DANET TRAITEUR
6 impasse des Chasseurs
14120 MONDEVILLE
danet.traiteur@gmail.com
TEL 02.31.34.09.12 / 06 33 68 25 98
Site internet : www.danet-traiteur.com/

DANET TRAITEUR

LA QUALITE AU SERVICE DE VOTRE ENTREPRISE

PRESTATIONS « ENTREPRISE »
AUTOMNE HIVER 2014/2015

PLATEAUX REPAS

*Tous les plats peuvent être dégustés froids mais ceux marqués * peuvent être fournis avec une assiette micro-ondable permettant de les réchauffer*

Tous nos plateaux repas sont recyclables. Livrés avec sel, poivre, moutarde, vinaigrette et un petit pain

Menu « SAVEURS DU MARCHE »

12,50 HT

Salade champêtre « Automne Hiver »
(champignons, pomme de terre, noix, blanc de volaille)
Ou Buchette cupcake de légumes
Mousse mascarpone au poivron rouge
Ou Charlotte de crudités du marché et sa vinaigrette balsamique

****

Carbonnade de Bœuf au cidre sur Tagliatelles *
Ou Blanquette de volaille à l'ancienne *
Ou Viennoise de saumon et son croustillant de légumes *

****

Fromage au choix
Camembert, Emmental, Chèvre, Livarot, Pont L'évêque

****

Délice poire chocolat
Ou Petit pot de crème chocolat, café, pistache
Ou Sablé diamant à la fleur d'oranger Mousse mascarpone infiniment citron

Photos non contractuelles – Les menus peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits
Prévoir une commande 24 h à l'avance

Nos plateaux repas sont livrés en véhicule réfrigéré. Ils doivent être conservés après livraison à une température de 4° et consommés dans les 12 heures. DANET traiteur décline toute responsabilité si ces conditions ne sont pas respectées.

PLATEAUX REPAS

*Tous les plats peuvent être dégustés froids mais ceux marqués * peuvent être fournis avec une assiette micro-ondable permettant de les réchauffer*

Tous nos plateaux repas sont recyclables. Livrés avec sel, poivre, moutarde, vinaigrette et un petit pain

Menu « PAFUM D'AUTOMNE »
14,50 HT

Tartelette mousse de coquilles st Jacques
Ou Opéra de saumon fumé sur mousseline d'avocat
Ou Assortiment « terre mer » mini brochette de crevettes et cube polaire

****

Viennoise de dorade aux olives, tapenade de carottes *
Ou Brochette de cailles aux raisins posé sur polenta gratinée *
Ou filet mignon de porc, noix et miel et son clafoutis de légumes *

****

Fromage au choix et salade mélange
Camembert, Emmental, Chèvre, Livarot, Pont L'évêque

****

Tiramisu spéculoos façon Courchevel
Ou Véritable moelleux au chocolat coulant Sauce pistache *
Ou Chouquette Paris Brest Revisitée
Ou Part de Galette frangipane ou pomme « maison »
(en décembre et janvier)

Photos non contractuelles – Les menus peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits
Prévoir une commande 24 h à l'avance

Nos plateaux repas sont livrés en véhicule réfrigéré. Ils doivent être conservés après livraison à une température de 4° et consommés dans les 12 heures. DANET traiteur décline toute responsabilité si ces conditions ne sont pas respectées.

PLATEAUX REPAS

*Tous les plats peuvent être dégustés froids mais ceux marqués * peuvent être fournis avec une assiette micro-ondable permettant de les réchauffer*

Tous nos plateaux repas sont recyclables. Livrés avec sel, poivre, moutarde, vinaigrette et un petit pain

MENU « du GASTRONOME »
19,00 HT

Salade de Saint Jacques sur sablé croquant façon pinxos
Ou Millefeuille de foie gras de canard au pain d'épices
Ou Déclinaison de saumon fumé en frivolité

****

Filet de bar façon tajine aux citrons confits et olives *
Ou Pavé de veau à l'abricot sec, déclinaison forestière *
Ou Parmentier de canard confit et pleurotes *

****

Fromage au choix
Camembert, Emmental, Chèvre, Livarot, Pont L'évêque

****

Succès Chocolat de la clef d'or
Ou Gros macaron « maison » aux marrons
Ou 3 rouleaux Capri aux agrumes en étage

Photos non contractuelles – Les menus peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits
Prévoir une commande 24 h à l'avance

Nos plateaux repas sont livrés en véhicule réfrigéré. Ils doivent être conservés après livraison à une température de 4° et consommés dans les 12 heures. DANET traiteur décline toute responsabilité si ces conditions ne sont pas respectées.

BOX REPAS

Formule coffret sandwich

Prix : 6,50 € HT

Sandwich au choix

Jambon Beurre Emmental Salade

Ou Crudités Thon

Ou Crudités Poulet

Ou Crudités Surimi

Dessert au choix

Fruit de saison

Ou Dessert du jour

Boisson

Eau plate Cristaline 50 cl

Plateau repas recyclable
Livré avec sel, poivre, moutarde, vinaigrette et un petit pain

Pour les coffrets sandwich :
commande supérieure à 50 euros HT à une même adresse
frais de livraison inclus

commande inférieure à 50 euros HT
frais de livraison : 0,50 HT / km A/R (réf. michelin.fr)

Nos plateaux repas sont livrés en véhicule réfrigéré. Ils doivent être conservés après livraison à une température de 4 et consommés dans les 12 heures. DANET traiteur décline toute responsabilité si ces conditions ne sont pas respectées.

Photos non contractuelles – Les menus peuvent varier en fonction des saisons et de la disponibilité des produits
Prévoir une commande 24 h à l'avance

Formule végétarien

Prix : 11,85 HT

Entrée au choix

Buchette cupcake de légumes

Ou Salade champêtre automne hiver

Ou Chartreuse de crudités du marché

Plat au choix

Feuillantine de légumes au curry de Bahia

Ou Assiette 3 légumes en déclinaison

Ou Tajine de légumes du soleil sur semoule parfumée

Salade croquante, emmental

Dessert au choix

Salade de fruits frais à la fleur d'oranger

Ou Tarte aux citrons

Ou Mousse au chocolat « maison »

Carte des boissons (vente à emporter) Plateaux repas	Contenance	Tarif HT	TVA %
Eau plate Cristaline	50 cl	0,85	10
Coca cola	33 cl boite	1,35	10
Coca cola ligth	33 cl boite	1,35	10
* Bière Heineken	33 cl boite	1,90	20
* Sauvignon blanc	75 cl bouteille	6,00	20
* Bordeaux rouge	75 cl bouteille	7,50	20
* Cidre du pays de Caen brut Ferme de Billy	75 cl bouteille	4,00	20
Poiré Ferme de Billy	75 cl bouteille	4,50	20

COCKTAILS SUCRES SALES

COCKTAIL AUTHENTICITE

Cocktail apéritif simple 3,64 € HT sans service

5 pièces par personne froides au choix

COCKTAIL SALE au choix

Canapés assortis

- *Saumon, asperges, surimi, crevettes, salami, andouille, magret de canard fumé, œuf de caille….*

Verrines et cuillères dégustation

- *Verrines de crevettes au guacamole*
- *Verrines compote de pomme et boudin noir*
- *Mini blinis sur tapenade de carottes et chorizo doux*
- *Cuillères dégustation saveurs normandes*

Bouchées froides

- *Tartelettes mascarpone tomates confites basilic*
- *Pain surprise suédois garni au thon*
- *Briochette mousseron de canard au porto*
- *Mini cupcake petits légumes mousse de poivron ananas*
- *Mini club crudités, jambon fumé de la Manche*

PLAISIRS SUCRES

- *Mini éclair chocolat, café*
- *Choux crème légère infiniment vanille*
- *Mini tartelettes onctueuses aux fruits*
- *Mini baba douceur gourmande au rhum,*
- *Mini craquant au chocolat en émotion*
- *Verrines : poire chocolat intense,*
- *Verrines : abricot crème vanille, pipettes de coulis*
- *Mini coupelle iles flottantes*
- *Alliance Nord-sud gâteau de semoule Orientales*

Canapés livrés par plateaux de 42 pièces

Cocktail apéritif 5,82 € HT sans service

8 pièces par personne froides au choix

COCKTAIL SALE au choix

Canapés assortis

- *Saumon, asperges, surimi, crevettes, salami, andouille, magret de canard fumé, œuf de caille….*

Verrines et cuillères dégustation

- *Verrines de crevettes au guacamole*
- *Verrines compote de pomme et boudin noir*
- *Mini blinis sur tapenade de carottes et chorizo doux*
- *Cuillères dégustation saveurs normandes*

Bouchées froides

- *Tartelettes mascarpone tomates confites basilic*
- *Pain surprise suédois garni au thon*
- *Briochette mousseron de canard au porto*
- *Mini cupcake petits légumes mousse de poivron ananas*
- *Mini club crudités, jambon fumé de la Manche*

PLAISIRS SUCRES

- *Mini éclair chocolat, café*
- *Choux crème légère infiniment vanille*
- *Mini tartelettes onctueuses aux fruits*
- *Mini baba douceur gourmande au rhum,*
- *Mini craquant au chocolat en émotion*
- *Verrines : poire chocolat intense,*
- *Verrines : abricot crème vanille, pipettes de coulis*
- *Mini coupelle iles flottantes*
- *Alliance Nord-sud gâteau de semoule Orientales*
- *Paris-Brest revisité*

Canapés livrés par plateaux de 42 pièces

BUFFETS DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES

BUFFET ADAGIO *12,73 € HT par pers*

Entrées

- *Gondole de melon et jambon fumé (en saison)*
- *Salade grecque*
- *Papillon de charcuterie assortis (Salami, saucisson, andouille, saucisson à l'ail)*
- *Assortiment de crudités : Concombre à la crème, Carottes râpées, Tomates au basilic*

Plats avec ses garnitures

- *Pièce de bœuf au poivre, jardinière de légumes*
- *Brochette de poisson sur lit de semoule parfumée*
- *Gigot d'agneau au thym, Poêlée périgourdine*

Desserts

- *Carpaccio d'ananas à la cassonade*
- *Craquant au chocolat et sa crème anglaise*
- *Tarte aux poires Bourdaloue*

Accompagnement *: assortiment de pains,*

Condiments*: mayonnaise, moutarde, cornichons.*

Café

- Boissons, Service, nappage, vaisselle, verrerie non compris (voir options possibles)
- ***Buffet sur supports Plats et Saladiers avec décoration.***
- ***La composition du buffet est susceptible de changer en fonction des saisons et du marché***

BUFFETS DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES

- ***BUFFET FROID PRESTO*** ***11,36 € HT PAR PERS***

Entrées

- ***Assortiment de crudités : Concombre à la crème, Carottes râpées, Tomates au basilic***
- ***Pâté de campagne***
- ***Salade brésilienne (tomate, maïs, riz)***

- ***Plats avec ses garnitures***
- ***Poulet rôti et salade de tortis aux petits légumes***
- ***Suprême de saumon aux herbes accompagné de taboulé***

Plateaux de fromages

- ***Camembert, emmental, chèvre***

Desserts:

- ***Tarte au citron***
- ***Fondant au chocolat***

Accompagnement: assortiment de pains

Condiments: mayonnaise, moutarde, cornichons.

- Boissons, Service, nappage, vaisselle, verrerie non compris (voir options possibles)
- ***Buffet sur supports Plats et Saladiers avec décoration.***
- ***La composition du buffet est susceptible de changer en fonction des saisons et du marché***

BUFFETS DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES

Buffet déjeunatoire ou dînatoire 18,18 € HT par pers

Entrées

Papillon de charcuterie assortis (Salami, saucisson, andouille, saucisson à l'ail)

- Medley de saumon mariné et fumé (Présentation sur socle décor)
- Bateau d'huîtres de Normandie et ses sauces
- Salade fantaisie
- Mousseron de canard en gelée (Présentation sur socle décor)
- Buisson de crevettes bouquets

Plats avec ses garnitures

- Grenadin de veau « façon pays de Caux, légumes du soleil (servi chaud)
- Suprême de saumon aux épices, risotto de légumes (servi chaud)
- Piques de canard aux baies roses cuit à la plancha (servi chaud)

Plateaux de fromages affinés

- Camembert, emmental, pont l'Evêque, chèvre

Desserts

- Entremet passion-mangue, mousse mascarpone coulis de fruits
- Tarte au citron « finger » meringuée
- Minestrone de fruits frais à la fleur d'oranger
- Mille-feuille à la vanille de Madagascar

Accompagnement: assortiment de pains

Condiments: mayonnaise, moutarde, cornichons.

Café et mignardises

- Boissons, Service, nappage, vaisselle, verrerie non compris (voir options possibles)
- *Buffet sur supports Plats et Saladiers avec décoration.*
- *La composition du buffet est susceptible de changer en fonction des saisons et du marché*

ACCUEIL CAFE – PAUSE CAFE

Pour l'accueil de vos clients, portes ouvertes, réunions de travail, séminaires…..
Nous vous préparons des petits déjeuners composés de café, thé, jus d'orange, mini viennoiseries.

Prenez également le temps d'une pause pendant vos réunions
Biscuits secs « fabrication maison »
café, thé, jus d'orange.

Option N°1
2 Mini viennoiseries(croissants, pain au chocolat)
Café, thé, jus de fruits (orange), sucre.
2,30 HT par personne

Option N°2
3 Mini viennoiseries(croissants, pain au chocolat, pain aux raisins) 2 sablés diamant vanille-chocolat,
Panier de carré de chocolat
Café, thé, jus de fruits (orange), sucre.
3€ HT par personne

Option N°3
3 Mini viennoiseries (croissants, pain au chocolat, pain aux raisins) par pers
2 sablés diamant vanille-chocolat
2 chouquettes par pers
Panier de carré de chocolat
Café, thé, jus de fruits (orange), sucre.
3€,50 HT par personne

Livraison sans service.
Une prestation service peut vous être proposé sur option.

Pour vos réunions de début d'année, nous pouvons aussi vous proposer des galettes de rois fabrication « maison » pour la pâte comme pour la garniture de votre choix.
1,82 €HT la part
Cidre par bouteille ouverte : 4,50 HT
Poiré par bouteille ouverte : 5,00 HT
Autre boisson : voir catalogue des options

BRUNCH

Pour l'accueil de vos clients, portes ouvertes, réunions de travail, séminaires…..

Avez-vous pensé à un brunch ?

(entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi) …..

Un bon compromis entre accueil café et déjeuner rapide....

Composition de notre brunch

Café, thé, lait, jus d'orange

Deux mini viennoiseries par personne
(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
toasts, tartines de pain, beurre, confitures, miel
Mini crêpes
Céréales
Œufs brouillés, en omelette ou au plat
avec fromage ou bacon
Assortiment de charcuteries

Pâtisseries (cakes, tartes aux fruits, brownies ...)

Nappage papier sur buffet
Et serviettes papier
Présentation sur supports

LES OPTIONS
Service
Frais de livraison

SERVICE cocktails – buffets

Pour le service, il est nécessaire de prévoir :

- ✓ **1 serveur pour 25 personnes**
- ✓ **1 maître d'hôtel à partir de 100 Personnes**
- ✓ **Chef de cuisine et cuisinier en nombre suffisant selon cocktail choisi (animation)**

Le personnel présent est recruté par DANET TRAITEUR

Pour les prestations chiffrées hors service, les coûts de personnel sont indiqués dans le tableau suivant :

Désignation	Tarif unitaire HT
Serveur ou cuisinier par heure de présence toute heure commencée est due	25 €
Plongeur par heure de présence toute heure commencée est due	23,33 €
Maître d'hôtel ou chef cuisinier toute heure commencée est due	29,16 €
Dans le formule cocktail/repas service compris, si le client souhaite prendre à sa charge le service (chèque emploi service ou autres) il sera déduit 10 €/ TTC pers par repas (hors repas enfants et hors repas technique)	
Lorsque le service est assuré par DANET TRAITEUR, il ne vous est pas facturé de droit de bouchon pour le service des boissons achetées par vos soins.	Gratuit
Frais de déplacement (au départ DANET TRAITEUR Mondeville) ✓ Moins de 20 kms A/R ✓ A partir de 20 kms A/R tarif par km A/R par véhicule	 Gratuit 0,50 €

LES OPTIONS MOBILIER

Désignation	Tarif unitaire H.T
Table d'honneur 4,85 x 1,15 cm	28,90 HT
Table d'honneur 4,85 x 0,95 cm	27,31 HT
Table ovale 2,50 x 1,15 cm	12,16 HT
Table ronde Ø 150 cm	7,82 HT
Table ronde Ø 170 cm	11,46 HT
Table rectangulaire 2,20 x 0,80 cm	7,82 HT
Table rectangulaire 1,20 x 0,80 cm	5,58 HT
Table buffet 1,95 x 95 cm – H 90 cm	7,82 HT

Désignation	Tarif unitaire HT
Mange debout	12,46 HT
Guéridon résine Ø 100 cm	7,77 HT
Chaise pliante luxe velours rouge	2,64 HT
Chaise bistro PVC Blanche	1,26 HT
Portant avec 50 cintres	22,92 HT

LES OPTIONS
VAISSELLE VERRERIE
NAPPAGE TISSU

Désignation	Tarif unitaire HT
Nappage tissu damassé blanc Nappage tissu damassé champagne Nappage tissu couleur	Sur devis selon tables (forme et dimensions)
Serviette tissu damassé blanc Serviette tissu damassé champagne Serviette tissu couleur	0,17 € supplémentaire par personne
Assiette porcelaine blanche Ø 28 cm Assiette porcelaine blanche Ø 25 cm Assiette porcelaine blanche Ø 20 cm Tasse et sous tasse porcelaine blanche	0,25 HT/ unité 0,18 HT/ unité 0,18 HT/ unité 0,18 HT/ unité
Assiette porcelaine blanche filet Or Ø 30 cm Assiette porcelaine blanche filet Or Ø 26 cm Assiette porcelaine blanche filet Or Ø 16 ou 20 cm Tasse et sous tasse porcelaine blanche filet Or	0,39 HT/ unité 0,26 HT/ unité 0,26 HT/ unité 0,26 HT/ unité
Assiette de forme ou de couleur différente Bol tête de lion	Sur devis 0,40HT/unité
Forfait nappage papier et matériel jetable pour les buffets du lendemain (assiette, couvert, verre, serviette et nappage papier)	2,58 HT /pers
Forfait nappage tissu pour les buffets du lendemain (assiette porcelaine blanche, couvert inox, verre à pied repris sale en bac serviettes et nappage papier)	3,92 HT/Pers
Supplément pour nappage et serviette en tissu blanc sans vaisselle	2,58 HT/pers
Choppe ou verre à bière	0,20 HT/pers

Nous consulter pour toute option non prévue au présent tarif

LA CAVE DU GASTRONOME
Boissons alcoolisées

Référence des crus	Tarifs HT
Les vins blancs	
Touraine sauvignon 2013 «Michel Laurent» (75 cl)	5,00 €
Château les Vergnes 2013 (75 cl)	5,70 €
Petit Chablis 2013 (75 cl)	10,40€
Les vins rosés	
Coteaux d'Aix en Provence 2013 (75 cl)	6,00€
Tavel 2012 « les Mésillons » (75 cl)	8,00 €
Les vins rouges	
Château Pichon le Roc 2011 Bordeaux (75 cl).	4,20 €
Saumur Champigny « les Truffes » 2012 (75 cl)	8,00 €
Château Moulin des Moines 2012 Haut Médoc (75 cl)	8,40 €
Château les Templiers 2011 Lalande de Pomerol (75 cl)	11,80 €
Champagne	
Champagne Veuve Pelletier (75 cl)	18,00 €
Whisky	
Jameson (70 cl)	19,60 €
Balantines (70 cl)	17,00 €
Jack Daniels (70cl)	24,00 €

LA CAVE DU GASTRONOME
Les softs

LES SOFTS	Tarifs HT
Les softs	
Eau minérale plate : Evian (bout. verre 1l)	1,55 €
Eau gazeuse Badoit (bout verre 1l)	1,65 €
Jus d'orange :Joker 100% pur jus (1 l)	3,60 €
Coca cola (150 cl)	2,60 €
Cocktails sans alcool	
LE BOUGAINVILLE jus d'abricot, jus de pamplemousse, jus d'ananas	6,82 € le litre
HONEYMOON jus d'orange, jus de pomme, jus de citrons, miel, vanille	6,82 € le litre
FLEUR D'AMOUR jus de mangue, nectar de banane, jus d'ananas	6,82 € le litre
VIRGIN MOJITO menthe fraîche, jus de pomme, citron vert, eau gazeuse.	6,82 € le litre
Cocktails avec alcool	
SOUPE DE CHAMPAGNE champagne, Cointreau, jus de citron vert	2,83 € la coupe
PUNCH ANTILLAIS rhum blanc, sirop sucre de canne, jus d'ananas, jus de fruits exotique, citron vert, vanille:	15,00 € le litre
MARQUISETTE vin blanc sec, crémant, jus de citron, Perrier, orange, citron	12,50 € le litre
SANGRIA vin rouge, jus d'orange, cannelle, orange, citron, pomme	8,33 € le litre
pour informatin : 1 litre = 10 personnes en moyenne	