



LES MENUS

TENTEZ L'EXPÉRIENCE DE L'ORIGINALITÉ
ÉVADEZ-VOUS A LA DÉCOUVERTE D'UNE CUISINE
TRADITIONNELLE ET SAVOUREUSE

MENU MONT-VERT

VIN D'HONNEUR / ENTRÉE

8 pièces classiques au choix
Sauces piment et siave

+

2 PLATS TRADITIONNELS

Cari de poulet massalé et rougail saucisse
accompagnés de riz,
grains (lentilles) et rougail tomate

+

PRESTATION DE SERVICES

40 €



MENU GRAND-ANSE

VIN D'HONNEUR / ENTRÉE

6 pièces classiques au choix

Sauces piment et siave

+

2 pièces gourmandes au choix

+

2 VERRES DE PUNCH AU CHOIX

+

2 PLATS TRADITIONNELS

Cari de poulet massalé et rougail saucisse

Accompagnés de riz,

grains (lentilles) et rougail tomate

+

PRESTATION DE SERVICES

50 €



MENU ZORÉOL

VIN D'HONNEUR / ENTRÉE

6 pièces classiques au choix
Sauces piment et siave

+

4 pièces métropolitaines

+

2 VERRES DE PUNCH AU CHOIX

+

2 PLATS TRADITIONNELS

Cari de poulet massalé et rougail saucisse
Accompagnés de riz,
grains (lentilles) et rougail tomate

+

ARDOISE DE 3 FROMAGES ET PAIN INDIVIDUEL

+

PRESTATION DE SERVICES

60 €



MENU VOILE DE LA MARIÉE

VIN D'HONNEUR / ENTRÉE

6 pièces classiques au choix

Sauces piment et siave

+

2 pièces gourmandes au choix

+

2 PLATS TRADITIONNELS

Cari de poulet massalé et rougail saucisse

Accompagnés de riz,

grains (lentilles) et rougail tomate

+

4 PIÈCES SUCRÉES AU CHOIX

+

BOISSONS

+

PRESTATION DE SERVICES



65 €



MENU MARMAILLE

De 4 à 10 ans

VIN D'HONNEUR / ENTRÉE

4 pièces classiques

+

1 PLAT TRADITIONNEL

Cari de poulet massalé (1/2 cuisse)

Accompagné de riz et
grains (lentilles)

+

PRESTATION DE SERVICES

15 €



BRUNCH

LE SUCRÉ

Baguette et viennoiserie
Confiture/ miel/ nutella
Beurre doux individuel
sucre et sucrette

+

LE SALÉ

Tarte salée au choix
Salade au choix
Taboulé au poulet ou oriental
Plateau de charcuterie
Plateau de fromages

+

LES BOISSONS

Lait demi-écrémé, chocolat en poudre, thé et infusion
Eau plate et eau pétillante
Jus de fruit (orange, pomme, multifruit)

+

LE MATERIEL

Serviettes en papier
Assiettes et couverts en bambou

LIVRÉ LE JOUR DU MARIAGE

25 € TTC *

*Voir CGV



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/ DÎNATOIRE

LE SALÉ

6 pièces classiques au choix
Sauces piment et siave

+

1 bol / pers. au choix
(riz/rougail saucisses, riz/cari de poisson,
riz/cari de chou)

+

LE SUCRÉ

3 pièces sucrées au choix

+

LES BOISSONS

25 € *



* les cocktails sont personnalisables selon vos envies et votre budget
Voir CGV

Choix des menus

A SÉLECTIONNER PARMI LES PROPOSITIONS SUIVANTES

PIÈCES SALÉES

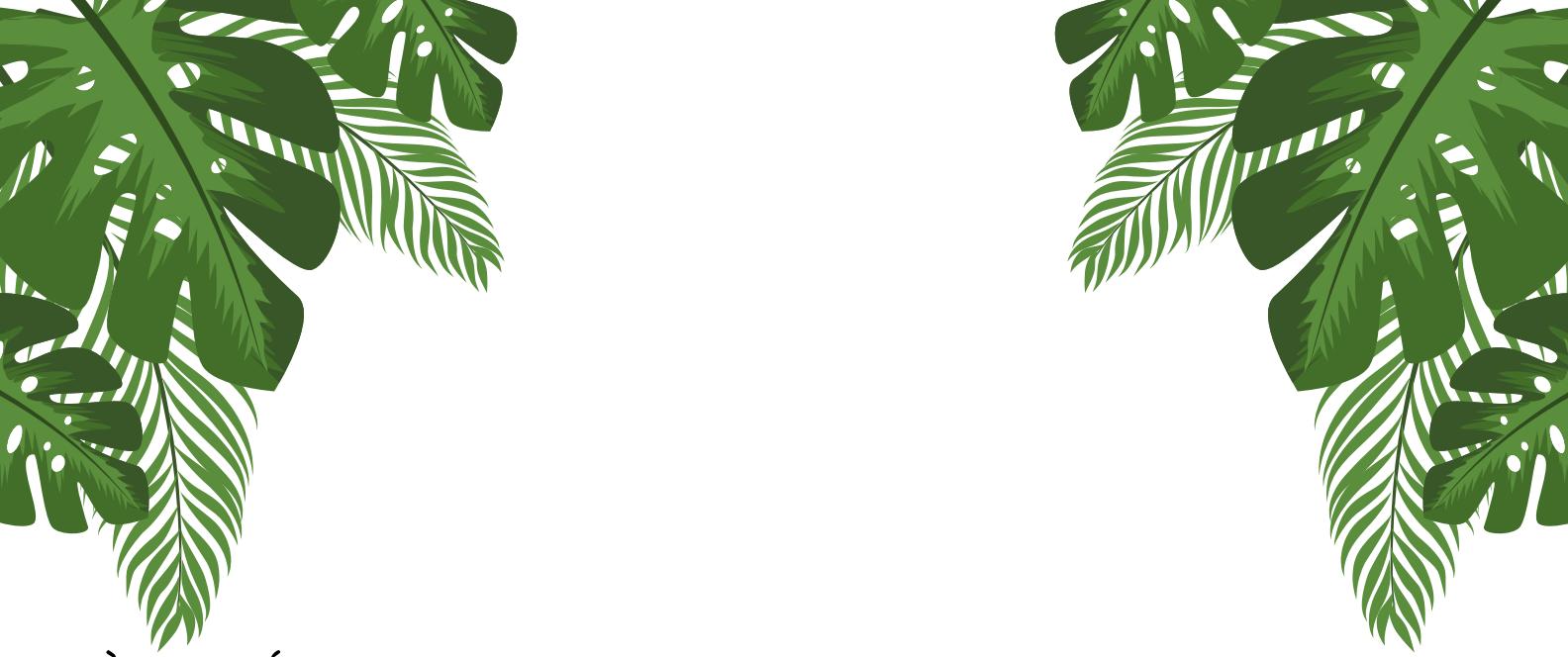
PIÈCES CLASSIQUES

- Samoussa: poulet, porc, bœuf, légume, fromage, thon
- Bouchon: poulet nature, poulet combava, porc nature, porc combava
- Bonbon piment
- Boulette de morue

PIÈCES GOURMANDES

- Croquette de poulet
- Piment farci au thon
- Verrine d'achard de légumes
- Verrine thon/mais
- Navette dakatine





PIÈCES MÉTROPOLITAINES

- Briochette de saumon
- Mini cheeseburger
- toast chaud ou froid
- Brochettes froides: tomate/mozarella, chorizo/feta, saucisson/camembert et selon la saison: melon/jambon cru, Gouda/raisin, crevette/ananas

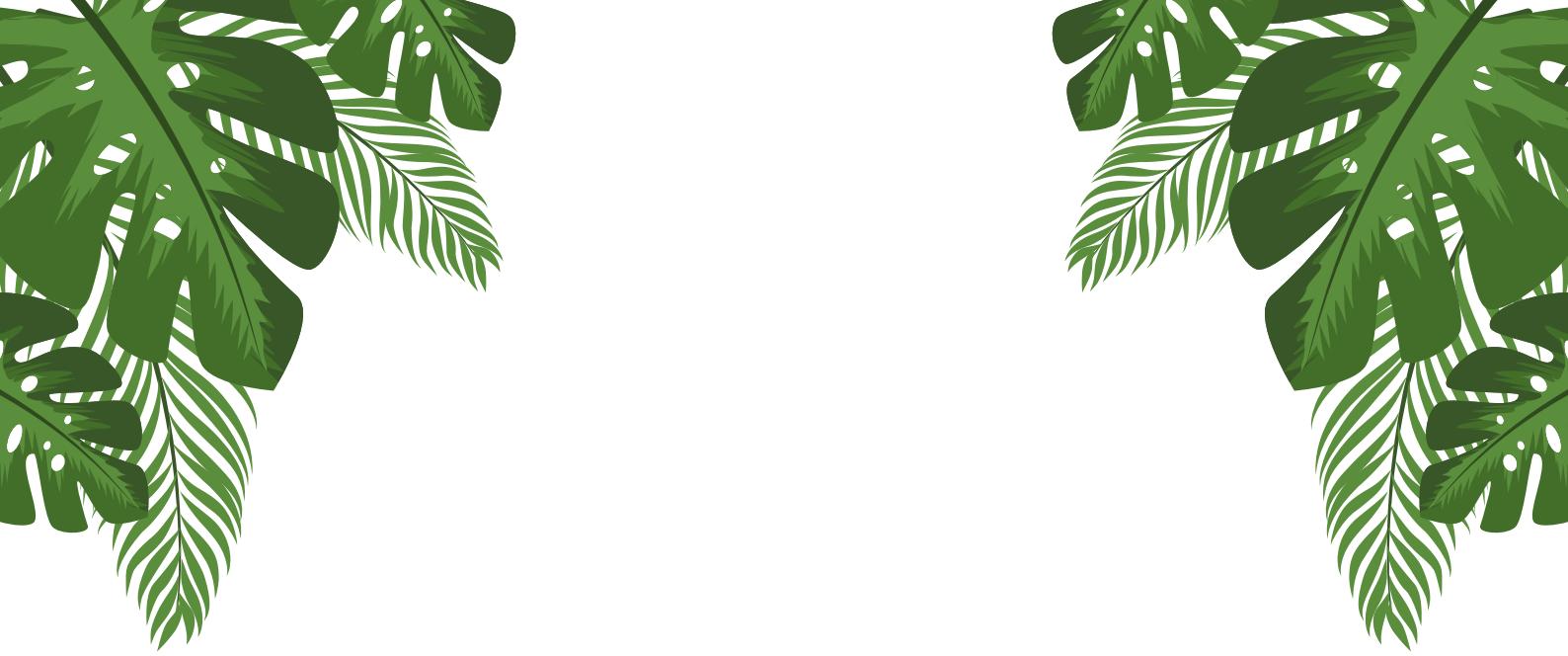


PIÈCES SUCRÉES

- Galette de manioc
- Patate douce
- Chocolat banane
- Banane
- Coco
- Tuile coco



Les pièces sucrées peuvent être remplacées dans les menus par des verrines sucrées en supplément



VERRINES SUCRÉES

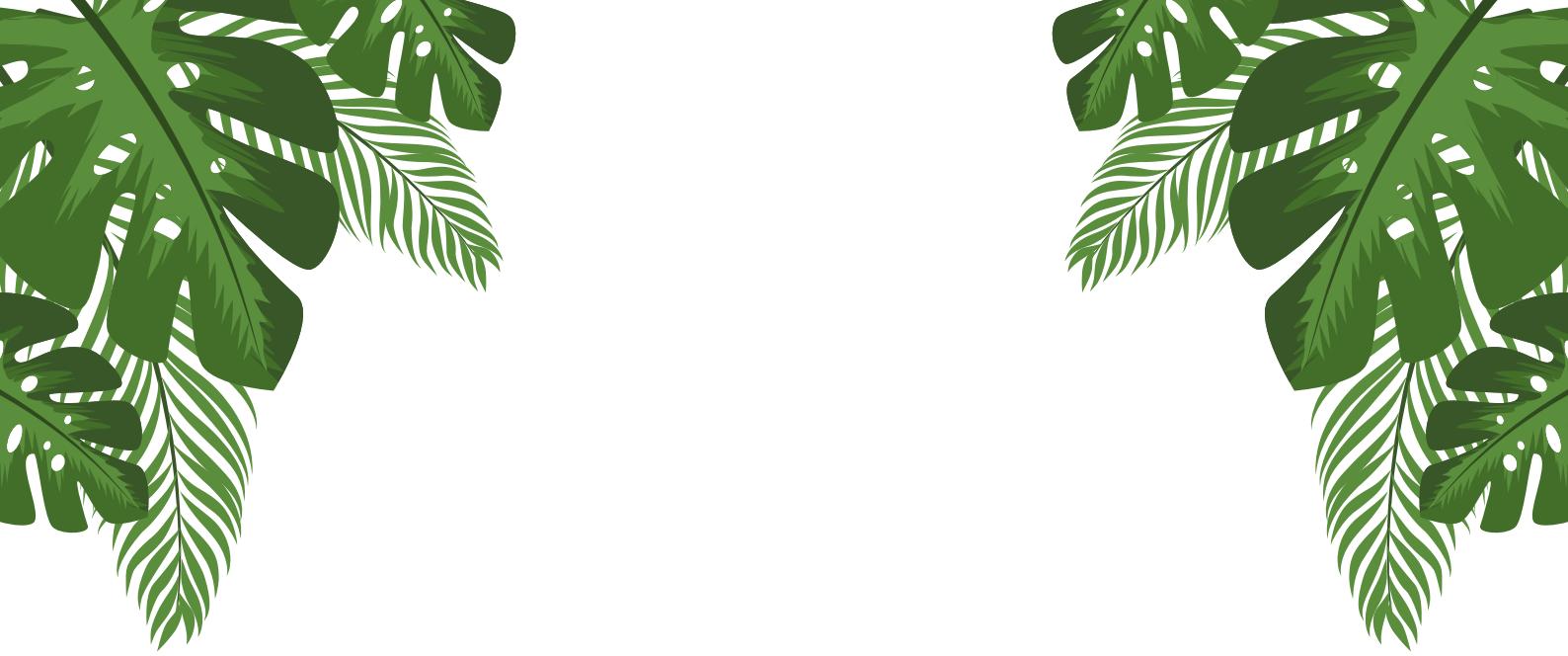
- Mousse au chocolat
- Crème citron/spéculos
- crème vanille
- mascarpone/fraise (selon saison)
- tartare d'ananas
- ananas/coco



ARDOISE DE 3 FROMAGES AU CHOIX

- Emmental
- Comté
- Chèvre
- Brie de Meaux

Changement de fromage en supplément



BRUNCH

SALADES AU CHOIX

- Pommes de terre aux épices
- Achard de légumes
- Endives/roquefort
- Exotique sucrée/salée
- Riz niçois
- pâtes
- Piémontaise au jambon



TARTES SALÉES AU CHOIX

- Quiche lorraine
- Fromages
- Légumes



Changement de tartes en supplément: saumon/épinard

Les boissons

LES BOISSONS DU MENU "VOILE DE LA MARIÉE", DE L'OPTION BOISSON ET DES COCKTAILS DÉJEUNATOIRES/DÎNATOIRES INCLUENT

- Eau plate
- Eau pétillante
- Jus de fruits au choix: pomme, orange, multifruit, ananas
- Soda à définir (coca, coca zéro, oasis, tropico, orangina, fanta, fuze tea, ice tea)

Les boissons sont servies du vin d'honneur à notre départ
Possibilité de changement de jus de fruits par des plus exotiques de marques Caraïbos et Caresse antillaise, en supplément

LES PUNCHS AU CHOIX

- Exotique
- Mangue
- Goyave



Possibilité de proposer plusieurs variétés lors de votre évènement, sans supplément



LES OPTIONS/ LES FORFAITS

UNE ENVIE DE PLUS



LES OPTIONS

PIÈCES SALÉES FRANCO-RÉUNIONNAISES

Pièces salées gourmandes:

- Croquette de poulet/ Piment **2.50 €/pièce**
- Verrine d'achards de légumes/ Navette dakatine: **3 €/pièce**
- Achards de légumes (au poids, à partir d'1 kilo): **30 €/kg**
- Beignets de bringelle (aubergine): **1.60 €/pièce**

Pièces salées métropolitaines :

Entre **1.50** et **3.50 €/pièce**

FROMAGES

Ardoise de 3 fromages avec un pain individuel:

5.50 €/personne

DESSERTS

4 pièces sucrées au choix: **8 €**

4 verrines sucrées au choix: **10 €**

BOISSONS

Limonade COT

En verre 33 cl: 3 €

En bouteille 1,5 l: 7 €

Bière DODO

En canette 33 cl: 3,50 €

En verre 33 cl: 3,80 €

Punch (exotique, mangue et goyave): 20 €/litre

Rhum arrangé (variété selon saison) 1 l: entre 30 et 50 €





LES FORFAITS

FORFAIT VAISSELLE EN OPALE ADULTE ET ENFANT

1 petite et 1 grande assiette, couverts (fourchette, couteau et petite cuillère), 1 verre à eau, 1 verre à vin et 1 coupe de champagne
Gobelets en carton laissés à notre départ

5 €/adulte

Pour les enfants, suppression du verre à vin et coupe de champagne

4 €/enfant

FORFAIT NAPPAGE ADULTE ET ENFANT

Nappe ronde ou rectangulaire et serviette de table en tissu blanc

5 € /enfant

4 € /adulte

FORFAIT VAISSELLE ET NAPPAGE ADULTE ET ENFANT

9.50 € /enfant

7.50 € /adulte

Le matériel est à récupérer à Champigny (89340) jusqu'à 48h avant l'évènement ou mise en place par nos soins le jour de l'évènement.

Le matériel est à ramener à Champigny (89340) 24h après l'évènement ou enlèvement de la vaisselle avant notre départ



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. IDENTITÉ DU PRESTATAIRE

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations proposées par :

Sandra Corré - Couleurs Réunion 974

Micro- entreprise, SIRET 515 115 921 00055, inscrit au Greffe du Tribunal de Sens et dont le siège est au 60 route nationale – 89340 Champigny

Téléphone : 06- 25- 20 -12- 14

Mail : couleurs.reunion@gmail.com

Ci-après dénommé « le prestataire »

2. OBJET

Les présentes CGV définissent les conditions dans lesquelles le prestataire fournit des prestations de services de traiteur pour des évènements privés ou professionnels.

3. DEVIS ET COMMANDE

Toute prestation fait l'objet d'un devis personnalisé, gratuit et sans engagement.

La commande est considérée comme ferme et définitive après :

- ·Acceptation écrite du devis (signature ou validation par email),
- ·Versement d'un acompte de 30 % du montant total.

4. TARIFS

Nos prix sont indiqués TTC, Couleurs Réunion 974 n'étant pas soumis à TVA, article 293 B du CGI.

Les prix du devis sont fermes jusqu'au 04 janvier sauf évolution du prix des matières premières.

Les frais de livraison sont de 0.45 €/ km Aller soit 0.90€ A/R, non inclus dans les menus et prestations de services.

Nous pouvons servir vos bouteilles alcoolisées sans droit de bouchon.

Dans ce cas, l'enlèvement des bouteilles vides est à votre charge

.5. CONDITIONS DE PAIEMENT

Sauf mention contraire sur le devis :

- Acompte à la commande de 30%
- Solde à régler au plus tard la veille de la prestation

Moyens de paiement acceptés : Virement bancaire, chèque, espèce

6. LIVRAISON

La livraison est effectuée à l'adresse indiquée par le client lors de la commande.

- Les horaires de livraison sont donnés à titre indicatif.
- Le client s'engage à être présent ou à désigner une personne responsable pour la réception.

- En cas d'absence ou d'impossibilité de livraison imputable au client, aucune réclamation ni remboursement ne pourra être exigé.

Une fois la livraison effectuée, la responsabilité de la conservation des produits incombe au client.

7. PRESTATION DE SERVICES

Les menus seront servis sous forme de buffet.
Possibilité de service à l'assiette en supplément.

Les plats des menus peuvent être remplacés sous conditions.

Possibilité de menu végétarien.

Les cuisses de poulet peuvent être halal sur demande.

Chaque menu est personnalisable selon vos envies et votre budget

Nous proposons la création de menus entièrement sur mesure

Le service des menus est calculé sur la base de deux personnes en forfait de 8 heures : Mise en place des buffets, réassort des pièces, aide au service du buffet des plats, débarrassage et nettoyage de la cuisine en fin de service.

A partir de 60 personnes avec boissons, un serveur supplémentaire devra être présent et comptabilisé, ou à partir de 80 personnes sans boissons.

Les heures supplémentaires sont de 30€/ heure/ personne.

Le lieu devra bénéficier d'un office ou d'une pièce alimentée en eau et en électricité avec un minimum de trois prises électriques, un four et une chambre positive.

Possibilité de location du matériel nécessaire à la bonne exécution du service.

Les brunchs sont livrés le jour de l'évènement pour le lendemain.

Possibilité de livrer le brunch je jour même en supplément.

.La prestation de services n'est pas incluse.

Les formules cocktails déjeunatoires et dînatoires peuvent être modifiés et personnalisés selon vos envies et votre budget.
La livraison et la prestation de services ne sont pas incluses.

8. LE MATÉRIEL

Tout le matériel de buffet est inclus :

- Coupelle en porcelaine blanche et petite cuillère pour la sauce piment et la sauce siave (soja), disposée sur le buffet du vin
- Plateaux de présentation dorés, argentés ou noirs pour la disposition des pièces
- Mini chevalet de présentation des pièces, pics en bois et cuit-vapeur (si bouchon)
- Serviettes en papier sur le buffet du vin d'honneur
- Nappe intissée blanche pour le buffet du vin d'honneur et des desserts, nappe en tissu noir pour le buffet des plats

- Bonbonne avec support (si punch)
- Chaffing- dish avec cuillères de service
- Cuiseur à riz (cuit sur place)
- Coupelle en porcelaine blanche et petite cuillère pour le rougail tomate
- Sel et poivre posé sur demande
- Ardoise (si fromage)
- Décoration exotique du buffet du vin d'honneur (si besoin)

La location de matériel (vaisselle, nappage, équipements, appareils) est en supplément.

En cas de location, la vaisselle et le nappage doivent être récupérés à Champigny (89340) jusqu'à 48h avant l'évènement ou mise en place par nos soins le jour de l'évènement.

Le matériel est à ramener à Champigny (89340) 24h après l'évènement ou enlèvement de la vaisselle avant notre départ.

Le matériel loué reste sous la responsabilité du client jusqu'à sa reprise par le prestataire ou sa restitution par le client.

Non inclus dans les menus :

- Scintillants et figurine des mariés
- Vin, champagne et autre alcool excepté dans les menus avec punch
- Vaisselle, nappage et serviette
- La livraison
- Nécessaire en cuisine : sac poubelle, éponge, torchons

9. MODIFICATION DE PRESTATION

Toute demande de modification doit être communiquée au minimum 15 jours avant la date de l'évènement.
Passé ce délai, les modifications pourront être refusées ou entraîner un supplément tarifaire.

10. NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre définitif de convives doit être communiqué par écrit au plus tard 15 jours avant l'évènement.
Ce nombre servira de base à la facturation finale.

11. ANNULATION

En cas d'annulation par le client :

- L'acompte sera remboursé en totalité jusqu'à 120 jours avant l'évènement
- L'acompte sera conservé au-delà de 120 jours avant l'évènement
- Moins de 30 jours avant la prestation, la prestation sera facturée en totalité.

En cas de force majeure, une solution amiable sera recherchée.

12. RESPONSABILITÉ

Le Prestataire décline toute responsabilité :

- En cas de mauvaise conservation des produits après livraison,
- Si les conditions d'hygiène ne sont pas respectées après remise des denrées,
- En cas de dégradation du matériel causée par le client ou les invités.

La consommation excessive de boissons alcoolisées par les convives est sous la responsabilité du client.

13. ALLERGÈNES ET RÉGIMES SPÉCIFIQUES

Nos produits peuvent contenir des allergènes (soja, arachide...), pour plus de renseignement, veuillez me contacter.

Le client s'engage à informer le Prestataire de toute allergie, intolérance ou régime alimentaire particulier.

Le Prestataire ne pourra être tenu responsable en cas d'informations manquantes ou tardives.

14. DROIT À L'IMAGE

Le Prestataire est autorisé à photographier les prestations réalisées à des fins de communication, sauf opposition écrite du client avant l'événement.