

# *Audemar*

*Traiteur*

Disciples  Escoffier



*Mariage*

**SERVICE TRAITEUR**

# Conditions générales de vente

La S A R L Rôtisserie de L'Albinque est une société familiale, de Mr AUDEMAR, le laboratoire est situé Domaine du Moulin Haut 81440 Peyregoux

## Article 1 - Application des conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises à chaque client à sa demande. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

## Article 2 - Confirmation de commande et annulation

Toute commande, modification de commande ou annulation doit être confirmée par mail 30 jours minimum avant la prestation.

Toute commande annulée dans les 7 jours précédant la prestation ou le jour de la livraison sera facturée intégralement.

Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif « livraison » en vigueur sur ce site.

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à Rôtisserie de L'Albinque en cas d'information erronée, communiquée par le client.

La société Rôtisserie de L'Albinque se réserve le droit de modifier la composition des prestations, en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits, dans l'intérêt du client

## Article 3 - Conditions de paiement

Les prix indiqués sont TTC sur la base du taux de TVA en vigueur à ce jour, les frais de livraison en suppléments, en fonction du nombre de lieux (nous consulter) Les prix affichés sur le site sont susceptibles de varier. Les prix fermes sont confirmés à la commande.

Un chèque d'acompte d'un montant de 1000 € pour les mariages sera exigé lors de la réservation de la date

Cette somme sera encaissée et conservée par le prestataire en cas d'annulation de la commande pour quelque cause que ce soit.

Un chèque d'acompte d'un montant égal à 30 % du devis de la prestation vous sera demandé 30 jours avant la réception

Toutes nos factures sont payables net sans escompte le jour de la manifestation sur présentation de la facture

## Article 4 Conditions pour les prestations avec service

Le client doit s'assurer de mettre à disposition un local éclairé, propre, facile d'accès

Equipé de prises en 220volt ou 380volt de l'eau courante, des poubelles à dispositions.

L'approvisionnement de glaçons est assuré par le client durant prestation, dîner, soirée.

## Article 5 Dommages et intérêts, clause pénale

En cas de non- paiement des factures à leur échéance, les sommes dues porteront intérêt de plein droit et sans mise en demeure préalable, au taux appliqué par la banque centrale européenne majorée de 10 points, conformément aux dispositions des articles L 441-3 et L 441-6 du code de commerce.

En outre, tout retard dans le paiement entraîne de plein droit, à la charge du client, une indemnité fixée à titre de clause pénale à 15% du montant de la facture impayée.

## Article 6 - Réclamations

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande.

Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

Par mesure d'hygiène, les marchandises ne pourront être ni reprises ni échangées.

Pour préserver toutes les saveurs de nos produits, nous vous recommandons de les conserver dans un endroit frais et de les consommer dans un délai de 3 heures suivant la livraison.

## Article 7 - Informatique et libertés

Conformément à la loi informatique et libertés, les clients personnes physiques disposent d'un droit d'accès et de rectification des données les concernant figurant dans les fichiers de la société Rôtisserie de L'Albinque et dont cette dernière est seule destinataire.

## Article 8 - Attribution de juridiction

En cas de contestation, seul le tribunal de commerce de la ville de CASTRES sera compétent, même en cas de référé, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, avec application de la loi française.

À Peyregoux

Signature client

Signature du gérant



# Vin d'honneur

---

## *Pi Volo 15 €*

**8 pièces**

Assortiments de 4 pièces froides  
Assortiment de 4 pièces chaudes

## *Vin de pêche 18 €*

**8 pièces + 1 animation**

Assortiment de 5 pièces froides  
Assortiment de 3 pièces chaudes  
Découpe de jambon Sérano  
pain con tomates

## *Vin d'orange 22 €*

**8 pièces + 2 animations**

Assortiment de 5 pièces froides  
Assortiment de 3 pièces chaudes  
Découpe de jambon Sérano  
pain con tomates  
Plancha poissons  
(Dés de saumon à l'aneth, thon aux sésames,  
seiche persillée, scampi au soja)

# Vin d'honneur

---

## *Pièces froides*

---

Financier au caviar d'aubergine, tomate confite  
Warp à la chair de crevettes, colleslo  
Oeuf miroir aux graines de pavot  
Eclair, crémeux de canard au porto  
Profiterole aux écrevisses  
Focaccia, mascarpone, basilic, tomate cerise, bille de mozza  
Pain noir, tapenade verte, croquant chorizo  
Corolle de guacamole œuf de truite  
Rosace de saumon, fromage blanc ciboulette  
Emince de magret fumé, chutney à la pomme  
Domino de thon mariné au wakamé  
Moelleux de scampi au citron caviar

## *Pièces chaudes*

---

Goujonnettes de flétan sauce tartare  
Croustillant de St Jacques  
Escargot persillé en chemise  
Croque végétarien au vieux parmesan  
Assortiment de minis quiches  
Mini Nem au crabe, sauce soja

## *Animations*

---

### **Animation découpe de jambon**

Pan con tomate

**2.80€**

### **Animation bar à veloutés froids**

(gaspacho andalous, courgette à l'infusion de menthe,  
carotte à la badiane)

**2.50€**

### **Animation scandinave cœur de saumon gravlax**

sur blinis espumas à la vodka

**2.50€**

### **Animation découpe de foie gras**

(au sel de Guérande, piment Espelette)

**4.70€**

### **Animation cuisson Wok**

Crevettes flambées au whisky tourbé, moules de  
bouchot au chorizo, brouillade arôme de truffe

**4.80€**

### **Animation du mareyeur sur glace pilet**

Huîtres fines de claire 3 pièces, pain,  
vinaigre échalote, bulot mayonnaise au citron

**7.50€**

### **Animation plancha du pêcheur**

Dés de thon sashimi au sésames,  
seiche persillé, scampis de crevettes au soja

**4.90€**

# Menu Harmonie - 42€

---

Foie gras de canard maison au sel de Guérande  
Chutney à la mangue  
Ou  
Déclinaison de saumon  
Coeur de saumon fumé, roulé de saumon poché,  
Tartare de saumon citron vert

\*\*\*\*\*

Duo de bœuf canard saisi jus gourmand  
Pomme darphin  
Brochette de légumes des quatres saisons  
Ou  
Suprême de volaille aux pleurotes  
Pomme darphin  
Brochette de légumes des quatres saisons

\*\*\*\*\*

Ardoise de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Dessert au choix (consulter notre carte)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

Café



# Menu Romance - 47€

---



Déclinaison de trois verrines  
Tiramisu au saumon fumé, yuzu, blinis  
Tartare d'avocat queues de gambas, oeuf de Capelan  
Velouté carotte à la badiane, copeaux de parmesan  
Ou  
Salade fraîcheur aux noix de saint jacques  
Scampi de crevettes, suprême d'agrumes

\*\*\*\*\*

Tournedos de bœuf saisis crème de morilles  
Pomme darphin  
Brochette de légumes  
Ou  
Galet de veau du Ségala saisi sauce velours  
Pomme darphin  
Brochette de légumes

\*\*\*\*

Ardoise de fromages affinés

\*\*\*\*

Dessert au choix (consulter notre carte)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

Café



# Menu Charme - 51€

---

## Menu Harmonie

+ *Vin d'orange*

**8 pièces + 2 animations**

Assortiment de 5 pièces froides

Assortiment de 3 pièces chaudes

Découpe de jambon Sérano

pain con tomates

Plancha poissons

(Dés de saumon à l'aneth, thon aux sésames,  
seiche persillée, scampi au soja)

Servi à table :

Duo de bœuf canard saisi jus gourmand

Pomme darphin

Brochette de légumes des quatres saisons

Ou

Suprême de volaille aux pleurotes

Pomme darphin

Brochette de légumes des quatres saisons

\*\*\*\*

Ardoise de fromages affinés

\*\*\*\*

Dessert au choix (consulter notre carte)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

Café

# Menu Gastronomique - 55€

Romance + Vin de pêche

## 8 pièces + 1 animation

Assortiment de 5 pièces froides  
Assortiment de 3 pièces chaudes  
Découpe de jambon Sérano pain con tomates

Servie à table

\*\*\*\*\*

Tournedos de bœuf saisis crème de morilles  
Pomme darphin  
Brochette de légumes  
Ou  
Galet de veau du Ségala saisi sauce velours  
Pomme darphin  
Brochette de légumes

\*\*\*\*

Ardoise de fromages affinés

\*\*\*\*

Dessert au choix (consulter notre carte)

Le dîner est accompagné de petit pain Solène

Café





# Carte des desserts

**Nos suggestions de douceurs incluses dans les menus**

**Desserts qui peuvent évoluer en cours d'année**  
**Entremet présenté sur socle, servi à l'assiette**

**Craquelin**

(biscuit, craquant praliné, ganache, mousse chocolat noir)

**Louis VX**

(biscuit, mousse chocolat menthe angélique)

**Le vergé**

(biscuit, mousse abricots, abricots confits, amandes effilées)

**Le Goya**

(biscuit, mousse vanille, mousse chocolat, meringue caramélisée)

**Le framboisier**

(biscuit, crème vanille, framboises Mecker, pistaches torréfiées, coulis fruits rouges)

**Poire caramel**

(biscuit, mousse poire caramel, cubes de poires)

**Traditionnelle pièce montée**

Rocher de croque en bouche 3 pièces par personne  
3€ en supplément

**Assortiment de 3 lunchs sucrés**



# Suggestions

---

## *Suggestions pour la soirée*

Animation glaces avec cornets aux multiples parfums  
confectionnés devant vous à la demande

**100 personnes - 300€**

Corbeille de fruits frais

**80 personnes - 120€**

Plateau de lunch sucré

**45 pièces - 80€**

Bar Kandy assortiments de bonbons pour petits et grands

**150€**



# *Sans oublier*

---



## ***Menu enfant 15€***

**4 à 10 ans**

Assiette de crudités de saisons

\*\*\*\*

Suprême de volaille, jus gourmand  
Pomme rissolée

\*\*\*\*

Glace vanille/fraise

## ***Menu prestataire 15€***

Plateau repas froid composé avec les produits du marché

\*\*\*\*

Entrée, viande garnie, fromage, dessert

# *Dans notre service est inclus*

---

## *Le service*

---

Nous prévoyons sur l'ensemble de la manifestation : forfait de 8h de la mise en table à la fin du service

Le personnel au delà du forfait sera facturé 35€ de l'heure

1 Maître d'hôtel coordinateur en salle

1 Serveur pour 25 personnes

1 Chef de cuisine pour 100 personnes + cuisinier

## *Matériel pour Cocktail*

---

Nappage pour buffet, nappe éphémère Duni, blanc ou écru

Serviette de lunch

Verre flûte

Verre à vin

Tube

Vasque de rafraîchissement

Plateaux

## *Matériel pour le diner*

---

Nappe blanche en tissu pour table de 10 personnes. Nappe uniquement pour la mise de table.

Toute nappe supplémentaire sera facturée.

Serviette blanche tissu

Assiettes porcelaine blanche

Verre élégance eau, vin, flûte,

Couverts inox Guy Degréne

Entrée fourchettes, couteaux, plats, fourchettes, couteaux à viande, couteaux à fromage,

cuillères, entremet

Tasse sous tasse