

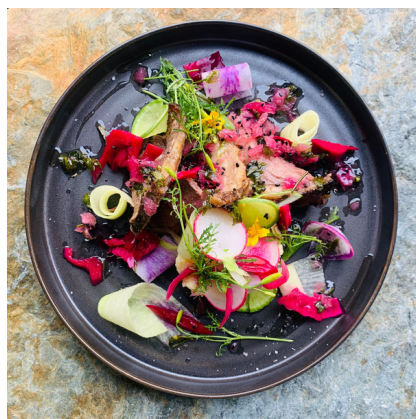
# MENUS ORIGIN TRAITEUR AUTOMNE-HIVER 2023-2024



## PLATEAUX REPAS

**Convivial - Standard - Supérieur - Du monde / Végétarien - Poisson - Viande**

ORIGIN Traiteur,  
traiteur haut de gamme,  
responsable et engagé



Produits locaux et de saison, préparés maison par ORIGIN Traiteur

# PLATEAUX REPAS

## CONVIVIAL

### ENTRÉE

Salade Grecque d'hiver : choux rouge et blanc, betterave, olives noires, fêta AOP, origan, jus de citron jaune - 150g

### PLAT (végétarien, viande ou poisson au choix)

Légumes sautés OU volaille OU filet de poisson blanc - 250g

Servi avec un écrasé de pommes de terre, champignons à la crème

### FROMAGE

Brie de Meaux - 35g

Fruits secs

### DESSERT

Cookie gourmand chocolat noir - 120g

### PAIN

Boule de pain Tradition



**19€HT**

# PLATEAUX REPAS

## VÉGÉTARIEN STANDARD

### ENTRÉE

Houmous traditionnel et légumes rôtis - 150g

### PLAT VÉGÉTARIEN

Buddha bowl - 300g

Légumes de saison et sauce dakatine

### FROMAGE

Brie de Meaux - 35g

Fruits secs

### DESSERT

Clafoutis de fruits de saison - 120g

### PAIN

Boule de pain Tradition



**23€HT**

# PLATEAUX REPAS

## POISSON STANDARD

### ENTRÉE

Betterave rouge rôtie, jeunes pousses d'épinard,  
cébette et billes de mozzarella - 150g

### PLAT POISSON

Lieu noir au citron - 250 g  
Clafoutis de légumes et légumes croquants de saison

### FROMAGE

Brie de Meaux - 35g  
Fruits secs

### DESSERT

Flan pâtissier

### PAIN

Boule de pain Tradition



**23€HT**

# PLATEAUX REPAS

## VIANDE STANDARD

### ENTRÉE

Chou-fleur rôti, crème de sésame et curcuma - 150g

### PLAT VIANDE

Filet de volaille rôti - 250g

Pommes de terre rattes rôties, butternut  
et jus de volaille aux champignons

### FROMAGE

Brie de Meaux - 35g

Fruits secs

### DESSERT

Salade de fruits de saison - 120g

### PAIN

Boule de pain Tradition



**23€HT**

# PLATEAUX REPAS

## MEDITERRANÉE

### ENTRÉE

Tzatziki de chou-rave - 150g

### PLAT VIANDE

Boulettes de kefta de boeuf, sauce Toum mayonnaise à l'ail - 250g  
Purée de chou-fleur au tahiné, chou pickles et grenade

### FROMAGE

Chèvre et noix - 35g

### DESSERT

Poire pochée, badiane, cannelle - 120g

### PAIN

Boule de pain Tradition



**26€HT**

# PLATEAUX REPAS

## DE NOS RÉGIONS

### ENTRÉE

Salade gourmande d'endives au roquefort & comté - 150g  
Crème fraîche à la moutarde et ciboulette

### PLAT COCHON

Filet mignon, sauce au vin rouge - 250g  
Pommes de terre grenailles

### FROMAGE

Brie de Meaux - 35g  
Fruits secs

### DESSERT

Panna cotta pistache, cerise amarena - 120g

### PAIN

Boule de pain Tradition



**26€HT**

# PLATEAUX REPAS

## INDIEN VEGAN

### ENTRÉE

Salade de quinoa, betterave, mâche et noix - 150g

Sauce tartare végétalienne

### PLAT VIANDE

Kala Chana - 250g

Pois chiches noirs en sauce, écrasé de courge et dattes, riz long grain

### DESSERT

Mousse au chocolat Vegan - 120g

### PAIN

Boule de pain Tradition



**26€HT**



# PLATEAUX REPAS

## VÉGÉTARIEN SUPERIEUR

### ENTRÉE

Aïoli de petits pois féta olives - 150g

### PLAT VÉGÉTARIEN

Salade végétarienne de saison - 300g

Boulghour, courges, blette, pois chiches

Sauce vierge

### FROMAGES

Brie de Meaux - 25g Comté - 20g

### DESSERT

Lemon curd - 120g

### PAIN

Boule de pain Tradition



**28€HT**

# PLATEAUX REPAS

## POISSON SUPERIEUR

### ENTRÉE

Butternut rôti et burrata - 150g

### PLAT POISSON

Truite laquée au soja et gingembre - 300g

Quinoa aux légumes confits

### FROMAGES

Brie de Meaux - 25g Comté - 20g

### DESSERT

Pavlova aux fruits de saison - 120g

### PAIN

Boule de pain Tradition



**28€HT**

# PLATEAUX REPAS

## VIANDE SUPERIEUR

### ENTRÉE

Tataki de saumon - 150g

Salade verte et carottes râpées au sésame

### PLAT VIANDE

Filet de boeuf mariné à la Thaï - 300g

Poêlée asiatique de maïs, carottes, petits pois,  
chou rouge et huile de sésame

### FROMAGES

Brie de Meaux - 25g comté - 20g

### DESSERT

Mi-cuit chocolat crème patissière à la cardamome - 120g

### PAIN

Boule de pain Tradition



**28€HT**

# PRESTIGE

## PLATEAUX REPAS

### ENTRÉE PRESTIGE

Opera foie gras aux poires (150g) sur pain d'épices

Saumon en tartare granny Smith (150g)

Tartelette grecque (150g) aioli de petits pois, feta.

Eclaire à la truffe (150g) éclair champignons et huile de truffes

### PLAT PRESTIGE

Thon rouge cuisson parfaite (300g), filet de thon rouge, infusé et mariné par le chef, légumes de saison

Ceviche Patagonie (300g) Agrumes et quinoa, graines de grenade

Filet de pintade aux morilles (300g) Embeurré de chou, risotto à l'huile de truffe

Galette végétarienne quinoa aux courgettes à l'orientale

Filet de boeuf mariné à la thaï (300g)

### FROMAGES PRESTIGE

Assortiment de 3 fromages frais et affinés (50g) Conte, brie de Meaux, chèvre

### DESSERT PRESTIGE

Pavlova aux fruits (100g) fruits de saison

Tapioca mangue (100g) perles de tapioca façon riz au lait à la mangue

Tartelette mangue piment d'Espelette - 120g Chutney de mangue, ganache montée, piment d'Espelette et mangue fraîche

Mousse chocolat fruits rouges, bodega de mousse au chocolat et fruits rouges

### 3 MIGNARDISES PRESTIGE

Truffe tout chocolat, fondante au chocolat noir

Assortiment de macarons : Vanille ; pistache ; café ; framboise ; citron ; chocolat

Assortiment mignardises (2pc/personnes) Variétés de bouchées sucrées



# 39€HT

# PLATEAUX REPAS

## SUPPLEMENT

### LIVRAISON

Camion frigorifique

En fonction de la distance, du volume et du trajet

**0-100€ HT**

### SOFT

Bouteilles d'eau

**1.5€ HT**

### VAISSELLE DURE

En inox

Remplacement de la vaisselle jetable recyclable

**5€ HT**



# INFORMATION SUR LES COMMANDES

## Délais de commande et Conditions commerciales

- J-5 (jour ouvré) avant 09h00 - hors weekend et jour férié
- Délais d'ajustement du nombre de formules types (à la hausse ou à la baisse sans pénalités : J-4 (jour ouvré) avant 09h00 - hors weekend et jour férié
- Délais de commande pour une livraison « dernière minute » : J-2 (jour ouvré) avant 09h00 - hors weekend et jour férié  
exemple : Livraison le mercredi = Commande le lundi avant 9H // Livraison le vendredi = mercredi avant 9H

## Conditions d'annulation

Délais en jours ouvrés  $\geq 4$ , indemnisation 0%

Délais en jours ouvrés  $4 < d \leq 3$ , indemnisation 30%

Délais en jours ouvrés  $3 < d \leq 2$ , indemnisation 70%

Délais en jours ouvrés  $d < 2$ , indemnisation 100%

## Minimum de commande

Le minimum de commande est fixé à 10 personnes

## Transport

Livraison en camion frigorifique sur le lieu de votre réception en containers isothermes

## Allergènes

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est fournie avec chaque bon de livraison

## Saisonnalité

2 cartes par an : Début Avril (carte printemps été) et Début Octobre (carte automne hiver)

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux Conditions Générales de Vente, ci-après définies :

## 1. – Confirmation de commandes

Toute confirmation de commande doit parvenir à la société DANS LE SENS DU GOUT au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de la manifestation. La commande est ferme et définitive et non susceptible d'annulation à compter de la réception de sa confirmation, matérialisée par :

- le devis signé et paraphé par le client.
- le bon de commande revêtu de la mention « bon pour accord », cachet et signature de la société.
- le règlement d'acompte

Faute de réception de l'acompte, la commande ne sera pas confirmée.

La nature des différentes prestations réalisées par DANS LE SENS DU GOUT est détaillée dans le devis.

Les prix sont maintenus dans un délai de 6 mois, sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonniers ou spécifiques et des conditions économiques.

## 2. – Versement de l'acompte

Pour les Clients personne morale de droit français, le montant à verser est de :

-80 % du montant TTC de notre devis

Pour les personnes morales résidant hors de France métropolitaine, toutes les formes juridiques d'association et toutes les personnes physiques le montant à verser est de 100% du montant du devis TTC

## 3. – Conditions d'annulation

Toute demande d'annulation doit être impérativement formulée par écrit

Pour toute annulation totale ou partielle (diminution du nombre de participants ou de la durée de la manifestation), le Client est redevable de frais d'annulation représentant un pourcentage du chiffre d'affaires prévisionnel calculés selon les modalités prévues ci-dessous :

Du 14ème au 9ème jour avant la date de la prestation convenue, 20% du montant total TTC sera facturé ;

Du 8ème au 4ème jour avant la date de la prestation convenue, 50% du montant TTC sera facturé ;

Du 3ème au 2ème jour midi avant la date de la prestation convenue, 70% du montant TTC sera facturé ;

A compter du 2ème jour midi avant la date de la prestation convenue, 90% du montant TTC de la prestation sera facturé. L'acompte encaissé lors de la réservation viendra en compensation de l'indemnité à verser par le Client au titre de l'annulation. DANS LE SENS DU GOUT se réserve le droit d'annuler en totalité ou en partie la commande si les conditions de paiement ne sont pas respectées, les pénalités d'annulation ci-dessus étant alors appliquées.

## 4. – Confirmation du nombre de participants / convives et prestations complémentaires

4.1 – Une première estimation du nombre de participants doit être communiquée par écrit au moins 15 jours ouvrés avant la date de l'événement.

4.2 – Toute augmentation (ou diminution) de ce nombre doit nous être communiquée définitivement au moins 4 jours ouvrés (96h), avant la date de la manifestation et devra faire l'objet d'une confirmation écrite, afin d'être recevable. Les demandes de diminution du nombre de participants ne peuvent être acceptées que dans la limite de 10% du prix HT du devis signé par le client et valant confirmation de commande. En revanche si le nombre de participants est en augmentation sans que nous soyons prévenus à temps, nous ne serons pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Ces situations portent préjudices à vos invités et à la qualité de la prestation et par conséquent à notre image de marque et nous contraignent à titre de dédommagement, à tenir compte dans notre facturation du nombre de participants présents. Par ailleurs, toute prestation complémentaire (matériel, décoration, etc...) ou modification d'horaire devra faire l'objet d'un écrit de la part du client. Ces prestations demandées à la Société DANS LE SENS DU GOUT, hors délais impartis, définies aux Conditions Générales de Ventes, seront facturées suivant un bon de commande rectificatif et obligatoirement validé et accepté par le client.

Personnel :

Si le personnel de service devait être maintenu après l'horaire défini dans le devis en raison du changement des horaires de l'événement du fait du Client ou d'une manifestation non terminée avec le maintien de la présence de participants / convives à l'heure de départ initialement prévu, le coût supplémentaire du personnel de service sera répercuté sur la facturation.

## 5. – Hygiène et sécurité

5.1 – Pour des raisons de sécurité alimentaire, les marchandises non consommées ne seront ni reprises ni échangées.

Elles ne pourront en outre être conservées par le client après la réception, exception faite des produits sans risque.

5.2 – Pour les boissons, nous reprenons les bouteilles non décapsulées, à l'exclusion des « Préparations maison périssables » et des boissons spécifiques faisant l'objet d'une demande et commande de hors carte.

5.3 – La consommation excessive de boissons alcoolisées par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement. En aucun cas DANS LE SENS DU GOUT ne serait jugé responsable des débordements et casses entraînés à cause d'une consommation excessive.

5.4 – Conformément au décret n°92-478 du 29 mai 1992 et la loi du 1er janvier 2008, nous rappelons qu'il est interdit de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif.

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux Conditions Générales de Vente, ci-après définies :

5.5 – Nos viandes bovines sont de provenance Française, Hollandaise, Italienne, Allemande, Royaume-Uni.

## 6. – Livraison et retard

6.1 – Une commande ne peut être refusée pour une cause de retard de moins de 2 heures. Tous les cas de force majeure, grève, lock-out, intempéries, émeutes, manifestations, guerre, provoquant un blocage de la circulation, nous donnent le droit d'augmenter le délai de livraison ci-dessus ou d'annuler les commandes.

6.2 – Le signataire de toute commande ne peut récuser avoir accepté les présentes conditions générales sans restriction ni réserve.

Les délais prévus dans la livraison d'une commande ou d'une réservation ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à 2 heures ne donnent pas le droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise, et/ ou, de réclamer des dommages et intérêts.

6.3 – Toute commande livrée supporte des frais de livraison variables, selon le lieu et le minimum de facturation.

6.4 – Toute réclamation, lors de la livraison des marchandises et boissons, non mentionnée sur le bon sera considérée comme nulle et non avenue. Aucune réclamation ne sera recue à posteriori.

## 7. – Responsabilités Matériel et Biens - Assurances

7.1 – Toute perte, dégradation des biens, disparition, casse du matériel mis à la disposition des clients, ne sont pas incluses dans le tarif de nos prestations et seront facturées au client à son prix de remplacement.

7.2 – Toute perte, dégradation des biens, disparition appartenant à nos clients, à leurs invités, ne sont couvertes par aucune assurance, ces frais complémentaires liés à l'organisation de l'événement sont exclusivement à la charge du client

7.3 – Le matériel est livré pour une journée, sauf accord préalable.

7.4 – Lorsque qu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. Nous dégageons toute responsabilités en cas de perte du ticket.

La société DANS LE SENS DU GOUT n'est en aucun cas dépositaire des sacs à main ou tout accessoire contenant des espèces ou des objets de valeur.

7.5 – Conformément aux usages de la profession, le montant du devis et de la facture est majoré de la participation aux frais de fonctionnement des équipements réclamés à la société Butard Enescot par le gestionnaire de salle de réception. Le taux de participation à votre charge est variable suivant les lieux.

## 8. – Droits à la SACEM

Conformément à la Loi du 11/03/1957 et du 03/07/1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique sont à la charge du Preneur de la salle (déclaration auprès de la SACEM, 9 square Moncey 75009 PARIS).

## 9. – Données personnelles

Toute prestation fera l'objet d'un enregistrement accessible par le Client sur simple demande à l'adresse suivante [rgpd@groupe-butard.com](mailto:rgpd@groupe-butard.com)

Conformément à la Loi 78-17 « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, les clients disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles traitées les concernant.

Le Client peut également refuser le traitement, solliciter une limitation de celui-ci ou demander la suppression (dans les limites des durées légales de conservation) des données à caractère personnel.

Ce droit peut être exercé sur simple demande écrite à [contact@traiteur-origin.com](mailto:contact@traiteur-origin.com) qui répondra aux demandes formulées.

La finalité du traitement des données personnelles collectées correspond aux obligations relatives aux prestations réalisées (gestion de la relation client, devis, commandes, facturation, prospection commerciale... )

## 10. – Facturation et délai de paiement

Le solde de la manifestation est réglable à la réception de facture, par chèque ou virement. Nous vous demandons de bien vouloir indiquer lors de votre règlement vos références : le n° de votre facture. Toute somme réglée au-delà du délai maximum de 30 jours date de facture, entraînera de plein droit des pénalités de retard à un taux égal à : le taux d'intérêt légal x3. Tout retard de paiement pourra suspendre toutes vos commandes en cours, sans engager la responsabilité de la société DANS LE SENS DU GOUT.

## 11. – Réclamation - Litiges

11.1 – Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Toute réclamation doit faire l'objet d'un écrit à communiquer à la direction des ventes en lettre recommandée AR.

11.2 – Toute contestation concernant la facturation doit être formulée par écrit dans un délai de 8 jours ouvrables maximum à compter de la date de la facture, à adresser en lettre AR, à la Direction Générale de la société DANS LE SENS DU GOUT.

## 12. – Litige

Tout litige pouvant s'élever dans le cadre des prestations de Traiteur sera soumis, à défaut d'accord amiable, à la compétence du Tribunal de Commerce de PARIS.