

Danet 
Traiteur

6 IMPASSE DES CHASSEURS
14120 MONDEVILLE
TEL 02 31 34 09 12 OU
06 33 68 25 98
danet.traiteur@gmail.com



**Nouvelle carte
2018-2019
Personnalisable
Selon vos souhaits**



*Le mariage de
vos rêves.....*



NOS PRESTATIONS « MARIAGE » ADAPTÉES À VOS ENVIES, ET VOTRE BUDGET ...



Pour que cette journée soit la plus belle de votre vie...

DANET Traiteur met à votre disposition son expérience, son savoir faire pour vous permettre de vous consacrer totalement à vos invités et à votre bonheur

Votre mariage est unique !

Le choix du menu,

Les prestations,

L'adaptation au lieu choisi,

La personnalisation,

Les couleurs....

Tout sera fait

pour que votre fête

soit une totale réussite

et un souvenir

Inoubliable



Présentation DANET TRAITEUR

Vin d'honneur

Cocktail sans repas

Cocktail + repas

Options repas

Carte des vins

Options :

service, nappage, vaisselle

et verrerie,

décoration de tables, fleurs,

matériel divers,

menus enfants,

repas technique,



**Cocktail,
Vin d'honneur,
Repas servi à table, buffet,
brunch, repas du lendemain
adaptés à vos goûts
et à votre budget**

***Nous sommes à votre disposition pour
étudier votre demande et trouver
ensemble la formule la mieux
adaptée ...***



Photos d'illustration non contractuelles

*** Les plats des menus
peuvent varier en fonction
des saisons et de la
disponibilité des produits.**



NOUS POUVONS ÉTUDIER VOTRE DEMANDE AFIN DE VOUS PROPOSER NOTRE MEILLEUR DEVIS SELON VOS DÉSIRES EXPRIMÉS ET QUE CETTE JOURNÉE PARTAGÉE AVEC VOS INVITÉS SOIT MAGIQUE. DANS LE DOCUMENT JOINT, VOUS POURREZ TROUVER DIVERSES ALTERNATIVES À PARTIR DESQUELLES NOUS POURRONS ÉCHANGER POUR PERSONNALISER VOTRE JOURNÉE ET COMPOSER VOTRE JOURNÉE DE RÊVE.

PLUSIEURS FORMULES S'OFFRENT À VOUS :

- ✓ UN VIN D'HONNEUR À L'ISSUE DE LA CÉRÉMONIE SUIVI D'UN REPAS ASSIS
- ✓ PLUS MODERNE ET PLUS « TENDANCE » UN COCKTAIL À L'ISSUE DE LA CÉRÉMONIE SUIVI D'UN REPAS ASSIS.
- ✓ EN FONCTION DE VOTRE CHOIX ET DE VOS INVITÉS, VOUS POUVEZ OPTER POUR UN COCKTAIL COMPORTANT UN NOMBRE DE PIÈCES PLUS IMPORTANT QUI VOUS PERMETTRA DE VOUS DISPENSER ÉVENTUELLEMENT D'UNE ENTRÉE AU REPAS.

A TITRE INDICATIF

DURÉE D'UN COCKTAIL : 12 PIÈCES – ENVIRON 1H /1H 30

16 PIÈCES – ENVIRON 2 H – UNE MISE EN BOUCHE PEUT SUFFIRE POUR LE DÎNER

18 PIÈCES ET PLUS – ENVIRON 3 H – PERMETTANT DE PASSER AU DÎNER SANS ENTRÉE

TRAVAILLANT DES PRODUITS DE QUALITÉ, LA COMPOSITION DE NOS PLATS ET MENUS EST SUSCEPTIBLE D'ÉVOLUER EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE LA SAISON. LES MENUS QUI TIENNENT COMPTE DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS, ET DE LEUR QUALITÉ GUSTATIVE SONT RÉALISÉS DANS LE LABORATOIRE DE DANET TRAITEUR, SOUS LA DIRECTION DE PATRICK DANET, CHEF DE CUISINE ET MEMBRE DES TOQUES NORMANDES.

LES BUFFETS SONT RECOUVERTS DE NAPPAGE EN TISSU BLANC, REHAUSSÉS DE VOLUMES.

LA VAISSELLE, LA VERRERIE , LES ACCESSOIRES SONT PERSONNALISABLES SUR OPTION.

POUR LES BOISSONS NOUS POUVONS VOUS PROPOSER DIVERS CRUS, RÉGIONS, MILLÉSIMES, ADAPTÉS SELON LE CHOIX DES PLATS.

- NOUS ORGANISONS TOUJOURS UNE DÉGUSTATION DES PLATS ET DES VINS AVEC LES MARIÉS AFIN DE VOUS PERMETTRE DE VALIDER VOS CHOIX. UNE PARTICIPATION SERA DEMANDÉE POUR TOUT INVITÉ SUPPLÉMENTAIRE. LES DEUX MENUS DÉGUSTATION DES MARIÉS VOUS SERONT OFFERTS SI NOUS RÉALISONS PAR LA SUITE VOTRE RÉCEPTION.
- UNE CONVENTION MARIAGE EST SIGNÉE PAR LES DEUX PARTIES (CLIENTS ET TRAITEUR) AVEC TOUT LE DÉTAIL DE LA JOURNÉE (ORGANISATION, HORAIRE, PRESTATION)

*Plusieurs formules s'offrent à vous ...
vin d'honneur, plus tendance le cocktail et pour le repas la version cocktail/repas ...*



VOTRE INTERLOCUTEUR PRIVILÉGIÉ POUR L'ORGANISATION DE CETTE JOURNÉE :

PATRICK DANET – CHEF DE CUISINE TEL 06 33 68 25 98





Vin d'honneur
7 € 50 TTC par personne
(3 salées froides /3 sucrées par personne)

Vin d'honneur
6 € 50 TTC par personne
(6 pièces sucrées par personne)

Viennoiseries assorties
 Chouquettes
 Cookies
 Sablés diamants
 Palets aux raisins

COCKTAIL SALES (3 pièces assorties par pers)



Verrines et cuillères dégustation :
 Verrines de crevettes au guacamole
 Verrines compote de pomme et boudin noir
 Verrines Tartziki sur surimi et tomate confites
 Cuillères dégustation saveurs normandes



Bouchées froides
 Pain surprise suédois garni au thon
 Pain surprise campagnard
 Briochette mousseron de canard au porto
 Mini club crudités, jambon fumé de la Manche
 Hérisson de brochettes tomate, crevettes

Buffet gourmandises
spécialement pour eux
4,50 € par enfant

PETIT FOURS SUCRES (3 pièces assorties par pers)
Les mignardises

Mini éclair chocolat, café
 Choux crème légère infiniment vanille
 Mini tartelettes onctueuses aux fruits
 Mini baba douceur gourmande au rhum,
 Mini craquant au chocolat en émotion
 Mini coupelle îles flottantes

Buffet BAMBIN - avec ANIMATION - (6 pièces)

Chouquettes
 Cookies
 Pop Corn
 Possibilité barbe à papa
Friandises
 Bonbons, sucettes

**Le tarif des vins d'honneur inclus : le service (durée forfaitaire 4 heures) la verrerie, le nappage en tissu blanc du buffet (Voir catalogue des options pour toute modification)
 Le prix ne comprend pas la boisson**



COCKTAIL DIVERSITE ET SAVEURS

Cocktail apéritif 8,00 € TTC sans service
8 pièces par personne froides

COCKTAIL SALES

Canapés assortis

Saumon
Asperges,
Surimi,
Crevettes,
Salami,
Andouille,
Magret de canard fumé,
Œuf de caille....

Verrines et cuillères dégustation

Verrines de crevettes au guacamole
Verrines compote de pomme et boudin noir
Verrines Tzatziki sur surimi et tomate confites
Cuillères dégustation saveurs normandes

Bouchées froides

Minis bun's tartare de saumon
Pain surprise suédois garni au thon
Pain surprise campagnard
Briochette mousseron de canard au porto
Mini club crudités, jambon fumé de la Manche
Hérisson de brochettes tomate crevettes



PLAISIRS SUCRES

Verrines et cuillères dégustation

Mini éclairs café chocolat
Choux assortis
Tartelettes aux fruits
Babas au rhum
Carré fruits rouges
mini bavarois poire caramel
mini craquant au chocolat.....

Les macarons:

Vanille, café, chocolat, citron, pistache, framboise,

NON COMPRIS

**Service, verrerie, vaisselle, nappage en tissu blanc
du buffet, boisson
(Voir catalogue des options pour toute modification
et tarifs des menus enfant et technique)**

COCKTAIL MOMENTS INTENSES

Cocktail apéritif

12 € 00 TTC sans service

12 pièces par personne froides et chaudes

COCKTAIL SALES

Buffet de la Terre

Verrines crème d'asperges, œuf de caille
Verrines tapenade de champignons et magret de canard fumé
Mini blinis au foie gras
Pain surprise campagnard à l'andouille de pays
Mini club crudités, jambon fumé de la Manche
Mini brioche au mousseron de canard

Bouchées chaudes

Brochette de poulet yakitori
Bouchées feuilletées,
Mini pizza,
Timbale de Magret de canard sauce au miel

Buffet de la Mer

Buffet d'huitres de Normandie en forme de bateau
Avec ses sauces
Mini bun's garni tartare de saumon fumé
Ananas brochettes de crevettes roses et tomate
Mini brioche au crabe

Bouchées chaudes

Bouchées feuilletées poisson
Acras de morue,
Timbale de coquilles saint Jacques à la Normande



PLAISIRS SUCRES

Les mignardises

Mini éclair chocolat et café
Mini baba au rhum et crème légère
Choux Grand Marnier
Tartelettes au citron
Mini moelleux aux pépites de chocolat
Tartelettes banane chocolat
Mini clafoutis à la cerise
Mini financier à la pistache

Panier de **chouquettes** (1 par pers)

Macarons parfums variés

Vanille, café, chocolat, citron, pistache, framboise,

NON COMPRIS

**Service, verrerie, vaisselle, nappage en tissu blanc
du buffet, boisson
(Voir catalogue des options pour toute modification
et tarifs des menus enfant et technique)**

MOMENT D'EXCEPTION

Cocktail apéritif avec 2 animations* 19 TTC
sans service
16 pièces par personne froides et chaudes

Buffet de la Terre

Verrines crème d'asperges, œuf de caille
Verrines tapenade de champignons et magret de canard fumé
Mini blinis au foie gras
Pain surprise campagnard à l'andouille de pays
Mini club crudités, jambon fumé de la Manche
Mini brioche au mousseron de canard

Bouchées chaudes

Brochette de poulet yakitori
Bouchées feuilletées,
Mini pizza,
Timbale de Magret de canard sauce au miel

Buffet de la Mer

Buffet d'huitres de Normandie en forme de bateau
Avec ses sauces
Mini bun's garni tartare de saumon fumé
Ananas brochettes de crevettes roses et tomate
Mini brioche au crabe

Bouchées chaudes

Bouchées feuilletées poisson
Acras de morue,
Timbale de coquilles saint Jacques à la Normande



ANIMATIONS *

Les découpes devant les invités :

- ✓ Terrine de foie gras sur tartine de pain aux fruits secs
- ✓ Bruschetta de saumon fumé d'Ecosse

Les préparations cuisinées devant les invités :

- ✓ Magret de canard à la plancha sauce au miel
- ✓ Wok de coquilles saint Jacques au citron vert
- ✓ Brochette de crevettes marinées au gingembre (plancha)
- ✓ Atelier crêpes
Mini crêpes « saveurs Normande »

PLAISIRS SUCRES

Les mignardises

Mini éclair chocolat et café
Mini baba au rhum et crème légère
Choux Grand Marnier
Tartelettes au citron
Mini moelleux aux pépites de chocolat
Tartelettes banane chocolat
Mini clafoutis à la cerise
Mini financier à la pistache

Panier de **chouquettes** (1 par pers)

Macarons parfums variés

Vanille, café, chocolat, citron, pistache, framboise

** La présence de personnel de service est requise pour les animations*

NON COMPRIS

Service, verrerie, vaisselle, nappage en tissu blanc du buffet, boisson
(Voir catalogue des options pour toute modification et tarifs des menus enfant et technique)

PLAISIR ET MODERNITE

cocktail-repas

Cocktail 12 pièces

dont 2 animations culinaires au choix

Canapés assortis

Saumon à l'aneth, Asperges sauce samouraï

Surimi aux épices douces, Crevettes salade au paprika

Corolle de salami sur beurre de Normandie, Triangles d'andouille de Vire,

Magret de canard fumé aux graines de pavot

Œuf de caille tomates cerise, Perle de fromage de chèvre au chorizo

Buffet de la Terre

Verrines crème d'asperges, œuf de caille

Verrines tapenade de champignons et magret de canard fumé

Mini blinis au foie gras

Pain surprise campagnard à l'andouille de pays

Mini club crudités, jambon fumé de la Manche

Mini gaufres aux petits légumes

Verrines végétariennes

Bouchées chaudes

Brochette de poulet yakitori, feuilletés, jambon, Mini pizza,

Porcelaine chaude magret de canard aux petits légumes

Buffet de la Mer

Buffet d'huitres de Normandie en forme de bateau Avec ses sauces
(ouverture devant les invités)

Verrines de crevettes au guacamole

Mini bun's garni tartare de saumon fumé

Verrines saumon crème ciboulette concombre

Hérissou de brochettes tomate, crevettes roses ou melon tomate

Verrines végétariennes

Mini brioche au crabe

Pain surprise norvégien au thon

ANIMATIONS

Découps devant les invités

Bruschetta de saumon fumé d'Ecosse

Découpe de foie gras sur pains aux fruits secs (animation froide)

Jambon braisé sauce aux épices douces (mini : 100 pers.)

Préparations cuisinées devant les invités

Brochettes de crevettes marinées au gingembre

Mini crêpes « saveurs de Normandie »

Magret de canard à la plancha sauce au miel



DINER deux plats

Finger de foie gras au pain d'épices.

Ou Duo Bi-color de St Jacques sur sablé aux herbes

Ou Bun's rolls croustillant de ris de veau forestière

Ou Cassolette briochée de lotte, sauce champagne

Sorbet pomme-Calvados, **Ou** citron vodka

Ou poire et sa liqueur (au choix)

Gigotin de pintade « semi désossée et
fourrée farce fine au foie Gras, Tatin de tomates cerises,
Croustillant de légumes,

Ou Roti de Veau dans le quasi en cuisson lente

Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic

Roulé de carotte provençale

Ou ballotin de volaille aux morilles,

Rosanna maraîchère en tarte fine,

Millefeuille de légumes façon tian

Ou Tournedos de filet de canard, tuile d'orange amère

Flan de butternut cœur de champignons, Crumble de légumes

Assiette de Salade Verte et Fromages Normands

(Livarot, Pont L'Evêque, Camembert)

Ou Croustillant de Camembert Chaud aux Pommes

Servi sur un lit de salade croquante

Ou Trio de fromages en corolle feuilletée, salade, carottes confites

Buffet de dessert (à choisir dans notre carte)

présenté en volumes avec scintillants avec son café

Petit pain

Service : un maitre de cérémonie et un serveur pour 25 personnes prévus jusqu'à 1 h du matin **Matériel : vaisselle porcelaine blanche, verrerie, couverts bel inox, nappage et serviettes tissu blanc (serviettes couleur en option)**

TARIF cocktail + repas service inclus * 46,50 €TTC

TARIF cocktail + repas service inclus vaisselle*, verrerie*, couverts* : 50,00 €TTC

TARIF cocktail + repas service inclus * vaisselle*, verrerie*, couverts*, nappage et serviettes tissu blanc* : 52,50 €TTC serviettes couleur en option

Ce prix ne comprend pas la boisson (Voir catalogue des options pour toute modification et tarifs des menus enfant et technique)

PLAISIR d'EXCEPTION
cocktail-repas

Cocktail 16 pièces
dont 3 animations culinaires au choix

Verrines et cuillères dégustation

Verrines de crevettes au guacamole
Mini blinis au foie gras
Minis bun's au saumon fumé
Verrines tapenade de champignons et magret fumé
Brochettes de poulet yakitori (chaud)
Timbale de langoustine à l'armoricaine
Porcelaine de turbot à la menthe et mousse de truffe blanche

Plats en présentation

Médaille de langoustes reconstituées

ANIMATIONS réalisées par un cuisinier devant les invités

Découpe devant les invités

Bruschetta de saumon fumé d'Ecosse
Découpe de foie gras sur pains aux fruits secs (animation froide)
Jambon braisé sauce aux épices douces (mini : 100 pers.)

Préparations cuisinées devant les invités

Brochettes de crevettes marinées au gingembre
Mini crêpes « saveurs de Normandie »
Magret de canard à la plancha sauce au miel
Wok Thaï de saumon au citron vert



Dîner
Avec AVANT PLAT en mise en bouche

Mise en bouche (au choix)

- Homard à la nacre, Risotto végétal et parmesan
Ou Filet de Saint pierre à la Vodka et grains de caviar
Ou Assiette de coquille Saint Jacques dressée en demi deuil
Ou Tatin de foie gras aux pommes
Ou Nénuphar d'huitres chaudes aux pâtes de légumes
Ou Raviole de homard sur crème de céleri

Plats (au choix)

Véritable Tournedos Rossini, pommes Anna

Ou Noisette de filet de canard

Sauce aux pruneaux montée à l'huile de truffe

Petit pithiviers de cèpes bouchon

Ou Assiette de Pigeon – Homard du gastronome

Croustillant de légumes du moment

Assiette de fromages normands sur lit de salade croquante

Ou Croustillant de camembert chaud aux pommes flambées

Calvados et son mesclun

Buffet de dessert (à choisir dans notre carte)
présenté en volumes avec scintillants

Petit pain tradition cuit sur sole

Service : un maitre de cérémonie et un serveur pour 25 personnes prévus jusqu'à 1 h matin Matériel : vaisselle porcelaine blanche, verrerie, couverts bel inox, nappage et serviettes tissu blanc (serviettes couleur en option)

TARIF : compte tenu de l'utilisation de produits d'exception le tarif est communiqué à la demande selon les prix des cours

DINER deux plats

Finger de foie gras au pain d'épices.

Ou Duo Bi-color de St Jacques sur sablé aux herbes

Ou Bun's rolls croustillant de ris de veau forestière

Ou Cassolette briochée de lotte, sauce champagne

Sorbet pomme-Calvados, **ou** citron vodka

Ou poire et sa liqueur (au choix)

Gigotin de pintade « semi désossée et fourrée farce fine au foie Gras, Tatin de tomates cerises, Croustillant de légumes,

Ou Roti de Veau dans le quasi en cuisson lente

Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic

Roulé de carotte provençale

Ou Ballotin de volaille aux morilles,

Rosanna maraîchère en tarte fine, Crumble de légumes

Ou Tournedos de filet de canard, tuile d'orange amère

Flan de butternut cœur de champignon, Millefeuille de légumes façon tian

Assiette de Salade Verte et Fromages Normands

(Livarot, Pont L'Evêque, Camembert)

Ou Croustillant de Camembert Chaud aux Pommes

Servi sur un lit de salade croquante

Ou Trio de fromages en corolle feuilletée, salade, carottes confites

Buffet de dessert (à choisir dans notre carte)

présenté en volumes avec scintillants avec son café

Petit pain



Menu 2 plats service inclus *

35,50 €TTC

(entrée froide ou chaude, sorbet, viande, salade, fromage, dessert)

TARIF menu 2 plats service inclus *

vaisselle*, verrerie*, couverts

39,00 €TTC

TARIF menu 2 plats repas service inclus *

vaisselle*, verrerie*, couverts

nappage et serviettes tissu blanc **
 serviettes couleur en option

42,00 €TTC

serviettes couleur en option

Ce prix ne comprend pas la boisson

(Voir catalogue des options pour toute modification et tarifs des menus enfant et technique)

* **Service : un maitre de cérémonie et un serveur pour 25 personnes prévus jusqu'à 1 h du matin**

Matériel : vaisselle porcelaine blanche, verrerie, couverts bel inox, nappage et serviettes tissu blanc (serviettes couleur en option)

****Concernant le nappage et les serviettes, une caution de 1500 euros sera demandée lors de la signature de la convention. L'utilisation de scintillants de table est formellement interdit (brûlure des nappes et serviettes)**

DINER TROIS PLATS

Finger de foie gras au pain d'épices.

Ou Duo Bi-color de St Jacques sur sablé aux herbes

Ou Bun's rolls croustillant de ris de veau forestière

Ou Cassolette briochée de lotte, sauce champagne

Fleur de turbot aux pétales de tomates confites

Et sa crème de champignons

Ou Cassolette de bar « retour de pêche » au pain d'épices,

Émulsion de crustacés

Sorbet pomme-Calvados, **ou** citron vodka

Ou poire et sa liqueur (au choix)

Gigotin de pintade « semi désossée et fourrée farce fine au foie Gras, Tatin de tomates cerises, Croustillant de légumes,

Ou Roti de Veau dans le quasi en cuisson lente

Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic

Roulé de carotte provençale

Ou Ballotin de volaille aux morilles,

Rosanna maraîchère en tarte fine, Crumble de légumes

Ou Tournedos de filet de canard, tuile d'orange amère

Flan de butternut cœur de champignon, Millefeuille de légumes façon tian

Assiette de Salade Verte et Fromages Normands

(Livarot, Pont L'Evêque, Camembert)

Ou Croustillant de Camembert Chaud aux Pommes

Servi sur un lit de salade croquante

Ou Trio de fromages en corolle feuilletée, carottes confites

Buffet de dessert (à choisir dans notre carte)

présenté en volumes avec scintillants et son café

Petit pain



Danet 
Traiteur

TARIF menu 3 plats service inclus * 42,50 €TTC

TARIF menu 3 plats repas service inclus *
vaisselle* , verrerie* , couverts 46,50 €TTC

TARIF 3 plats repas service inclus *
vaisselle* , verrerie* , couverts* ,
nappage et serviettes tissu blanc** 49,00 €TTC
serviettes couleur en option

Ce prix ne comprend pas la boisson
(Voir catalogue des options pour toute modification et
tarifs des menus enfant et technique)

* Service : un maitre de cérémonie et un serveur
pour 25 personnes prévus jusqu'à 1 h du matin

Matériel : vaisselle porcelaine blanche, verrerie,
couverts bel inox, nappage et serviettes tissu blanc
(serviettes couleur en option)

****Concernant le nappage et les serviettes, une
caution de 1500 euros sera demandée lors de la
signature de la convention. L'utilisation de
scintillants de table est formellement interdit (brûlure
des nappes et serviettes)**

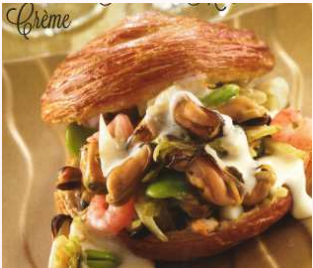
Finger de foie gras au pain d'épice.



Duo Bi-color de St Jacques sur sablé aux herbes



Bun's rolls croustillant de ris de veau forestière



Cassolette briochée de lotte, sauce champagne



Cassolette de bar « retour de pêche » au pain d'épices,



Fleur de turbot aux pétales de tomates confites et crème de champignons



Gigotin de pintade « semi désossée et fourrée farce fine au foie Gras, Tatin de tomates cerises, Croustillant de légumes,



Roti de Veau dans le quasi en cuisson lente
Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic
Roulé de carotte provençale



Ballotin de volaille aux morilles,
Rosanna maraîchère en tarte fine,
Millefeuille de légumes façon tian



Tournedos de filet de canard, tuile d'orange amère
Flan de butternut cœur de champignons,
Crumble de légumes



Trio de fromages en corolle
feuilletée, salade, carottes confites



CARTE DES DESSERTS

Intitulé des options	Tarifs des options TTC En sus par rapport aux forfaits menus buffets ou cocktails
----------------------	---

Choix pour les buffets de desserts des repas ou cocktails + repas

- ✓ Pièce montée en choux (deux choux par personne)
- ✓ Ou Pièce montée en macarons (deux macarons par personne) (Suppl. 0.50 € par pers)



- Gâteau Duchesse « Le Velours »** (glaçage chocolat génoise crème légère vanille Fraises)
- Véritable Fraisier infiniment vanille** (Génoise crème légère vanille Fraises)
- Framboisier Biscuit Dacquoise Façon Courchevel** (Biscuit dacquoise, crème légère vanille, framboises)
- Délices Pommes Caramel** (Biscuit joconde, mousse caramel, dés de pommes)
- Delizioso Mascarpone Rhum Cappuccino** (Biscuit dacquoise)
- Destination Caraïbes « Passion-mangue-coco »** (Biscuit joconde, mousse passion, coulis mangue, chantilly coco)
- Craquant Chocolat Intense** (Biscuit joconde, chocolat, croquant praline, mousse chocolat noir)
- L'Elégant - Trois chocolat façon Opéra revisité** (Biscuit joconde, mousses chocolat blanc, lait et noir – Glaçage chocolat)
- Clé d'Or - Succès au chocolat** (Disque Meringue cuit, mousse chocolat, chantilly, copeaux de chocolat)
- Harmonie Charlotte aux Fruits Rouges** (Mousse de fruits rouges, biscuit cuillers)
- Nougat Miel Framboise Pistache** (Biscuit Joconde, mousse Pistache, framboises, Crème nougat Miel)
- Véritable Fraisier Infiniment Pistache** (Génoise, mousse pistache, fraises, pâte d'amande)
- Entremet Belle Hélène** (Biscuit joconde cacao, mousse mascarpone poire, crème chocolat noir)



Desserts compris
dans le buffet de desserts
**pièce montée + deux gâteaux
au choix**
Ou trois gâteaux au choix



Options desserts d'exception

- ✓ **Fontaine à chocolat** avec brochettes de fruits frais (forfait pour 100 personnes)
- ✓ **Corbeille de fruits** (de saison et exotiques)

Présentation « Wedding Cake »

- Véritable Fraisier infiniment vanille** (Génoise crème légère vanille Fraises)
- Gâteau Duchesse « Le Velours »** (glaçage chocolat génoise crème légère vanille Fraises)

Suppl. 300 € forfait 100 pers
Suppl. 30 € forfait 20 pers

Présentation Wedding Cake
En option (sur devis)

LE LENDEMAIN.....



- ✓ **Accueil café**
- ✓ **Brunch du lendemain**
- ✓ **Buffet froid du lendemain**
- ✓ **Option rôtisserie**

**Vous souhaitez profiter
de votre famille et de
vos amis le lendemain
de cette belle fête ?**

**Proposez leur un accueil
café, un brunch, un
buffet froid, un buffet
rôtisserie**

Accueil CAFE
2,50 € TTC par Personne

Paniers Petits Déjeuners

Café, thé, jus d'orange

Deux mini viennoiseries par personne
(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Nappage papier sur buffet avec supports
Et serviettes papier

Options

Location vaisselle :
Tasse à café, tasse à thé, petites cuillères :
0,50 €TTC/pers.



BRUNCH DU LENDEMAIN
19 € TTC par Personne
(personnel de cuisine requis et compris)

Un **brunch** est un type de repas qui se prend
entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi
(entre 11 h et 15 h environ)

Composition de notre brunch

Café, thé, lait, jus d'orange

Deux mini viennoiseries par personne
(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
toasts, tartines de pain, beurre, confitures, miel

Mini crêpes

Céréales

Œufs brouillés, en omelette
ou au plat avec fromage ou bacon
Assortiment de charcuteries

Pâtisseries (cakes, tartes aux fruits, brownies ...)

Nappage papier sur buffet
Et serviettes papier
Présentation sur supports



Pour l'accueil café ou brunch du lendemain de mariage :

Non compris :

Service, verrerie, vaisselle, nappage en tissu des tables et du buffet,

Pour les buffets/repas du lendemain de mariage :

Non compris :

**Service, verrerie, vaisselle, nappage en tissu des tables et du buffet,
boisson**

(Voir catalogue des options pour toute modification)



Danet 
Traiteur

REPAS DU LENDEMAIN
BUFFET FROID PRESTO
13 € TTC PAR PERS

Entrées:

Assortiment de crudités :

**Concombre à la crème, Carottes râpées,
Tomates au basilic
Pâté de campagne
Salade brésilienne (tomate, maïs, riz)**

Plats avec ses garnitures:

**Poulet rôti et salade de tortis aux petits légumes
Suprême de saumon aux herbes accompagné de taboulé**

Plateaux de fromages:

Camembert, emmental, chèvre

Desserts:

**Tarte aux pommes
Fondant au chocolat**

Buffet livré sur supports

**Plats et Saladiers avec décoration.
Nappage et serviettes papier blanc**

Accompagnement: assortiment de pains

Condiments: mayonnaise, moutarde, cornichons.



REPAS DU LENDEMAIN
BUFFET FROID ALLEGRO
17,50€ TTC PAR PERS

Entrées

Salade piémontaise

(tomate, pomme de terre, œuf dur, cornichon)

Plateau de charcuterie (salami, andouille, saucisson)

Tomates mozzarella à l'huile d'olive

Plats avec garnitures

Pintade rôtie, Tagliatelles en méli mélo de petits légumes

Rôti de porc dans le filet

accompagné de jardinière de légumes

Filet de julienne et son risotto de légumes

Plateaux de fromages:

Camembert, pont l'Évêque, chèvre

Desserts:

Tarte normande

Œufs à la neige

Biscuit roulé chocolat-noisette

Buffet livré sur supports

**Plats et Saladiers avec décoration
Nappage et serviettes papier blanc**

Accompagnement: assortiment de pains

Condiments: mayonnaise, moutarde, cornichons.

**Pour les buffets/repas du lendemain de mariage : Service, verrerie, vaisselle, nappage en tissu blanc du buffet, boisson non COMPRIS
(Voir catalogue des options pour toute modification)**



REPAS DU LENDEMAIN
BUFFET ROTISSERIE
20 € TTC PAR PERS

Entrées:

Assortiment de crudités :

Concombre à la crème, Carottes râpées, Tomates au basilic
Pâté de campagne
Salade brésilienne (tomate, maïs, riz)

Plats avec ses garnitures:

Grillades
Gratin dauphinois

***** en option UN COCHON ENTIER GRILLE^o**

Avec ses légumes
(consulter notre catalogue des options)

Plateaux de fromages:

Camembert, emmental, chèvre

Desserts:

Tarte normande
Bol de mousse au chocolat maison

Buffet livré sur supports - Plats et Saladiers avec décoration.

Accompagnement: assortiment de pains

Condiments: mayonnaise, moutarde, cornichons.

**Présence d'un cuisinier nécessaire pour assurer la roûisserie
jusqu'à 15 heures.**

Voir tarif dans le catalogue des options

**Pour surprendre
vos invités ...
Un cochon entier
grillé *****



CATALOGUE DES OPTIONS

- ✓ Menus enfants et repas techniques
- ✓ Service
- ✓ Nappage
- ✓ Vaisselle et verrerie
- ✓ Décoration de table
- ✓ La carte des boissons
- ✓ La carte des desserts
- ✓ Plats d'exception ou options animations soirée et nuit
- ✓ Matériel divers



Des options s'offrent à vous pour les repas des enfants et /ou des prestataires, Pour le service, pour le nappage, la vaisselle, la décoration



MENU ENFANT 14 euros (en dessous de 12 ans)
Melon (en saison) ou crudités
Escalope de poulet à la crème
Pâtes ou gratin dauphinois
Dessert du menu
Boisson : eau plate

MENU TECHNIQUE 33 euros pour prestataires extérieurs
(DJ, musiciens, animateurs, baby Sitter..)
Entrée *
Un Plat chaud *
Fromage
Dessert *
 * Sur la base du menu choisi par les mariés sans boisson

SERVICE vin d'honneur – cocktails - menus

Pour le service, il est nécessaire de prévoir :

- ✓ 1 serveur pour 25 personnes
- ✓ 1 maître d'hôtel à partir de 100 Personnes
- ✓ Chef de cuisine et cuisinier en nombre suffisant selon cocktail choisi (animation) et selon menu choisi

Le personnel présent est recruté par DANET TRAITEUR

Pour les prestations chiffrées hors service, les coûts de personnel sont indiqués dans le tableau suivant :

Désignation	Tarif unitaire TTC
Serveur sur la base d'un serveur pour 25 personnes -forfait cocktail-repas (15 h à 1 h du matin)	250 €
Maitre d'hôtel-forfait cocktail-repas (15 h à 1 h du matin)	300 €
Chef de cuisine -forfait cocktail-repas (15 h à 1 h du matin)	300 €
Cuisinier forfait cocktail-repas (15 h à 1 h du matin)	250 €
Heure supplémentaire – toute heure commencée est due Serveur ou cuisinier	30 €
Plongeur	28 €
Heure supplémentaire – toute heure commencé est due Maître d'hôtel ou chef cuisinier	35 €
Pour votre tranquillité, nous vous conseillons de réserver « une équipe de nuit » qui assurera l' open bar et vous suivra jusqu'au départ de vos invités - toute heure commencée est due en totalité	38 € par personne présente
Serveur pour repas du lendemain (forfait 11 h – 15 h)	120 €
Cuisinier pour repas du lendemain (forfait 11 h – 15 h)	120 €
Heure supplémentaire en cas de dépassement forfait (toute heure commencée est due)	30 €
Dans le formule cocktail/repas service compris, si le client souhaite prendre à sa charge le service (chèque emploi service ou autres) il sera déduit 10 €/ TTC pers par repas (hors repas enfants et hors repas technique)	
Lorsque le service est assuré par DANET TRAITEUR, il ne vous est pas facturé de droit de bouchon pour le service des boissons achetées par vos soins.	Gratuit
Frais de déplacement (au départ DANET TRAITEUR Mondeville)	
✓ Moins de 50 kms A/R	Gratuit
✓ A partir de 50 kms A/R tarif par km A/R par véhicule	0,50 €



VAISSELLE ET NAPPAGE
fourni par DANET TRAITEUR

La vaisselle -lorsqu'elle est prévue dans la prestation DANET TRAITEUR- est de couleur blanche

Le nappage des tables et les serviettes - lorsqu'ils sont prévus dans la prestation DANET TRAITEUR- sont en tissu de couleur blanche .

Une vaisselle ou du nappage de couleur peut vous être fourni sur option et sur devis.

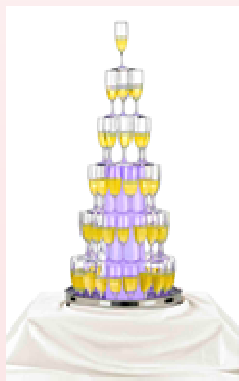
Désignation	Tarif unitaire TTC
Nappage tissu damassé blanc Nappage tissu damassé champagne Nappage tissu couleur	Sur devis selon tables (forme et dimensions)
Serviette tissu damassé blanc Serviette tissu damassé champagne ou tissu couleur (selon gamme disponible – nous consulter -	0,20 € supplémentaire par personne
Assiette porcelaine blanche filet Or Ø 30 cm Assiette porcelaine blanche filet Or Ø 26 cm Assiette porcelaine blanche filet Or Ø 16 ou 20 cm Tasse et sous tasse porcelaine blanche filet Or	0,50 TTC / unité 0,35 TTC / unité 0,35 TTC / unité 0,35 TTC / unité
Assiette de forme ou de couleur différente Bol tête de lion	Sur devis 0,48 TTC/unité
Forfait nappage papier et matériel jetable pour les buffets du lendemain (assiette, couvert, verre, serviette et nappage papier)	3,10 TTC /pers
Forfait nappage tissu pour les buffets du lendemain (assiette porcelaine blanche, couvert inox, verre à pied repris sale en bac serviettes et nappage papier)	4,70 TTC /Pers
Supplément pour nappage et serviette en tissu blanc sans vaisselle	3,10 TTC/pers
Verre, coupe, flûte, chope ou verre à bière	0,24 TTC /pers





DECORATION DE TABLE

La décoration des tables et de la salle est à la charge du client
Si vous souhaitez demander à DANET TRAITEUR d'assurer cette prestation, nous pouvons vous proposer un chiffrage et un devis personnalisé sur les bases suivantes :



Désignation	Tarif unitaire TTC
Bougeoir (bougie à charge client obligatoirement blanche pour ne pas tacher les nappes)	2,39 TTC / unité
Chandelier 3 branches Chandelier 5 branches Pour bougie fuseau à charge client	6,00 TTC / unité 9,51 TTC / unité
Fleurs fraîches (buffets)	Sur devis selon variétés choisies
Centre de table	Sur devis selon variétés choisies
Prêt de vase par DANET TRAITEUR	5 € TTC /unité
Tireuse à bière pression Fut de 30 litres (seuls les futs ouverts sont facturés)	30 € 80 €
Crêpière	Nous consulter
Fontaine à cocktail	57,41 TTC / unité
Cascade coupes ou flûtes	41,86 TTC / unité
Vasque à champagne (Inox)	10,17 TTC / unité

La location de la salle reste de votre choix et ressort de votre responsabilité. La mise à disposition du matériel nécessaire au bon déroulement de la réception (mobilier pour les repas, cocktail, buffet ...) est également à la charge du client - sauf avis contraire stipulé au devis. Vous devrez prendre toutes les dispositions pour la location, la prise en charge des assurances afférentes, le nettoyage et toutes les obligations liées à l'utilisation de ces locaux.



MOBILIER
TABLES ET CHAISES
fourni par DANET TRAITEUR

La fourniture du mobilier nécessaire à la réception est à la charge du client

Si vous souhaitez demander à DANET TRAITEUR d'assurer cette prestation, nous pouvons vous proposer un chiffrage et un devis personnalisé sur les bases suivantes sur option et sur devis.

Désignation	Tarif unitaire TTC
Table d'honneur 4,85 x 1,15 cm	34.68 TTC
Table d'honneur 4,85 x 0,95 cm	35.00 TTC
Table ovale 2,50 x 1,15 cm	15.50 TTC
Table ronde Ø 150 cm	10.00 TTC
Table ronde Ø 170 cm	14.50 TTC
Table rectangulaire 2,20 x 0,80 cm	10.00 TTC
Table rectangulaire 1,20 x 0,80 cm	7.00 TTC
Table buffet 1,95 x 95 cm – H 90 cm	10.00 TTC



Désignation	Tarif unitaire TTC
Mange debout	15.00 TTC
Guéridon résine Ø 100 cm	10.00 TTC
Chaise pliante luxe velours rouge	3.50 TTC
Chaise bistro PVC Blanche	1.60 TTC
Portant avec 50 cintres	28.00 TTC
Chaise bistro PVC blanche avec housse « chaussette » Chaise bistro PVC blanche avec housse « Nœud »	4.00 TTC 8.60 TTC



Photos d'illustration non contractuelles

La Cave du Gastronomes



Référence des crus	Tarifs TTC
<u>Les vins blancs</u>	
Touraine sauvignon «Michel Laurent» (75 cl)	6,00 €
Château les Vergnes (75 cl)	6,84 €
Petit Chablis (75 cl)	12,48 €
<u>Les vins rosés</u>	
Coteaux d'Aix en Provence (75 cl)	7,20 €
Tavel « les Mésillons » (75 cl)	9,60 €
<u>Les vins rouges</u>	
Château Pichon le Roc Bordeaux (75 cl).	5,04 €
Saumur Champigny « les Truffes » (75 cl)	9,60 €
Château Moulin des Moines Haut Médoc (75 cl)	10,08 €
Château les Templiers Lalande de Pomerol (75 cl)	14,16 €
<u>Champagne</u>	
Champagne Veuve Pelletier (75 cl)	21,60 €
<u>Whisky</u>	
Jameson (70 cl)	23,52 €
Balantines (70 cl)	20,40 €
Jack Daniels (70cl)	28,80 €



LES SOFTS	Tarifs TTC
<u>Les softs</u>	
Eau minérale plate : Evian (bout. verre 1l)	1,71 €
Eau gazeuse Badoit (bout verre 1l)	1,82 €
Jus d'orange :Joker 100% pur jus (1 l)	3,96 €
Coca cola (150 cl)	2,86 €
<u>Cocktails sans alcool</u>	
<u>LE BOUGAINVILLE</u>	
jus d'abricot, jus de pamplemousse, jus d'ananas	<u>sans alcool</u> <u>7,50 € le litre</u>
<u>HONEYMOON</u>	
jus d'orange, jus de pomme, jus de citrons, miel, vanille	<u>sans alcool</u> <u>7,50 € le litre</u>
<u>FLEUR D'AMOUR</u>	
jus de mangue, nectar de banane, jus d'ananas	<u>sans alcool</u> <u>7,50 € le litre</u>
<u>VIRGIN MOJITO</u>	
menthe fraîche, jus de pomme, citron vert, eau gazeuse.	<u>sans alcool</u> <u>7,50 € le litre</u>
<u>Cocktails avec alcool</u>	
<u>SOUPE DE CHAMPAGNE</u>	
champagne, Cointreau, jus de citron vert	3,40 € la coupe
<u>PUNCH ANTILLAIS</u>	
rhum blanc, sirop sucre de canne, jus d'ananas, jus de fruits exotique, citron vert, vanille:	18 € le litre
<u>MARQUSETTE</u>	
vin blanc sec, crémant, jus de citron, Perrier, orange, citron	15 € le litre
<u>SANGRIA</u>	
vin rouge, jus d'orange, cannelle, orange, citron, pomme	10 € le litre
pour information 1litre = 10 pers en moyenne	



MENUS – COCKTAIL – BUFFET - CATALOGUE DES OPTIONS

Vous pouvez opter pour des animations ou des plats d'exception en remplacement de ceux proposés dans les forfaits menus afin de personnaliser pleinement votre cérémonie.

Intitulé des options		Tarifs des options TTC En sus par rapport aux forfaits menus buffets ou cocktails
BUFFETS ET COCKTAIL	<p>Option d'animation supplémentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Foie gras chaud ✓ Noix de St jacques snackées 	<p>Suppl.1,50 €/personne Suppl. 1,50 €/personne</p>
REPAS DE MARIAGE	<p>Options menus - plat d'exception</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pigeon au homard ✓ Blanc de Turbot au champagne et perles roses ✓ Homard au Sauternes ✓ Galette de coquille St Jacques à la moscovite et ses grains de caviar ✓ Langouste puce au Beaumes de Venise et son croustillant de ris de veau 	<p>Selon cours du marché Selon cours du marché Selon cours du marché Selon cours du marché Selon cours du marché</p>
POUR LE LENDEMAIN	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cochon entier grillé (sous réserve – nous consulter) 	<p>Sous réserve de disponibilité et selon cours du marché</p>
Divers SOIREE – NUIT	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Soupe à l'oignon sans service 	<p>2,30 € par personne (service – cf. tarifs serveur)</p>
BUFFET DE NUIT	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Plateaux de petits fours sucrés 40 pièces ✓ Plateaux de petits fours salés 40 pièces ✓ Pains surprise (pain norvégien) 50 pièces 	<p>36,00 € TTC 36,00 € TTC 35,00 € ttc</p>

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Tarif

Les tarifs sauf indication contraire s'entendent par personne. Ils sont toutes taxes comprises et sont établis selon TVA en vigueur au moment de la signature des présentes conditions.

Validité de la commande

Votre commande sera validée et la date définitivement retenue après signature des présentes conditions généralement dûment signées et complétées, accompagnées d'un acompte de 30% du montant total du devis. Un acompte vous sera demandé 30 jours avant la prestation accompagné du nombre de personne définitif. Le solde devra être versé 8 jours avant la date de la prestation et encaissé 8 jours après la prestation avec la facture définitive

Tout retard de paiement entrainera de plein droit l'exigibilité d'intérêts.

Base de facturation

C'est le nombre de personne indiqué par le client 30 jours avant la prestation qui servira de base de facturation.

Résiliation de commande par le client

Toute résiliation d'une commande validée et confirmée par le client qu'elle qu'en soit le motif entraîne pour le client la perte de l'acompte à titre d'indemnité pour DANET TRAITEUR.

Lieux de réception - locaux techniques

La location de la salle reste de votre choix et ressort de votre responsabilité. La mise à disposition du matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation (meublier pour repas, cocktail, buffet ...) est également à la charge du client- sauf avis contraire stipulé au devis.

Vous devrez prendre toutes dispositions pour la location et obligations liées à l'utilisation de ces locaux.

Une visite de la salle et de la cuisine avec le client et DANET TRAITEUR est indispensable,

Suite à cette évaluation en cas de manque de matériel pour une bonne réalisation des prestations choisies le devis restera modifiable compte tenu du surplus de matériel (Chauffante ventilée, plaque électrique....) que DANET TRAITEUR pourrait être amené à fournir pour permettre la réalisation du devis.

Matériel

Sauf cas contraire dûment stipulé dans le devis, la mise en place des tables et chaises est à la charge du client ainsi que la fourniture et mise en place de la décoration personnelle (dragées, chemin de table, fleurs, bougeoirs, bougies...) Le matériel fourni par DANET TRAITEUR est, sauf disposition contraire préalable, mis à disposition uniquement pour le jour de la réception. Sauf accord contraire de la part de DANET TRAITEUR, le matériel, nappage et serviettes doivent être rendus au plus tard le lendemain de la réception.

Concernant le nappage et les serviettes, une caution de 1500 euros sera demandée lors de la signature de la convention. L'utilisation de scintillants de table est formellement interdit (brûlure des nappes et serviettes)

Détérioration du matériel Toute détérioration de matériel, nappage, serviettes, vaisselles, verrerie, cassé*s ou perdu*s fourni par DANET TRAITEUR fera l'objet d'une facturation supplémentaire au tarif de remplacement. Tout dommage irréparable subit par le matériel sera considéré comme une casse. Un inventaire sera effectué à la prise en charge et au retour du matériel et vaisselle. Aucune contestation ne sera admise ultérieurement. (*cassé ou perdu par les clients)

LOCATION DE VAISSELLES - TARIF CASSE 2018 (DESIGNATION et prix TTC)

Assiette plate Ø25 6,00 €

Assiette plate Ø 20 4,00 €

Assiette creuse 9,00 €

Assiette porcelaine carrée 25 cm 6,00 €

Assiette porcelaine carré 21 cm 5,00 €

Tasse porcelaine 4,00 € Sous tasse porcelaine 4,00 €

Tasse déjeuner 4,50 € Sous tasse déjeuner 4,50 €

Plat à crème brûlée 4,00 €

Verre à pied 24,5 cl 2,00 €

Verre à pied 19 cl 2,00 €

Verre à pied 14,5 cl 2,00 €

Coupe à champagne 2,50 €

Verre à apéritif 2,00 €

Fourchette de table prestige 4,00 €

Couteau de table prestige 6,00 €

Couteau à steak 4,50 €

Cuiller de table prestige 4,00 €

Cuiller à café prestige 2,00 €

Fourchette à poisson prestige 3,00 €

Couteau à poisson prestige 3,00 €

Fourchette à dessert prestige 3,00 €

Couteau à dessert prestige 6,00 €

Cuiller à dessert prestige 3,50 €

Transport et conservations des restes

Notre tarif prévoit le cout du transport pour tout déplacement compris pour les 50 premiers kilomètres à partir du siège social de la société DANET TRAITEUR à MONDEVILLE.

Au-delà de cette distance, des frais de déplacement (0,50 € du kilomètre) sont facturés et indiqués au devis.

Les denrées périssables sont transportées par le biais de véhicules réfrigérés répondant aux normes en vigueur. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera laissée sur place. DANET TRAITEUR décline toutes responsabilités en cas de conservation de restes alimentaires par le client.

Horaires jour de la réception

La durée de la prestation et du service est compris jusqu'à 1 H du matin.

Au-delà, l'heure supplémentaire sera facturée sur la base de 30 € de l'heure et par serveur présent.

Toute heure commencée est facturée en totalité.

Horaires du lendemain

La présence du personnel de service -si prévue au contrat- sera de 10H du matin à 15H pour les repas et buffets avec service

Modalités de paiement

Acompte de 30 % à la signature de la convention soit : _____ €

Versement de 30 % le _____ soit _____ €

Et confirmation définitive du nombre de personne

Versement du solde le _____ soit : _____ €
avec encaissement le _____

Au cours de nos échanges, vous nous avez exposé les éléments préalables à cette convention.

A partir de ces informations, et au regard de vos besoins et exigences, nous avons établi cette convention composée des conditions générales de ventes et des conditions particulières établie en 2 exemplaires.

Les parties déclarent avoir pris connaissances des conditions générales du présent contrat

Fait à Mondeville le,

LES CLIENTS
Lu et approuvé, signature

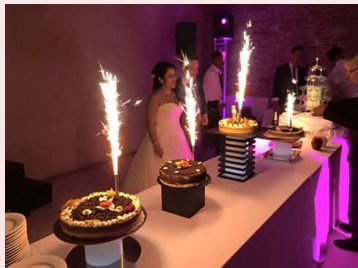
SARL DANET TRAITEUR
Le gérant

Quelques
cocktails en
photos
souvenir .v.v.





**Quelques sites
en photos
souvenir**



Quelques Buffets desserts en photos souvenir

