.1. L'ensemble contractuel exprime l'intégralité des obligations des parties.

12.2. Aucune disposition générale ou spécifique communiquée par le Client, n'ayant pas fait l'objet d'une insertion écrite dans les conditions particulières négociées, ne pourra s'intégrer aux présentes conditions générales.

12.3. Une disposition de l'ensemble contractuel qui ne trouverait pas à s'appliquer en raison, notamment, d'un élément normatif (Loi, décret, jurisprudence...), ne produit pas effet et remet pas en cause la validité de l'ensemble contractuel.

Article 13–Droit applicable - Litige

13.1. Le présent acte est soumis à la Loi française.

13.2. La langue du présent acte est la langue française.

13.3. En cas de litige, à défaut de solution amiable, les tribunaux français sont seuls compétents.

Fait à SAINT MEDARD EN JALLES, le 27 novembre 2019

ELYSE TRAITEUR SARL



Elyse
TRAITEUR & RÉCEPTIONS



ELYSE & SON ENGAGEMENT

Elyse est éco-engagée, aidez-nous à faire un geste pour la nature...

Nous cultivons notre propre potager sans aucune chimie. Il fourni toutes les herbes aromatique, les fleurs décoratives alimentaires, et une partie des salades vertes.

Nous avons remplacé tout les plastiques par des matières **d'origine végétale à chaque fois que le produit existe.**

Nos boites d'emballages sont fabriqués en France en choisissant le plastique PET (le même que les bouteilles d'eau) qui est recyclable. Idem pour le carton qui n'est pas pelliculé, et réponds aux normes sanitaires. Les encres d'impression sont à l'eau.

Nous soutenons le commerce équitable en achetant nos napolitains de chocolat sous le label ARTISANS DU MONDE. Nos déchets végétaux sont compostés et utilisés dans notre potager.

Nous avons passé un contrat de récupération de nos graisses usagées auprès de Veolia environnement qui les transforme en biocarburant.