



Maxence★
TRAITEUR GASTRONOMIQUE

CARTE DES COFFRETS-REPAS
HIVER 2020



Simple déjeuner de travail ou
envie de se faire plaisir, nos coffrets-repas
sont faits maison et fabriqués
exclusivement à base de produits frais.

Cette carte est disponible
du 21 décembre 2020 au 26 mars 2021





Dernière minute

Réunion de dernière minute ou participants supplémentaires ?
Commandez notre menu frais du jour jusqu' à 8h30 (selon disponibilités).



Livraison

Nous vous livrons du lundi au vendredi pour les commandes passées la veille avant 12h.



Vous avez un régime alimentaire

Une allergie alimentaire ou un régime particulier ?



Nos équipes vous proposeront une solution adaptée.



**COFFRET-REPAS
VÉGÉTARIEN**

Betterave fêta
Risotto crème de champignons
Fromage
Clafoutis poire chocolat

20,90 € HT / 22,99 € TTC



COFFRET-REPAS DÉCOUVERTE

Salade de céleri, pommes et noix
Volaille rôtie au thym
Salade de pommes de terre au cheddar
Fromage
Baba à l'orange

22,90 € HT / 25,20 € TTC





**COFFRET-REPAS
TENTATION**

Betterave fête
Cabillaud au chorizo
Risotto crème de champignons
Fromage
Clafoutis poire chocolat

23,95 € HT / 26,35 € TTC



**COFFRET-REPAS
EXCELLENCE**

Magret fumé, salade de brocolis et parmesan
Dorade thym citron
Panais, raisins et amandes
Fromage
Tarte citron

26,70 € HT / 29,40 € TTC





**COFFRET-REPAS
VIP**

Brochette de Saint-Jacques sur chou rouge
Magret de canard au miel et piment d'Espelette
Purée de vitelotte et carotte
Fromage
Bûche grand marnier

28,30 € HT / 31,15 € TTC



COFFRET-REPAS DES MOIS DE JANVIER

Valable du 21 décembre au 29 janvier

Salade d'endive, roquefort et noix
Parmentier de canard
Purée de carottes
Fromage
Panna cotta fruits exotiques

24,90 € HT / 27,40 € TTC





COFFRET-REPAS DU MOIS DE FÉVRIER

Valable du 1er au 26 février

Salade de pommes de terre, hareng fumé et oignons rouges

Saumon à l'aneth

Duo chou fleur et brocolis

Fromage

Crêpe soufflée mangue

24,90 € HT / 27,40 € TTC



COFFRET-REPAS DU MOIS DE MARS

Valable du 1er au 31 mars

Tataki de thon au pomelos et sésame torréfié
Rôti de boeuf aux herbes
Lentilles et asperges vertes
Fromage
Profiteroles revisitées

24,90 € HT / 27,40 € TTC





LES RAFRAÎCHISSEMENTS

HT TTC

Les eaux

Eau minérale Vittel 1,5 l	3,00 €	3,30 €
Eau minérale Cristaline 1,5 l	2,00 €	2,20 €
Eau minérale Cristaline 0,50 cl	0,95 €	1,04 €
Eau de Perrier 0,50 cl	2,00 €	2,20 €
Eau pétillante Quezac 1,15 l	3,00 €	3,30 €

Les jus de fruits Tropicana (le litre)

Jus de pamplemousse	4,50 €	4,95 €
Jus d'orange	4,50 €	4,95 €
Jus multivitaminé	4,50 €	4,95 €

Les jus de fruits Alain Milliat (le litre)

Jus d'orange	6,00 €	6,60 €
Jus de pamplemousse	6,00 €	6,60 €
Jus de raisin Chardonnay	6,00 €	6,60 €
Jus de pomme	5,50 €	6,05 €
Jus de poire d'été	7,00 €	6,60 €
Jus de mangue	7,00 €	7,70 €

Les softs

Coca Cola 1,25 l	5,00 €	5,50 €
Coca Cola Zéro 1,25 l	5,00 €	5,50 €
Schweppes Agrum' 1,25 l	5,00 €	5,50 €
Finley Citron	5,00 €	5,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

HT TTC

Thermos de café (8-10 personnes)	17,00 €	18,70 €
Thermos de thé (10 personnes)	17,00 €	18,70 €

Inclus 10 gobelets carton, 10 sucres, 10 mélangeurs en bois

Vous souhaitez organiser
un événement dans votre société ?
Choisissez la formule
qui vous convient le mieux.

LES COCKTAILS APÉRITIFS*

Cocktail 6 pièces	à partir de	9,60 € HT par pers.
Cocktail 8 pièces	à partir de	12,80 € HT par pers.
Cocktail 10 pièces	à partir de	16,00 € HT par pers.
Cocktail 12 pièces	à partir de	19,20 € HT par pers.

LES COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES*

Cocktail 18 pièces	à partir de	28,80 € HT par pers.
Cocktail 20 pièces	à partir de	32,00 € HT par pers.
Cocktail 22 pièces	à partir de	35,20 € HT par pers.
Cocktail 24 pièces	à partir de	38,40 € HT par pers.

LE BUFFET FINGER FOOD*

À base de pièces lunch, plus copieux

Finger Food 14 pièces	à partir de	22,40 € HT par pers.
Finger Food 16 pièces	à partir de	25,60 € HT par pers.



Délais et minimum de commande

Pour les cocktails livrés et dressés,
4 jours avant votre réception.

Pour les cocktails avec personnel
de service, 10 jours à l'avance.

Minimum de 150 pièces
(en dessous une majoration
de 10 % sera appliquée).



Notre service commercial à votre écoute

Si vous souhaitez être accompagné
dans l'organisation de votre
événement, nos équipes vous
aideront de la conception à
la réalisation de votre projet.

* Les tarifs sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer selon la sélection des produits. Les tarifs sont donnés sans matériel et art de la table, ni personnel de service.



LE PETIT-DÉJEUNER

Les viennoiseries

2 pièces par personne
Mini pain aux raisins
Mini croissant
Mini pain au chocolat

Brochette de fruits de saison

1 par personne

Les boissons chaudes

Thermos de Café 100 % Arabica
Thermos de Thé Earl Grey
Sucre, lait et citron

Les jus de fruits Tropicana

Jus d'orange
Jus de pamplemousse

L'eau

Vittel

Art de la table éphémère

Serviettes cocktails
Gobelets en carton pour les boissons chaudes
Gobelets transparent pour les softs
Sac à déchet

9,50 € HT / 11,40€ TTC



Quand puis-je commander ?

LES COFFRETS REPAS

La veille avant 12h
afin d'avoir accès à
l'intégralité des menus.

En dernière minute,
un menu du jour peut
vous être proposé à 26,95 € HT
(sous réserve de disponibilité).

BUFFETS ET FINGER FOOD

Sur commande 72h à l'avance.

COCKTAILS EN KIT (moins de 30 personnes)

Sur commande 72h à l'avance.

PETITS DÉJEUNERS

La veille avant 12h.



LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent à l'ensemble de nos produits room service. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

La société MAXENCE TRAITEUR se réserve le droit de modifier la composition et les prix de ses produits en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

2. Annulations ou modifications

Toute commande peut être annulée ou modifiée au plus tard 48 heures avant la livraison par téléphone ou par email. Toute commande annulée après ce délai sera facturée intégralement. Un complément de commande passé le jour même de la livraison fait l'objet d'une facturation de frais de livraison supplémentaires.

3. Modalités de livraison

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à la société MAXENCE TRAITEUR en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client, en cas de force majeure ou en cas d'événements susceptibles d'empêcher une livraison : embouteillage notoire, manifestation, grève, incident climatique. Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

4. Règlements

Les factures relatives aux commandes sont payables par chèque ou par virement à réception de facture. Le client devra, lors de sa commande, veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation ainsi qu'à l'indication d'éventuelles références à mentionner afin d'éviter tout retard de règlement pouvant entraîner des frais d'impayés.

5. Hygiène & santé

Nous recommandons de conserver les produits que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société MAXENCE TRAITEUR décline toute responsabilité dans le cas où la nourriture ne serait pas consommée dans un délai de 2 heures après livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.



SERVICE COMMERCIAL

Du lundi au vendredi
De 8h30 à 18h30

01 48 67 45 59
contact@maxence-traiteur.fr
www.maxence-traiteur.fr