



Maxence★
TRAITEUR GASTRONOMIQUE

CARTE DES COFFRETS-REPAS
PRINTEMPS 2021



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 1^{er} mars au 31 mai 2021

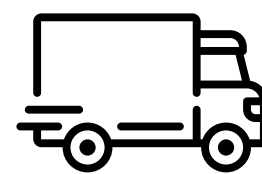




Dernière minute

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

Salade de concombre, féta, oignons rouges
Mélange de céréales aux légumes du jour
Fromage affiné
Entremet à la passion

20,90 € HT / 22,99 € TTC



COFFRET-REPAS DÉCOUVERTE

Dôme en rillettes de thon et de crabe
Boeuf au romarin
Mélange de céréales aux légumes du jour
Fromage affiné
Carré à la framboise

22,90 € HT / 25,20 € TTC





**COFFRET-REPAS
TENTATION**

Salade de concombre, féta, oignons rouges
Pavé de saumon rôti à la sauce persil
Tagliatelle au pistou
Fromage affiné
Entremet à la passion

23,95 € HT / 26,35 € TTC



**COFFRET-REPAS
EXCELLENCE**

Barette de Saumon Gravlax au curry
Poulet sauce épicée
Tajine de carottes à la coriandre
Fromage affiné
Ganache chocolat, sur feuillantine praliné

26,70 € HT / 29,40 € TTC

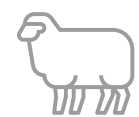




**COFFRET-REPAS
VIP**

Tarte fine à la tomate et coppa
Lotte pochée
Julienne de légumes de saison
Fromage affiné
Entremet façon blanc-manger à la framboise

28,30 € HT / 31,15 € TTC



COFFRET-REPAS DU MOIS DE MARS

Valable du 1^{er} au 31 mars

Panacotta d'asperges
Confit d'épaule d'agneau
Tajine de légumes
Fromage affiné
Macaron vanille ananas caramélisé

24,90 € HT / 27,40 € TTC





COFFRET-REPAS DU MOIS D'AVRIL

Valable du 1^{er} au 30 avril

Tartelette aux fruits de mer
Filet mignon de porc tandoori
Risotto d'asperges
Fromage affiné
Ganache chocolat, sur feuillantine praliné

24,90 € HT / 27,40 € TTC



COFFRET-REPAS DU MOIS DE MAI

Valable du 1^{er} au 31 mai

Œuf poché et piperade de poivron
Filet de dorade sauce vierge
Quinoa aux légumes
Fromage affiné
Brioche et caramel

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