

Le Val d'Evre

TRAITEUR



Le Val d'Evre Traiteur

44150 Ancenis

49110 La Boissière sur Evre

Tel : 02.40.98.80.50

Site: www.valdevre.com

CARTE TRAITEUR 2019



Le Val d'Evre

TRAITEUR



Le Val d'Evre Traiteur, c'est avant tout une **entreprise Familiale**, dirigée par **Maryline & Yannick Biteau**, entourés d'une équipe passionnée par leur métier. Des professionnels qui font de la satisfaction de leurs clients une priorité absolue.

Construite avec méthode, notre cuisine est un laboratoire de 1200 m², répondant aux normes d'hygiènes requises.

Les produits que nous utilisons sont de premières fraîcheurs et sélectionnés avec soin auprès de nos fournisseurs.

Qualité des produits, des installations mais aussi du personnel formé, professionnel et réactif.

Le Val d'Evre Traiteur, concrétise toutes vos envies par un large éventail de prestations sur mesure.

Les talents s'expriment, ordre, planification, rigueur, véritable signature de la marque « Le Val d'Evre Traiteur »

A chaque instant, des plaisirs gourmands, plaisir des yeux, des idées pleines d'originalité, un univers dédié au goût du bon qui se décline avec Bonheur.

Maryline et Yannick BITEAU

Notre identité culinaire



Les Repas, cocktails sont réalisés dans leur globalité par nos équipes ; produits frais arrivés bruts et cuisinés.

Nous avons fait le choix de travailler avec des fournisseurs locaux, de qualité et de renom.

Nous demandons à nos fournisseurs un cahier des charges extrêmement précis exigeant des produits d'une fraîcheur maximale.

Les produits frais ne sont achetés qu'en fonction des fabrications prévues. Tout a été mis en place pour offrir au sein de notre laboratoire les garanties optimales d'hygiène, de sécurité et par conséquent de qualité.

Nos fournisseurs locaux :

- Les poissons proviennent des Ports de Pêche de notre région (Guilvinec, St Gilles Croix de Vie) ; poissons pêchés en pleine mer (nous ne travaillons pas le poisson d'élevage).
- Nous avons la chance d'avoir à toute proximité la 1ère coopérative Française, le groupe Terrena avec ses différentes marques comme les Fermiers d'Ancenis, le Gastronomes...
- Les Fruits et légumes de nos maraîchers Nantais
- Fromagerie Pascal Beillevaire, un Maître Fromager affineur depuis plus de 30ans à Machecoul, au sud de la Loire Atlantique. Ces fromages sont affinés dans leurs propres caves à Machecoul et finissent tranquillement leur mûrissement, pour être disponibles au meilleur des saisons et de leur qualité.
- Et puis de nombreux petits fournisseurs de proximité comme la Blanchetière (producteur de chèvre local), Mr Pineau (petit maraîcher spécialisé sur les tomates, framboises...), Gaec Michel Terrien (pigeonneau), etc...

Gestion des demandes particulières :

Nous avons une extrême souplesse pour la composition des menus, respect des convictions religieuses, menus enfants, menus santé (médicaux, végétarien, végétalien).

Notre politique de développement durable



Certification ISO 20121 :

La norme ISO 20121 est la seule norme RSE spécifique aux métiers de l'évènementiel et reconnue internationalement. Elle permet la mise en place de meilleures pratiques favorisant l'aide à la gestion des événements et la maîtrise de leurs impacts sociaux, économiques et environnementaux.

Cela fait déjà plusieurs années que nous nous inscrivons dans une démarche de développement durable, comme le révèlent nos différentes actions ci-dessous et **l'obtention de la norme ISO en Octobre 2018**, consolide encore notre engagement et nous permet d'aller plus loin en étant soutenu et suivi dans notre démarche.

Nos engagements :

- Un bâtiment à la démarche éco environnementale (depuis notre nouvelle implantation à Ancenis en 2011) :
 - La mise en place de 3 éoliennes
 - Récupération des eaux de pluies
 - Création d'un patio central, une source de lumière naturelle
- Utilisation des produits frais et de saison en favorisant un maximum de producteurs locaux.
- Sélection de nos partenaires et prestataires en fonction de leurs qualités de service mais aussi de leur situation géographique
- Réduction des déchets
 - Utilisation de conditionnements réutilisables, nous n'utilisons pas de vaisselle jetable
Le nappage et les serviettes sont en tissus
 - Optimisation des quantités pour éviter le gaspillage
 - Diminution du support papier (commercial & administration)
 - Notre prestataire pour la collecte de nos déchets, est d'ailleurs lui-même engagé dans une démarche de développement durable, il a obtenu la norme ISO 14001 et nous travaillons conjointement pour améliorer encore la réduction de nos déchets.
- Valorisation des déchets
 - Favoriser l'économie circulaire en faisant de nos déchets des ressources
 - distribuer nos bio déchets à un agriculteur
- Communiquer sur nos actions et notre engagement en terme de développement durable
- Sensibilisation de notre personnel aux enjeux et objectifs environnementaux
- Maintenir un confort de travail et prévenir les risques pour l'ensemble de nos équipes

Nos Cocktails

Faire le choix d'une formule cocktail, c'est vous permettre d'apporter une touche personnelle et originale pour un moment privilégié de goûts et de saveurs.

Tout est fait maison, les produits sont sélectionnés auprès de nos fournisseurs et de première fraîcheur.

Quel bonheur de déguster ces nouvelles saveurs au design très tendance.

Un jeu de couleurs plaisant pour l'œil et pour les papilles.



Cocktail apéritif « Douceur »

Blinis de crème de saumon et saumon fumé, chips de riz

≈ ≈

Tarte végétarienne

≈ ≈

Bagel de volaille, parmesan et beurre pesto

≈ ≈

Chou, Mimosa et persil frais

≈ ≈

Calisson de carottes en polenta

≈ ≈

Rouleau de Cécina, Myrtille et pain d'épices

≈ ≈

Brochette de Raviole de légumes, tomate et olive

≈ ≈

Pomme de terre et Anguille fumée

6 Pièces par personne à 7,20 €

6 pièces: correspondant à un apéritif amélioré sur une durée de 3/4h -1h00

Cocktail « Délice »

Chou, Foie Gras et Figs

≈ ≈

Club, maquereau et hadock fumé, caviar Avruga

≈ ≈

Tartine Gourmande de Saumon en déclinaison

≈ ≈

Pain boule escargot et beurre d'herbes (chaud)

≈ ≈

Brioche toastée, caviar d'aubergines et magret fumé

≈ ≈

Wraps aux herbes bœuf et moutarde à l'Ancienne

≈ ≈

Tonnelet de carotte, Houmous de betterave, sésame et graine de courge

≈ ≈

Sucette de St Jacques au citron

≈ ≈

Rouleau de carotte jaune, confit de Canard et Foie gras

≈ ≈

Radis Red Meat, chair de tourteau à l'Aneth

≈ ≈

Cheese cake de Betteraves rouges

8 Pièces par personne 9,60 €



Cocktail « Saveurs »

Ruby de Foie Gras

≈≈

Blinis de crème de saumon et saumon fumé, chips de riz

≈≈

Chou, tomate et ricotta, Romarin

≈≈

Pain moelleux, Sardine et beurre de crustacés

≈≈

Minestrone de légumes en Sphère

≈≈

Cuillère de Bar Galvax, aneth crème aux herbes et Shiso vert

≈≈

Pomme de terre grenaille, duxelle de champignons et girolles

≈≈

Club au Bœuf Pastrami, Cheddar et roquette

≈≈

Burger de veau aux aromates (chaud)

≈≈

Tonnelet de carotte, Houmous de betterave, sésame et graine de courge

≈≈

Brochette de St Jacques et radis, caviar Avruga

8 pièces par personne à 10,60 €

Cocktail « Gourmet »

Ruby de Foie Gras

≈≈

Blinis de crème de saumon et saumon fumé, chips de riz

≈≈

Chou, tomate et ricotta, Romarin

≈≈

Pain moelleux, Sardine et beurre de crustacés

≈≈

Minestrone de légumes en Sphère

≈≈

Cuillère de bar Galvax, Aneth crème aux herbes et Shiso vert

≈≈

Pomme de terre grenaille, duxelle de champignons et girolles

≈≈

Club au Bœuf Pastrami, Cheddar et roquette

≈≈

Burger de veau aux aromates (chaud)

≈≈

Tonnelet de carotte, Houmous de betterave, sésame et graine de courge

≈≈

Brochette de St Jacques et radis, caviar Avruga

≈≈

Tarte, fruits secs et copeaux de Foie Gras

≈≈

Gaspacho de courgettes jaunes et Gambas en verrine

≈≈

Cassolette de Volaille laquée, semoule curry

10 pièces par personne à 13,50 €



NOTRE COCKTAIL ROYAL

Cocktail « Royal »

Rouleau de Printemps à la Chair de Tourteau, pipette tomate
 ≈ ≈
 Brochette de Magret de Canard rôti et ananas confit
 ≈ ≈
 Navette, Jambon et radis beurre, façon Hot Dog
 ≈ ≈
 Polenta, crevettes grises et noix de Cajou
 ≈ ≈
 Assortiment de Chips de Légumes *

Tartine gourmande de Canard en déclinaison
 ≈ ≈
 Moelleux, citron vert aneth, crème de yuzu et médaillon de Homard *

Millefeuille de Foie Gras et pain d'épices
 ≈ ≈
 Mini Calzone Bœuf / Volaille / Pétoncles (chaud) *

Focaccia, tomates confites et pesto, pipette d'huile d'Olive Bio
 ≈ ≈

Suite de notre cocktail Royal

Bavaroise d'Asperges vertes en verrine
 ≈ ≈
 Cassolette de Cabillaud et pomme de terre aux câpres
 ≈ ≈
 Cassolette de Langoustine et légumes gourmands
 ≈ ≈
 Cassolette d'agneau, menthe et citron vert
 ≈ ≈
 Tartare de Bœuf façon Val d'Evre *

10 pièces par personne à 15,50 €

Ou en 8 pièces à 12,60 € (sans les pièces avec étoile *)



Nos Ateliers

*Animations réalisées par nos cuisiniers
devant vos convives, c'est la magie secrète
des cuisines qui vient vers vous,
et une collection de recettes originales.*

*Les Parfums, les couleurs, tout est fait
pour emporter vos invités vers les mystères
des plaisirs visuels et gourmands*



Nos Ateliers Terre & Mer



Le Val d'Evre
TRAITEUR

44150 Ancenis, 49110 La Boissière sur Evre
02 40 98 80 50 – www.valdevre.com

Nos ateliers – 2 pièces / personne

Atelier Saumon : 3.00 € / personne

Saumon fumé sur blinis et tartare de saumon en cuillère

Banc d'Huîtres avec présence d'un écailleur: 3.80 € / personne

Servi avec du pain de seigle et ses accompagnements

Atelier St Jacques fumées: 3,60 € / personne

Fumage minute au bois de Hêtre, Tarama au Maviar

Atelier Plancha de la Mer : 3.60 € / personne

*Gambas marinées au piment d'Espelette, St Jacques et noisettes, Lotte au citron et aneth
Cuit à la Plancha devant les convives*

Atelier Thon Minute : 3.40 € / personne

Rillettes de thon minute, crackers de seigle, fleur de sel au caviar Petrossian



Atelier Burger Canard : 3,80 € / personne (1 pièce)

Tartare de Canard poêlé, escalope de Foie Gras poêlée et pain burger Truffé

Atelier Foie Gras Froid: 3,80 € / personne

Carpaccio de Foie gras, crackers à la truffe et Fleur de sel Truffé

Atelier Foie Gras: 3.80 € / personne

Foie gras frais sur pain d'épices et dés de Foie gras poêlés avec galette de blé noir

Découpe de Jambon Bellota Ibérico : 3,80 € / personne

Servi avec Focaccia et huile d'Olive

Dégustation de Cécina: 3.20 € / personne

Viande de Bœuf séché et pain toasté

Atelier Plancha : 3.60 € / personne

*Brochettes de bœuf Sésame, brochette d'agneau estragon, brochette de canard
Cuit façon Barbecue devant les convives*



Verrerie cocktail & Nos options boissons



Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons sur la partie cocktail, cependant un service verrerie de 1,30 € / personne vous est facturé, correspondant à la location des verres, et nous vous assurons le service de vos boissons.

Ou nos forfaits Eaux (bouteilles en verre) et Softs (Jus d'orange bouteille en verre /Coco cola) sur le cocktail dîner & Soirée dansante

Forfait eaux sur le repas uniquement (eau plate et gazeuse bt en verre) à 2,50 € / pers

Forfait eaux et softs sur le cocktail verrerie comprise, et eaux sur le repas à 5,00 € / pers

Forfait eaux et softs sur le cocktail et la soirée verrerie comprise, et eaux sur le repas à 7,50 € / pers (jusqu'à 4h du matin et si du personnel de fin de soirée sur l'open bar)

Sur ces forfaits la verrerie et le service sont compris sur le cocktail
Sur une durée de 2h maximum

Rosé de Loire
Bouvet Ladubay
Jus d'orange et coca cola
Eaux plates et gazeuses
Forfait à 6,50 € / personne

Bouvet Ladubay
Jus d'orange et coca cola
Eaux plates et gazeuses
Forfait à 7,00 € / personne
Forfait à 8,50 € / personne avec Cuvée Saphir

Whisky, Porto, Martini
Bouvet Ladubay
Jus d'orange et Coca cola
Eaux plates et gazeuses
Forfait à 8,50 € / personne

Champagne
Jus d'orange et coca cola
Eaux plates et gazeuses
Forfait à 12,50 € / personne

NOS PRESTATIONS COMPRISES SUR LE COCKTAIL & NOS OPTIONS



Prestations comprises sur nos cocktails

- La mise en place des points buffets nourriture, avec nappage en tissu blanc
- Les serviettes cocktails en tissu
- **La décoration et mise en scène des buffets autour des produits du cocktail**
- La gestion et le service de vos boissons
- Le personnel de service & la présence de nos cuisiniers pour les ateliers

Hors mobiliers

Nos Options

Possibilité de location mobiliers pour vos cocktails:

Forfait N°1: 5 Mange-debout houssés (blanc ou noir) à 100 € TTC

Forfait N°2: Buffet Lycra (6 modules de 2 mètres): 240,00 € TTC



Nos buffets, idéal pour vos cocktails en extérieur, l'habillage avec une housse Lycra assure un aspect tendu toujours impeccable.



NOS PRESTATIONS COMPRISES SUR LE REPAS



Sur nos Déjeuners ou Dîners

- Le nappage en tissu ardoise, blanc ou chocolat
- La serviette en tissu blanc, (possibilité nouée avec notre ruban en satin gris perle)
- Possibilité d'une assiette de présentation en osier
- La porcelaine blanche du modèle « Dune »
- La verrerie du modèle « élégance »
- Les couverts Guy Degrenne du modèle Gala
- La gestion et le service de vos boissons (**pas de droit de bouchon**)
- Le service (personnel) : une équipe en cuisine, ainsi qu'une équipe en salle encadrée par un maître d'hôtel (1 pour 25 convives).

Hors mobiliers

Art de la table supérieur (avec supplément) :

- Assiette de présentation en porcelaine Blanche du modèle Dune à 0,80 €
- Verrerie du modèle CEnologue à 1,00 €



Nos Menus

Pour que le rêve soit complet, Yannick Biteau tient les fourneaux d'un établissement dont le renom à traversé trois générations.

Un travail spontané, mêlant effluves et traditions, pincées d'audace et inspiration.

Terre & Mer, révélant ainsi les mille et une sensations du goût et la pureté de saveurs uniques.



MENU ORCHIDÉE

38,00 € TTC



Nos entrées

Eclair gourmand de canard, radis rose et Cress, Moutarde à l'ancienne

Ou

Berlingots de Merlu et mascarpone, choux fleurs multicolores

Ou

Saumon mariné, crème Végétop, Jardin végétal et chips de légumes

Ou

Carpaccio de St Jacques et lentilles au Foie gras

Nos plats chauds (1 choix à définir)

Filet de Dorade, courgette farcie à la Patate douce, coquillages (pétoncles/écrevisse/coque)

Jus de crustacés

Ou

Cabillaud de nos côtes, Mangue verte, Wook de légumes et bouillon Thai

Suite de nos plats chauds

Volaille Jaune d'Ancenis rôtie, gâteau de carottes, sauce écrevisses

Ou

Cœur de Rumsteack, légumes du soleil en écailles et son caviar d'Aubergines,

Sauce aux Olives et Noix

Nos Fromages

Chèvre frais aux épices, mesclun et tomates

Ou

Camembert farci aux fruits rouges, Mesclun

Ou

Croustillant de Curé Nantais, fleur de thym et marmelade d'abricots

Nos Desserts

Consulter notre carte des desserts

Café, thé et infusion





Nos entrées

Gaspacho de saison, brochette de la Mer (Thon, crevette, St Jacques)

Ou

Nage de St Jacques au Bouillon Dashi et légumes de saison

Ou

Melon mariné, Foie gras de Canard poêlé et mi- cuit (Mai à Septembre)

Médailillon de Foie gras mi- cuit, Poire caramélisée et son chutney (Octobre à Avril)

Ou

Foie gras, confiture et pétales de tomates, pain toasté

Nos plats chauds (1 choix à définir)

Lotte du Guilvinec, minestrone de légumes et tuile de carotte, sauce Muscadet

Ou

Filet de Rouget Barbet, aubergines en déclinaison (caviar et frits), tomates cerises,
Et son jus corsé

Suite de nos plats chauds

Volaille Fermière farcie au Foie gras, fondue de choux, poireaux Nantais braisé,
sauce à la graine de moutarde

ou

Déclinaison de Canard : Cromesquis, Foie gras poêlé, Filet rôti,
Mousseline de petits pois, rhubarbe, Jus de Canard

Ou

Carré d'Agneau, Caponata de légumes

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive et romarin

Nos Fromages

Chèvre rôti, chutney de Poires et pain d'épice

Ou

Bessin de notre maître fromager Pascal Beillevaire, Mesclun (Avril à Sept)

Nos Desserts

Consulter notre carte des desserts

Café, thé et infusion



MENU ROSE ROUGE

48,00 € TTC



Nos entrées

Carpaccio de tomates, Langoustines du Croisic, Shiso cress

Ou

Royale de Homard, sauce Savora, crème de persil et betterave

Ou

Foie gras de Canard poêlé, viennoise à la brisure de Truffe, panna Cotta, jus au Porto

Nos plats chauds (1 choix à définir)

Filet de Sole meunière, noisettes torréfiées et cannelloni de légumes

Ou

Filet de Bar de nos côtes, gâteau de Céleri et herbes fraîches de nos maraîchers

Sauce Iodée

Ou

Saint Pierre, polenta frit et mini légumes de saison, jus d'Olives

Ou

Trilogie de la Mer : Bar, Homard, St Jacques, petits légumes sauce Muscadet

(supplément 3 €)

Suite de nos plats chauds

Filet de Veau, déclinaison de navets au Miel et feuilles de Vené Cress, jus corsé

Ou

Filet de Bœuf et dés de Foie gras, palets de pomme de terre, légumes primeurs,

Sauce Périgourdine

Ou

Suprême de Pigeonneau rôti, cône de cuisses confites et champignons, Choux Kale frits

Nos Fromages

Comté, Toast au beurre Noisette, mesclun

Ou

Assiette d'affinés de notre Maître fromager Pascal Beillevaire, mesclun

Ou

Sélection de fromages affinés, de notre maître fromager Pascal Beillevaire sur ardoise, en centre de table (supplément 2.90 €)

Nos Desserts

Consulter notre carte des desserts

Café, thé et infusion



Notre carte Dessert



Notre carte dessert signée Christophe Roussel

Pour l'ensemble de notre carte Desserts, nous avons fait le choix d'un consultant de renom « Christophe Roussel », Relais Dessert La Baule, Pornichet, Guérande, Pornic et Paris.

Il crée l'ensemble de notre carte Dessert (y compris mignardises et macarons) avec un cahier des charges précis, puis il forme nos équipes de pâtissiers qui au quotidien réalisent l'ensemble de ses créations à Ancenis au sein de notre Laboratoire.

Après un apprentissage traditionnel et des expériences aussi enrichissantes que variées à travers le monde : en Uruguay dans un Relais & Château, en Suisse au Casino de Berne, à Saint Barthélémy chez Jean-Marie Rivière (Alcazar, Paradis Latin), il reste également plusieurs années aux côtés de Laurent Couegas (Ducasse, Pré Catelan) puis ouvre une première boutique à La Baule en 2004.

Il décroche au fur et à mesure de sa carrière de nombreux prix prestigieux : Prix Goût et Santé, catégorie sucré, Membre de "Relais Desserts International", Award de l'innovation au Salon du chocolat de Paris, élu par le Gault et Millau parmi les 5 meilleurs chocolatiers de France, élu par le Gault et Millau dans les 101 meilleurs pâtissiers de France...

1 000 idées à la seconde, des associations de goûts et de couleurs inattendues, Christophe Roussel réinvente les saveurs avec le respect des ingrédients : du sain, du beau et du bon !

Son crédo : simplicité et générosité



Green Forest

Biscuit moelleux pistache, crème mascarpone pistache, Compotée de Griotte et Amarena, sur un croustillant pistache

Douceur Framboise et Yuzu

Biscuit roulé, ganache framboise, crémeux citron yuzu, compoté de framboise et yuzu, sur un croustillant Gianduja

Tarte Vanille Caraïbes

Sur une pâte sablée et croustillant Gianduja coco, compotée Mangue passion et crémeux vanille

Pavlova Fruits rouges vanille

Meringue Pavlova, avec confit de fraises et framboises, crémeux de vanille, et sa ganache montée

St Honoré Caramel Passion

Sur un fond de pâte sablée et compotée de mangue passion, choux crème caramel, chantilly mascarpone Vanille

Comme un air d'Opéra

Ganache café, crémeux chocolat, sur un croustillant chocolat





La Noisette et la fleur d'Oranger

Mousse noisette, crémeux fleur d'oranger sur un croustillant chocolat & son chou pralin

Macaron Framboise Litchi

Finger Macaron et son crémeux Litchi, framboises fraîches & sa verrine de compotée de Litchis et mascarpone

La Fraise au Miel de Sarrazin (Mai à Septembre)

Croustillant au sarrasin, mousse au miel, confit de fraises & sa mini tarte aux fraises

Gourmandise Vanille, Spéculos

Biscuit roulé, croustillant spéculos, mascarpone vanille, crémeux caramel et noisettes torrifiées & son Macaron spéculos caramel

Duo chocolat et Vanille

Biscuit sans farine, bavaroise au chocolat noir, crémeux de chocolat noir, croustillant au Grué de cacao et Gianduja & son Finger Vanille

Velours Poire Marron

Finger, marron et vanille, compotée de Poire & sa verrine Poire, chantilly vanille

Choco Sphère noisette

Sphère chocolat avec crème chocolat, confit de framboises, croustillant praliné et crémeux de noisettes, sur une base de Financier chocolat & sa sauce chocolat



DESSERTS MENU ROSE ROUGE & OPTION PIÈCE MONTÉE SUR NOS MENUS



Autour du fruit rouge à la fleur de Sureau

Entremets pâte sablée et biscuit roulé, mousse et crémeux de framboises et mûres /
Mini macaron framboise / Coque de meringue, chantilly vanille

Gourmandise Caramel

Millefeuille caramel vanille / Mini tartelette noix de Pécan et caramel /
Quenelle mascarpone au caramel

Saveurs en trilogie

Entremets biscuit chocolat, mousse chocolat et crémeux vanille / Chou Vanille
Mini tarte à la Framboise et croustillant Gianduja/

Fraise Passion

Entremets fraise, mangue passion, biscuit roulé et croustillant / Raviole mangue passion /
Finger aux fraises et sa marmelade mangue passion

Le grand Chocolat

Entremets chocolat, bavaoise et crémeux chocolat / Millefeuille de chocolat/ / Mi cuit chocolat noir

L'exotique Coco

Entremets façon Pavlova coco, compotée ananas et ganache coco, chocolat /
Coque chocolat et compotée Ananas / Guimauve coco chocolat

Douceur Vanille et Fruits rouges

Crémeux Vanille / Confit de fruits rouges / Crunchy de framboises / Crumble / Feuilles de Shiso

Option sur nos menus:

*Pièce Montée Traditionnelle
(+ 1.00 € par personne)*

En dessert unique : 4 choux / personne

Avec le dessert du menu Orchidée : 2 choux

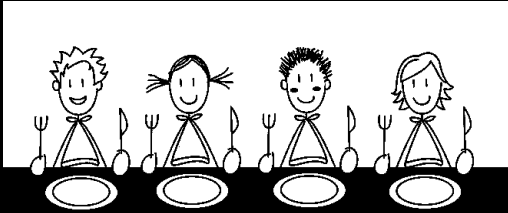
Avec le dessert du menu Gardénia : 1 chou

Les Saveurs de nos choux :

*Vanille / Rose et gousse de vanille /
Vanille et framboise fraîche / Framboise /
Chocolat Noix de Coco /
Caramel au beurre salé
Mangue et fruits de la Passion.*



Informations Complémentaires



- Menu Enfant : • avec entrée / plat et dessert à 14,00 €
• avec plat et dessert à 9,80 €

Melon et Jambon ou selon saison : Assiette charcutière
Suprême de volaille à la crème et pommes sautées
Ou
Saumon et ses pâtes fraîches
Tartelette au chocolat



Menu enfant : Lunch Box (petit sac pique nique Kraft) à 14,00 €, comprenant : Salade de Melon / 2 sandwiches (pain de mie) / petit paquet de chips / tartelette chocolat.

Menu prestataire (DJ / Photographe / Baby sitter) à 19,00 €
Entrée, plat chaud et dessert - selon le marché

SERVICE D'APRES REPAS

Pour l'après repas (open bar) et boissons par vos soins, nous vous proposons un jeu de 300 verres à 80,00 €

Le personnel sur le service open bar et rangement

2 Serveurs minimum pour un maximum de 180 convives, au-delà 3 à 4 serveurs selon le nombre d'invités.
Prise d'effet du personnel à la fin du repas.

Serveurs présents au service des boissons en open bar, et présents au rangement et nettoyage des espaces après votre libération des lieux (selon votre site) :

- coût horaire à 36,00 € / heure / serveur

Prestation dans la limite d'une fin de soirée musicale à 4h00 et fin de prestation totale à 5h00.

Au-delà de cette limite, une compensation complémentaire vous sera imposée ainsi qu'un hébergement.

ENLEVEMENT DES DECHETS

Si le lieu ne nous permet pas de laisser les déchets dans des conteneurs sur place, comptez un forfait de 90 € TTC, pour l'enlèvement par nos soins (hors bouteilles verres).

LES FINS DE SOIREE



LE COIN DES GOURMANDISES

Pyramide de 200 Macarons à 200,00 €

Pyramide de 300 Macarons à 290,00 €

Saveurs de nos Macarons : Cheesecake framboise / Pistache / Citron / Chocolat / Framboise / Noisette

Mignardises « Christophe Roussel » à 1,30 € (l'unité)

Saveurs de nos Mignardises : Pomme d'amour / Carré Marron / Tarte vanille pistache / Ananas exotique/ Coque choco fraise

Les Petits gourmands maison (Cannelé / Viennois / Muffin framboise / Financier chocolat / Moelleux aux raisins) à 0,80 € (l'unité)

Brioche longue Vendéenne : 2,00 € / personne

Présentation de fruits frais de saison à 1,60 € / personne

Présentation de fruits exotiques et de saison à 1,80 € / personne

Brochette de fruits frais à 1,80 € / personne

Fontaine de chocolat et 100 brochettes de fruits frais à 250,00 €

Fontaine de chocolat et 200 brochettes de fruits frais à 400,00 €

Fontaine de chocolat et 250 brochettes de fruits frais à 460,00 €

Fontaine de chocolat et 300 brochettes de fruits frais à 500,00 €

POUR UNE PAUSE SALÉE en soirée

Assortiment de « Navette, jambon et radis beurre façon Hot Dog » & « Bagel de volaille parmesan, beurre pesto » (sur plateau à disposition) : 1,00 € pièce

Assortiment de cochonnailles (4 tranches/pers) pain et condiments : 5,50 € / personne

Sélection de fromages affinés de notre fromager Beillevaire (beurre et pain), base environ 50 personnes : 97,00 €

BUFFET AUTOUR DE LA BRIOCHE A 11,00 € / PERS

Brioche Vendéenne (longue) – 2 parts / personne avec compote de pommes

Les fruits d'ici et d'ailleurs

4 Mignardises « Christophe Roussel »

Café

Propositions pour votre
soirée après un déjeuner

BUFFET TRADITION A 14,50 € / PERS

Assortiment de canapés

Plateau de cochonnailles

Deux viandes froides

Jardin du potager

Les mignardises

23 Café

Conditions Générales de Vente

Tarifs

Les prestations s'entendent par personne et les tarifs indiqués sont en TTC, sur la base **minimum de 75 adultes**, comprenant :

- Le nappage et les serviettes en tissu
- La vaisselle nécessaire au bon fonctionnement
- Le service (personnel) : une équipe en cuisine, ainsi qu'une équipe en salle encadrée par un maître d'hôtel
- Le service de vos boissons durant le repas

Tarifs étudiés avec le taux de TVA en vigueur (10%), cependant le tarif facturé intègrera les variations éventuelles de la TVA.

Le personnel

Le personnel de fin de soirée, devra compter au minimum deux serveurs jusqu'à 180 convives maximum, au-delà : 3 à 4 serveurs selon le nombre d'invités.

- Présent au service des boissons sur l'open bar
- Présent au rangement et nettoyage des espaces après votre libération des lieux (dans le cas de l'obligation du site ou demandeur du loueur)

Prise d'effet après le repas, et jusqu'à leur départ du site, facturé 36,00 € / heure / serveur

Prestation dans la limite d'un fin de soirée musicale à 4h et fin de prestation total à 5h00.

Au-delà de cette limite, une compensation complémentaire vous sera imposée ainsi qu'un hébergement.

Exécution de la prestation

Le Val d'Evre Traiteur s'engage à mener à bien la prestation de la commande passée, conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier.

Enlèvement des déchets

Si le lieu ne nous permet pas de laisser les déchets dans des conteneurs sur place, comptez un forfait de 90 € TTC, pour l'enlèvement par nos soins (hors verres).

Conditions Générales de Vente



Les Boissons et marchandises

Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons.

Nos tarifs menus comprennent le service de vos boissons durant le repas – à prévoir par vos soins le stockage dans un lieu réfrigéré.

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession sous le contrôle de la DDPP (direction départementale de la production des populations), nous obligent à détruire et jeter, à l'issue de la réception, tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, nos Maîtres d'Hôtel sur site étant tenus de respecter impérativement ces instructions, détruirons la totalité des marchandises restantes.

Les plats que nous vous proposons peuvent contenir des allergènes (œuf, arachide, lapin, crustacés, mollusques, moutarde, poissons, gluten, sésame, produits laitiers, fruits à coques, sulfites.....) En raison des produits que nous travaillons, nous ne garantissons pas l'absence totale d'allergènes dans nos plats, mais nous faisons au mieux pour répondre à vos demandes.

Assurance

Le Val d'Evre sera dégagé de toutes obligations au cas où un évènement de force majeure ou des cas fortuits surviendraient (incendie/dégâts des eaux...)

Le Val d'Evre, ne peut être tenu pour responsable des dommages de toute nature, tant matériels qu'immatériels ou corporels, qui pourraient résulter d'un mauvais fonctionnement du lieu de la réception choisi.

Matériel laissé à disposition

La verrerie (open bar), le nappage laissés à votre disposition à la fin de la réception, devront nous être retournés par vos soins sous un délai de 72h (jour de retour à confirmer avec les bureaux)

Modalités d'annulation

Pour toute annulation de réservation intervenant entre la date du contrat (signature) et le jour de la manifestation, le Val d'Evre facturera :

50 % du prix (sur une base minimum de 50 €/personne) pour une annulation de 5 à 6 mois

60% du prix des prestations (devis ou sans devis base minimum 50 €) pour une annulation à 4 mois

70% du prix des prestations réservées (devis) pour une annulation à 3 mois

80% du prix des prestations réservées (devis) pour une annulation à 2 mois

90% du prix des prestations réservées (devis) pour une annulation à 1 mois

100% du prix des prestations réservées (devis) pour une annulation à moins de 30 jours

Conditions Générales de Vente



Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit nous être communiqué 10 jours avant la réception pour notre base de commande, et doit nous être confirmé au plus tard 4 jours avant la manifestation, il sera retenu comme base de facturation. Toute annulation qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation de 100 % du prix des repas commandés.

Procédure de réservation

A l'acceptation de l'offre, le présent contrat est établi en double exemplaire, dont un à nous retourner, accompagné d'un chèque d'acompte d'un montant de 800 €. Cette somme sera déduite de la facture globale, mais conservée pour tout cas d'annulation.

Modalités de paiement

Un deuxième acompte de 30% de la commande devra nous parvenir deux mois avant la réception. Le Val d'Evre se réserve le droit de refuser ou annuler toute commande notamment en cas d'insolvabilité du client ou dans l'hypothèse d'un défaut de paiement.

Le règlement du solde des prestations s'effectuera au plus tard 8 jours après la réception.

Sauf accord contraire, en cas de retard de paiement, le client encourt des pénalités de retard sur la base d'une fois et demie le taux d'intérêt légal.

Pour un contrat de réservation, vous assurer de notre disponibilité, et nous communiquer:
Vos noms et prénoms – adresse postale – vos téléphones portables – adresse email