



Anniversaire, Baptême, Communion, Repas de famille
2022

LA GUIGNOISE
Traiteur dieu
Chrystel et bernard
92 rue de Troyes
77390 Guignes
Tel : 01.64.06.00.27-
Tel 06.07.16.34.93
Email : bernard.dieu@wanadoo.fr
Site : www.bernard-dieu.fr
Ouverture bureau:
Du mardi au vendredi :
9h à 12h et de 14h à 18h
Le Samedi : de 9h à 12h

Buffet d'accueil

Planteur, soupe champenoise
Eau plate et pétillante,
Coca, jus de fruit.

Canapés assortis, feuilletés : anchois, saucisse, saumon, accras de morue
Navettes garnies, saucisses cocktail, mini-pâtés en croustille,

Entrées :

- salade landaise et son foie gras
**
- Gratin de fruits de mer sauce homardine
**

Plat :

- Pièce de bœuf à la Bordelaise
Gratin savoyard - Tomates provençales
**

Plateau de fromages 4 sortes
Salade

**

Dessert :

Gâteau chocolat et son croustillant
Framboisier
Poire caramel

Partie boissons pendant le repas :

Vin blanc (servi au verre)
Vin rouge
Eau plate
Café

Buffet d'accueil

Planteur, soupe champenoise
Eau plate et pétillante,
Coca, jus de fruit.
Canapés assortis, feuilletés : anchois, saucisse, saumon, accras de morue
Navettes garnies, saucisses cocktail, mini-pâtés en croustille,

Entrées:

- saumon belle vue et sa julienne de légumes

**

Corolle de sole au coulis d'étrilles – Riz safrané

**

Plat :

- Carré d'agneau en habit vert
Ecrasé de pommes de terre, tomates provençales

**

Brie et vieux pané sur salade

**

Dessert :

Gâteau chocolat et son croustillant

Framboisier

Poire caramel

Partie boissons pendant le repas :

Vin blanc (servi au verre)

Vin rouge

Eau plate

Café

Buffet d'accueil

Planteur, soupe champenoise
Eau plate et pétillante,
Coca, jus de fruit.

Canapés assortis, feuilletés : anchois, saucisse, saumon, accras de morue
Navettes garnies, saucisses cocktail, mini-pâtés en croute,

Entrées :

Foie gras de canard accompagné de son confit d'oignons

**

Filet de Bar et sa sauce à l'huile vierge et son quinoa deux couleurs

**

Plat :

Carré de veau de lait aux morilles et son jus

Purée de vitelotte et son fagot haricots vert

**

Brie et chèvre et sa salade

Dessert :

Gâteau chocolat et son croustillant

Framboisier

Poire caramel

Partie boissons pendant le repas :

Vin blanc (servi au verre)

Vin rouge

Eau plate

Café

Buffet d'accueil

Planteur, soupe champenoise
Eau plate et pétillante,
Coca, jus de fruit.
Canapés assortis, feuilletés : anchois, saucisse, saumon, accras de morue
Navettes garnies, saucisses cocktail, mini-pâtés en croute,

Entrées :

Assiette Terre et Mer (Foie gras, saumon fumé, filet de canard, queue de gambas, toast)

Escalope de ris de veau avec sauce forestière et sa mirepoix de légumes

Plat :

Cuissot de porcelet au sancerre crémé

Gratin dauphinois et tomates

Tulipe de chèvre au miel et sa salade au balsamique

Dessert :

Buffet dessert

Partie boissons pendant le repas :

Vin blanc (servi au verre)

Vin rouge

Eau plate

Café

Buffet d'accueil

Planteur, soupe champenoise
Eau plate et pétillante,
Coca, jus de fruit.

Canapés assortis, feuilletés : saucisse, saumon, accras
Navettes garnies, saucisses cocktail, mini-pâté en croute.

Charcuteries diverses :

Rosette, saucisson a l'ail, Jambon de Savoie, andouille de vire
Terrine de campagne, rillettes
Saumon fumé
Melon (en saison)

Salades composées :

Nordique, paysanne, taboulé, niçoise, exotique, pêcheur,

Mix de Viandes froides :

Pièce de Bœuf,
Baron d'agneau rôti au jus de thym,
Blanc de volaille cuit aux aromates

Condiment :

Cornichons, Mayonnaise, moutarde,

Plateau de 4 Fromages,

Dessert maison au choix servie en buffet :

Assortiment de gâteaux à définir ensemble

Partie boissons pendant le repas :

Vin blanc (servi au verre)
Vin rouge
Eau plate
Café



Buffet d'accueil

Planteur, soupe champenoise
Eau plate et pétillante, Coca, jus de fruit.

Canapés assortis, feuilletés : saucisse, saumon, accras de morue
Navette garnies, saucisses cocktail, mini-pâtés en croute.

Buffet d'entrée :

Charcuteries diverses :
Rosette, saucisson à l'ail, Jambon de Savoie
Terrine de campagne et rillettes
Saumon mariné à la brousse de chèvre et ses asperges
Melon (en saison)

Salades composées :

Nordique, paysanne, taboulé, niçoise, exotique, pêcheur,

Plat chaud servi sur le buffet en bain marie

2 plats aux choix 50/50

-Veau vallée d'auge,
-Gratin de fruits de mer,
-tajine de poulet

Garniture 2 aux choix:

-Gratin dauphinois, riz pilaf, haricots vert
Plateau de 4 Fromages,

Dessert maison au choix servi en buffet :

Assortiment de gâteaux à définir ensemble

Partie boissons pendant le repas :

Vin blanc (servi au verre)
Vin rouge
Eau plate
Café

Prix des menus :

Menu 1

-2 entrées, un plat : 45,80 €

-1 entrée, 1 plat : 41,20€

Menu 2

-2 entrées, un plat : 44,20 €

-1 entrée, 1 plat : 40,80 €

Menu 3

-2 entrées, un plat : 47,20 €

-1 entrée, 1 plat : 42,80 €

Menu 4

-2 entrées, un plat : 45,80 €

-1 entrée, 1 plat : 42 €

Menu buffet froid et plat chaud

-Buffet froid : 39 €

-Buffet plat chaud : 42 €

Menu enfant POUR LES REPAS : 15€

Sans personnel de service

Nous ne fournissons pas de vaisselle, ni nappage et aucune boisson,

Le vin blanc, vin rouge, l'eau plate sont servis pendant le repas et ce jusqu'au service du buffet dessert

(Sans aucune boisson déduire -3.60 € au prix du menu)

Possibilité de vous fournir :

Supplément pièce montée par pers 4.20 €

-Nous vous proposons nos salles de location :



Coin fleuri



Entrée



Accès terrasse



Salle de la Capitainerie
 40 pers assises : 600€



Salle de l'Amirauté
 100 personnes assises : 1100€

Conditions général de vente

Toute commande implique l'acceptation entière et sans réserve de la présente condition générale de vente :

Confirmation, modification et annulation de commandes :

Toute confirmation serra effective a réception du bon de commande et versement de l'acompte.
Toutes annulation doit être envoyer par courriel du lundi au vendredi 8 jours ouvrer avant la date de votre commande, après cette date l'acompte serra conserver par la Guignoise Traiteur Dieu.
Cependant, la Guignoise Traiteur Dieu se réserve le droit d'accepter, sous condition, des modifications intervenant hors délais.

Tarifs et règlement :

La Guignoise Traiteur Dieu se réserve le droit d'augmenter les prix indiqués au devis en cas d'augmentation des couts des produits.

La TVA applicable pour les prestations avec service est de 10% sur la totalité de la prestation hors boissons alcoolisées. Le taux applicable pour les prestations sans service est de 20% hors alimentaire et boissons non alcoolisées.

Les livraisons vous serrons facturer en fonction de notre tarifs de transport.

Les conditions du règlement doivent être honorées par le client. Le non-paiement des sommes dues dans le délai fixé entrainera une mise en demeure. Tout règlement par chèque prévu à la livraison doit se faire dans son intégralité défaut La Guignoise Traiteur Dieu se réserve le droit de vous refuser la marchandise.

Pour tout professionnel, en sus des indemnité cde retard, toute sommes, y compris l'acompte, non payée a sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement (art.441-6,l'al. Du code de commerce et D.441-5 ibidem)

Exécution de la prestation :

Les produits livrés par La Guignoise Traiteur Dieu ne doivent pas être consommés au-delà de la date de livraison et ne doivent pas être congelés afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur.

En cas de livraison de marchandises sans prestation de service, La Guignoise Traiteur Dieu ne peut être tenu responsable d'une mauvaise conservation ou d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (Présentation, réchauffage ...).les produits doivent être conservés dans un endroit propre, frais (entre 2°et 4°) et sec.

En cas d'impératif d'approvisionnement de marchandise ou de cas de force majeur, La Guignoise Traiteur Dieu se réserve de modifier la composition des menus.

En cas de location, le client est responsable du matériel dès la mise à disposition de celui-ci. Tout article manquant, détérioré, ou cassé pendant la prestation est à la charge du client et serra facturé au tarif en vigueur. Les délais de livraison prévu dans le devis ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l horaires prévu ne dépassant pas 2h00 ne donnent pas droit au client d'annuler ou de refuser la commande et de réclamer des dommages et intérêts.la responsabilité de La Guignoise Traiteur Dieu ne pourra être engagée en cas d'inexécution de ses obligations dues à des éléments extérieurs tels que grèves, intempérie, manifestation ou blocage sur voie public....

Les boissons ne sont pas à volonté, mais calculer en fonction d'une consommation normal
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Réclamation :

Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables. Toutes réclamations non signalée lors de la livraison des marchandises, sera considérée comme nulle et non avenue. Tout litige relatif à la présente vente sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Melun.

Bon de commande 2021-2022

A nous retourner par mail : bernard.dieu@wanadoo.fr

Ou par courrier ou déposer au la Guignoise 92 rue de Troyes 77390guignes

Nom et prénom	
Mail et téléphone	
Adresse du client	
Lieu de réception	
Date de réception	
Heures de livraison	
Gamme cocktail	
Prix par pers	
Information sur lieux livraison	
Acompte	

Aucune commande ne pourra être prise en compte sans ce bon de commande retourné dûment rempli

Le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales de vente

de la société La Guignoise Traiteur Dieu

DATE, CACHET ET SIGNATURE