

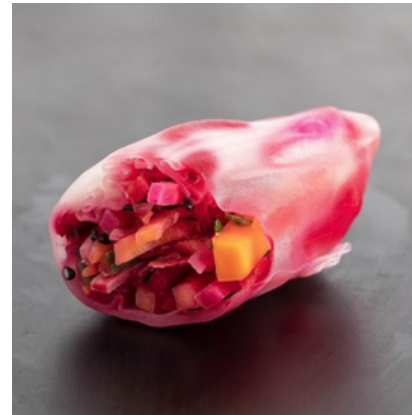
# MENUS ORIGIN TRAITEUR AUTOMNE-HIVER 2023-2024



ORIGIN Traiteur,  
traiteur haut de gamme,  
responsable et engagé

## COCKTAIL

**Standard - Supérieur - Prestige / 6, 12 et 18 pièces**



Produits locaux et de saison, préparés maison par ORIGIN Traiteur

# COCKTAIL

## FORMULE FRANKET 6 PIÈCES

### 1 PIÈCE SALÉE - VIANDE

Club grilled cheese

### 1 PIÈCE SALÉE - POISSON

Navette crème thon, ciboulette

### 2 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Navette bergère chèvre, miel de fleurs

Navette crème betterave aillée, cumin, coriandre fraîche

### 2 PIÈCES SUCRÉES

Mini brownie

Mini rocher coco



**9 € HT /pax**

# COCKTAIL

## FORMULE FRANKET 12 PIÈCES

### 2 PIÈCES SALÉES - VIANDE

Club grilled cheese cheddar

Navette paleron de boeuf

### 3 PIÈCES SALÉES - POISSON

Navette crème thon, ciboulette

Canapé écrevisse, sauce cocktail

### 4 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Navette bergère chèvre, miel de fleurs

Navette crème betterave aillée,  
cumin, coriandre fraîche

Navette pesto mozzarella

### 3 PIÈCES SUCRÉES

Mini brownie

Mini rocher coco

Mini clafoutis fruits de saison



origin

Canapé saumon cream cheese

Canapé du jardin

**18€HT** /pax

# COCKTAIL

## FORMULE FRANKET 18 PIÈCES

### 4 PIÈCES SALEES - VIANDE

Club grilled cheese cheddar

Navette paleron de boeuf

Navette dinde fromagère

Navette César

### 4 PIÈCES SALÉES - POISSON

Navette crème thon, ciboulette

Canapé écrevisse, sauce cocktail

Canapé tarama et légumes croquants

Canapé saumon cream cheese

### 5 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Navette bergère chèvre, miel de fleurs

Navette crème betterave aillée,  
cumin, coriandre fraîche

Navette pesto mozzarella

Canapé du jardin

Canapé houmous pickles

### 5 PIÈCES SUCRÉES

Mini brownie

Mini rocher coco

Mini clafoutis fruits de saison

Mini flan pâtissier

Verrine mousse chocolat



**27€HT** /pax

# COCKTAIL

## FORMULE SNACKNSTREET 6 PIÈCES

### 1 PIÈCE SALÉE - VIANDE

Mini burger paleron de boeuf

### 1 PIÈCE SALÉE - POISSON

Focaccine saumon cream cheese

### 2 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Gyoza végétarien

Winter roll

### 2 PIÈCES SUCRÉES

Verrine panna cotta, coulis de citron jaune

Verrine lemon curd



origin

**12€HT** /pax

# COCKTAIL

## FORMULE SNACKNSTREET 12 PIÈCES

### 2 PIÈCES SALÉES - VIANDE

Mini burger paleron de boeuf

Focaccine provençale

### 3 PIÈCES SALÉES - POISSON

Focaccine saumon cream cheese

Navette Méditerranéenne façon sardinade

### 4 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Gyoza végétarien

Winter roll

Focaccine Corse

### 3 PIÈCES SUCRÉES

Verrine panna cotta, coulis de citron jaune

Verrine lemon curd

Verrine chia pudding coulis de fruits exotiques



Focaccine Libanaise façon kemia

Verrine Marocaine façon tagine

**24€HT** /pax

# COCKTAIL

## FORMULE SNACKNSTREET 18 PIÈCES

### 4 PIÈCES SALÉES - VIANDE

Mini burger paleron de boeuf  
Focaccine provençale

Grilled cheese mozza pesto  
Navette César



### 4 PIÈCES SALÉES - POISSON

Focaccine saumon cream cheese  
Navette Méditerranéenne façon sardinade

Focaccine Libanaise façon kémiea  
Verrine lait de coco crevettes

### 5 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Gyoza végétarien  
Winter roll  
Focaccine Corse

Verrine Marocaine façon tagine  
Verrine mousseline potiron fenouil

### 5 PIÈCES SUCRÉES

Verrine panna cotta, coulis de citron jaune  
Verrine lemon curd  
Verrine chia pudding coulis de fruits exotiques

Mini rocher coco  
Marshmallow maison

**36€HT** /pax

# COCKTAIL

## FORMULE PRESTIGE 6 PIÈCES

### 1 PIÈCE SALÉE - VIANDE

Dôme de foie gras, chocolat noir

### 1 PIÈCE SALÉE - POISSON

Pince radis noir, houmous, crevettes

### 2 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Eclair végétarien, duxelle champignon, pickles

Cœur d'artichaut Niçois

### 2 PIÈCES SUCRÉES

Truffe tout chocolat façon Robuchon

Mini tartelette fruits de saison



**15€HT** /pax



# COCKTAIL

## FORMULE PRESTIGE 12 PIÈCES

### 2 PIÈCES SALÉES - VIANDE

Dôme de foie gras, chocolat noir

Pic tataki de canard

### 3 PIÈCES SALÉES - POISSON

Pince radis noir, houmous, crevettes

Pic tataki de saumon

### 4 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Éclair végétarien, duxelle champignon & pickles

Cœur d'artichaut Niçois

Tartelette Grecque aioli petit pois, féta, olive

### 3 PIÈCES SUCRÉES

Truffe tout chocolat façon Robuchon

Mini tartelette fruits de saison

Assortiment macarons



origin

Mini éclair Norvégien cream cheese saumon

Tartelette Italienne potiron straciatella

**30€HT** /pax

# COCKTAIL

## FORMULE PRESTIGE 18 PIÈCES

### 3 PIÈCES SALÉES - VIANDE

Dôme de foie gras, chocolat noir  
Pic tataki de canard

Mini burger paleron de bœuf



### 4 PIÈCES SALÉES - POISSON

Pince radis noir, houmous, crevette  
Pic tataki de saumon

Pic pommes de terre et hareng

Mini éclair Norvégien cream cheese saumon

### 6 PIÈCES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Eclair végétarien duxelle champignon pickles  
Cœur d'artichaut Niçois  
Tartelette Grecque aioli petit pois féta olive

Tartelette Italienne potiron straciatella

Verrine mousseline butternut champignons poelés

Verrine betterave chèvre

### 5 PIÈCES SUCRÉES

Truffe tout chocolat façon Robuchon  
Mini tartelette fruits de saison  
Assortiment macarons

Verrine panna cotta, pistache, cerise amarana

Verrine Lemon curd

**45€HT** /pax

## ANIMATIONS SALÉES

## COCKTAIL

MEULE DE PARMESAN (1 recette au choix)

Risotto crémeux et légumes verts croquants

Risoni de calamar à l'encre de seiche (+)

PLANCHA (1 recette au choix)

Poulet satay OU mariné citron vert

Boeuf mariné OU agneau miel ou veau curry (+)

Queue d'écrevisse, coulis de mangue (++)

Viande maturée et sauces variées (++)

GYOZA VAPEUR (1 recette au choix)

Végétariens, poulet OU crevettes

BAR A TACOS

DÉCOUPE DE JAMBON CRU (1 au choix)

Serrano 9 mois, Bayonne IGP 12 mois (+)

OU Pata Negra 18 mois (++)



origin

( ) 4€HT

(+) 6€HT

(++) 8€HT

prix/anim./pax

# COCKTAIL

## ANIMATIONS SALÉES

AUTOUR DU POISSON (1 recette au choix) (+)

Ceviche de dorade

Saumon Gravlaax

Assortiment de Taramas

Salaison de poisson et sélection de pestos

Cuisson de lieu jaune sur plaque de sel de l'Himalaya et marinade citron

FOIE GRAS (++)

Mi-cuit sur toast ou feuille d'huitre

Poélé sur toast ou fruits Rôtis

HUITRES

Dégustation de variétés d'huitres - Option accord mets et vins (+6€HT)

MAKI LIVE

Vegan OU végétarien OU viande ou poisson

TATAKI THON LIVE

En verrine avec sa julienne de radis blanc et feuilles de Shiso



origin

( ) 4€HT

(+) 6€HT

(++) 8€HT

prix/anim./pax

# COCKTAIL

## ANIMATIONS SUCRÉES

CORNETTO

Straciatella et fruits

MILK SHAKE ET SMOOTHIES

GAUFFRES ET CRÊPES

Toppings variés

FONTAINE DE CHOCOLAT

Brochette de fruits - Guimauves - Choux - Cannelés

MACHINE À GLACE (+)

POIRE FLAMBÉE (+)

Toppings variés



origin

( ) 4€HT

(+) 6€HT

(++) 8€HT

prix/anim./pax

# 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.