

Les buffets

Catalogue Automne-Hiver 2024

***Le Relais Gourmand
Traiteur***

Le Buffet Froid

23€ TTC
/pers

Notre assortiment d'entrées :

- Plateau de charcuteries Bellota et maison
- Plateau de saumon fumé
- Salade de légumes d'hiver
- Muffin magret fumé et tomates séchées

Nos plats froids :

- Faux filet de boeuf, sauce poivre **OU**
- Paupiette de veau, sauce aux agrumes (**végétarien possible, nous consulter**)

Le duo de desserts :

- Crème chocolat et madeleine pistache
- Tartelette aux fruits exotiques

Minimum de convives : 5

Le Buffet Chaud

25€ TTC
/pers

Notre assortiment d'entrées :

- Plateau de charcuteries Bellota et maison
- Plateau de saumon fumé
- Salade de légumes d'hiver
- Muffin magret fumé et tomates séchées

Le plat chaud :

- Boulettes de boeuf aux aïelles et pommes de terre

(végétarien possible, nous consulter)

Le duo de desserts :

- Crème chocolat et madeleine pistache
- Tartelette aux fruits exotiques

Minimum de convives : 5

Les Options

Le plateau de fromages en duo :

- Tomme du Saintois, chèvre de la Bouzule

4.00€ TTC/pers

Le cocktail apéritif:

- Assortiment de réductions froides et chaudes du moment.
6 pièces par personne (3 réductions chaudes + 3 réductions froides)

8.00€ TTC/pers

**Pour tout gâteau d'anniversaire
ou évènement particulier,
n'hésitez pas à nous contacter !**

Les Options

Le menu enfant :

- Parmentier de boeuf lorrain
- Crème au chocolat

12.00€ TTC/enfant

Pour toute location de vaisselle,
notre partenaire Alpha Service
saura vous guider:

<https://www.alphaservice.fr/index.php> ou 03.83.20.79.79

En pratique

Les commandes:

Ces buffets sont vendus pour un minimum de commande de 5 personnes. Les commandes sont enregistrées par mail :

traiteur@lerelaisgourmand.com ou par téléphone : 03.83.21.79.53.

Un délai de 48h avant la livraison (hors jours fériés et week-end) est requis.

Un acompte de 30% vous est demandé à la réservation.

Les commandes sont livrées sous conditions du lundi au samedi, nous vous communiquerons un créneau horaire au moment de la réservation.

Les commandes peuvent être retirées directement à notre laboratoire, du lundi au samedi, dès 9h00. Nous vous communiquerons également un créneau horaire au moment de la réservation.

Pour un retrait le dimanche ou jour férié, nous contacter.

Nos conditions générales de vente

1. Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit ou par mail et après versement d'acompte (sauf en cas d'accord préalable avec la direction)
2. Aucun acompte ne sera demandé pour des événements professionnels de moins de 50 personnes, ou pour toute entreprise faisant l'objet d'un accord-cadre avec la Société le Relais Gourmand
3. Un premier acompte de 30% maximum sera versé pour tous les autres événements pour enregistrement
4. Le solde sera à régler à réception de la facture, par chèque, virement bancaire, espèces, CB et ticket restaurant.
5. Toutes les commandes sont livrées dans le strict respect des conditions d'hygiène et en camion frigorifique.
6. Par ailleurs, en cas de non respect des consignes de maintien au frais ou de réchauffe remises lors de la livraison ou lors du retrait, Le Relais Gourmand ne saurait être tenu responsable de la consommation de denrées n'ayant pas fait l'objet de l'application de ces consignes.
7. L'ensemble des prestations proposées pour une même organisation ou congrès, bénéficiant d'un tarif particulier, ne sauraient être dissociées les unes des autres.
8. La facture finale sera réglée dans un délai de 7 jours à compter de la date de l'événement (professionnels).
9. En cas de report ou d'annulation, par le client, de la date de réception, l'acompte versé sera conservé.
10. En cas de décision réglementaire écrite interdisant l'organisation et la tenue d'événements publics ou privés compte tenu de conditions sanitaires ou de sécurité spécifiques (notamment type Grippe A H1/N1, coronavirus COVID-19, risque terroriste...), toute annulation de l'Événement liée directement à cette décision donnera lieu à l'application des conditions suivantes :
 - De 15 jours à 3 jours ouvrés avant la date de réalisation des prestations : LE RELAIS GOURMAND TRAITEUR conserve les acomptes versés. Ce montant pourra éventuellement être déduit lors du report de la prestation.
 - Moins de 3 jours ouvrés avant la date de réalisation des prestations : aucun remboursement sauf si report, à définir avec LE RELAIS GOURMAND TRAITEUR.
11. Le Relais Gourmand ne sera pas tenu responsable de la casse, vol ou détérioration de la vaisselle et du matériel mis à disposition par le Relais Gourmand ; La société de location ou mis à disposition par le client.
12. Toutes nos propositions sont susceptibles d'être modifiées, selon arrivage et coût des matières premières (et toujours remplacées par un équivalent ou sup).
13. Tout éventuel changement de TVA sera répercuté sur le prix net à payer. Le fait de signer ces conditions implique l'acceptation sans condition de l'ensemble de ces articles.