

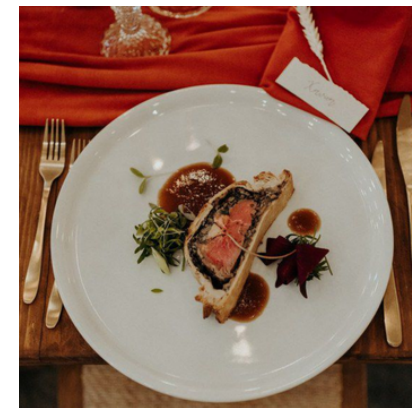
MENUS ORIGIN TRAITEUR AUTOMNE-HIVER 2023-2024



ORIGIN Traiteur,
traiteur haut de gamme,
responsable et engagé

BUFFET

**Campagnard - Standard froid - Haut de gamme froid et chaud -
Barbecue - Accueil café - Pause sucrée**



Produits locaux et de saison, préparés maison par ORIGIN Traiteur

BUFFET

FORMULE BUFFET CAMPAGNARD

PLATEAUX DE CHARCUTERIE

Mortadelle - Pâté en croûte - Rosette

QUICHE

Quiche aux légumes

PLATEAUX DE VIANDE ET DE POISSON FROIDS

Rôti de dinde & lieu noir

Pommes de terres rattes & légumes sautés

FROMAGES

Brie de Meaux et Chèvre

BAR À DESSERTS

Salade de fruits de saison - Cake au chocolat - Fromage blanc et toppings

PAIN DE CAMPAGNE



24€HT /pax

BUFFET

FORMULE BUFFET STANDARD FROID

PLATEAUX DE POISSON ET DE LÉGUMES

Truite fumée

Légumes croquants d'hiver et sauce tartare

PIZZAS

Aux légumes - Pesto mozzarella

PLATEAUX DE VIANDE ET DE POISSON FROIDS

Rôti de boeuf & cabillaud

Salade de lentilles vertes & légumes sautés en persillade

FROMAGES

Chèvre - Comté - Cantal

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Clafoutis cerise amarena - Mousse au chocolat

PAIN DE CAMPAGNE



28€HT /pax
2

BUFFET

FORMULE BUFFET HAUT DE GAMME FROID

TARTE FINE

Tarte fine forestière

PLATEAUX DE VIANDE ET DE POISSON FROIDS

Rôti de veau & filet de dorade aux agrumes

Riz camarguais & légumes braisés

FROMAGE

Camembert - Chèvre cendré - Bleu d'Auvergne

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Chia pudding - Assortiment de 3 mignardises (truffe au chocolat, dôme pana cotta vanille, rocher coco)

PAIN DE CAMPAGNE



32€HT /pax

BUFFET

FORMULE BUFFET HAUT DE GAMME CHAUD - POISSON

TARTE FINE

Tarte fine forestière

3 BODEGAS

Ceviche - Volaille satay carottes - Butternut fêta

PLAT CHAUD AU CHOIX - POISSON

Blanquette de la mer

Riz basmati & légumes braisés

FROMAGES

Camembert - Chèvre cendré - Bleu d'Auvergne

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Chia pudding - Assortiment de 3 mignardises (truffe au chocolat, dôme pana cotta vanille, rocher coco)

PAIN DE CAMPAGNE



32€HT /pax

BUFFET

FORMULE BUFFET HAUT DE GAMME CHAUD - VIANDE

TARTE FINE

Tarte fine forestière

3 BODEGAS

Ceviche - Volaille satay carottes - Butternut fêta

PLAT CHAUD AU CHOIX - POISSON

Volaille forestière

Riz Basmati & légumes braisés

FROMAGE

Camembert - Chèvre cendré - Bleu d'Auvergne

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Chia pudding - Assortiment de 3 mignardises (truffe au chocolat, dôme pana cotta vanille, rocher coco)

PAIN DE CAMPAGNE



54€HT /pax
5

BUFFET

FORMULE BARBECUE

5 PIÈCES DE VIANDES

Merguez (x2) - Chipolatas (x2) - Filet de poulet à braiser

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre rattes

Salade taboulé

Salade de choux sésame

BAR À DESSERTS

Salade de fruits - Clafoutis cerise amarena - Cake au chocolat

BAGUETTE PARISIENNE



39€HT /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 ≥ 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

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 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.