



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

Les Plateaux Repas.

(Plaque 2018)

Volubilis Traiteur met à votre disposition tout son savoir-faire sur votre lieu de travail.

Que ce soit pour un séminaire, une réunion ou une soirée de travail au bureau, nos plateaux repas vous permettent une pause pratique, rapide et gourmande (à partir de 10 personnes).

Exclusivement élaborés à partir de produits frais et saisonniers, ils allient l'équilibre, le goût, la qualité des mets et la convivialité !

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir de plus amples informations, obtenir un devis personnalisé et profiter de notre expérience.



Association Française des Maîtres Restaurateurs



« Persil »

15,50 € HT soit 17,05 € TTC / plateau
Servi pour un minimum de 10 plateaux

L'Entrée

Carpaccio de tomates et chèvre au jambon de pays,
Vinaigrette persillée

Le Plat

Emincé de rôti de porc braisé au curry
Salade piémontaise

Le Fromage

Camembert

Le Dessert

Tarte aux pommes

L'ensemble du plateau comprend :

- Le verre gobelet (plastique)
- Les couverts jetables
- La serviette en papier
- Le petit pain
- Le beurre
- Sel, poivre, sauce
- Boissons : Consultez notre carte en page 7



« Estragon »

17,00 € HT soit 18,70 € TTC / plateau
Servi pour un minimum de 10 plateaux

L'Entrée

Avocat au tartare de thon
Et son œuf dur à la mayonnaise

Le Plat

Emincé de suprême de volaille à l'estragon
Salade piémontaise

Le Fromage

Saint-Albray et son effeuillée aux noix

Le Dessert

Tarte amandine aux poires

L'ensemble du plateau comprend :

- Le verre gobelet (plastique)
- Les couverts jetables
- La serviette en papier
- Le petit pain
- Le beurre
- Sel, poivre, sauce
- Boissons : Consultez notre carte en page 7



« Ciboulette »

18,50 € HT soit 20,35 € TTC / plateau
Servi pour un minimum de 10 plateaux

L'Entrée

Salade de pamplemousse aux crevettes roses,
Sauce cocktail à la ciboulette

Le Plat

Escalope de saumon en Bellevue
Tomate, brocolis et carottes croquantes à la vinaigrette

Le Fromage

Duo de Brie et Hollande rouge, effeuillée aux noix

Le Dessert

Carré fondant au chocolat noir

L'ensemble du plateau comprend :

- Le verre gobelet (plastique)
- Les couverts jetables
- La serviette en papier
- Le petit pain
- Le beurre
- Sel, poivre, sauce
- Boissons : Consultez notre carte en page 7



« Basilic »

20,00 € HT soit 22,00 € TTC / plateau
Servi pour un minimum de 10 plateaux

L'Entrée

Carpaccio de tomate et artichaut aux copeaux de parmesan

Le Plat

Dos de Cabillaud cuit à la vapeur, sauce vierge au basilic
Tomate, brocolis et carottes croquantes à la vinaigrette

Le Fromage

Duo de Camembert et Bleu de Bresse, effeuillée aux noix

Le Dessert

Tarte au citron meringuée.

L'ensemble du plateau comprend :

- Le verre gobelet (plastique)
- Les couverts jetables
- La serviette en papier
- Le petit pain
- Le beurre
- Sel, poivre, sauce
- Boissons : Consultez notre carte en page 7



« Cerfeuil »

22,50 € HT soit 24,75 € TTC / plateau
Servi pour un minimum de 10 plateaux

L'Entrée

Méli-mélo de saumon et harengs fumés
Salade mêlée au cerfeuil

Le Plat

Emincé de rôti de bœuf à la bière brune
Haricots verts aux lardons et pomme de terre vinaigrette

Le Fromage

Duo de Camembert et Chèvre, effeuillée aux noix

Le Dessert

Craquant aux trois chocolats
Ou
Salade de fruits frais

L'ensemble du plateau comprend :

- Le verre gobelet (plastique)
- Les couverts jetables
- La serviette en papier
- Le petit pain
- Le beurre
- Sel, poivre, sauce
- Boissons : Consultez notre carte en page 7



« Romarin »

25,00 € HT soit 27,50 € TTC / plateau

Servi pour un minimum de 10 plateaux

Pas de panachage possible

L'Entrée

Salade de pétoncles de Saint-Jacques à la Provençale
Et son fagot d'asperges au saumon fumé

Le Plat

Emincé de veau à la sauge et romarin
Haricots verts aux lardons et pomme de terre en vinaigrette

Le Fromage

Duo de Camembert et Chaumes, effeuillée aux noix

Le Dessert

Duo de Craquant aux trois chocolats
Et Macaronais à la framboise

L'ensemble du plateau comprend :

- Le verre gobelet (plastique)
- Les couverts jetables
- La serviette en papier
- Le petit pain
- Le beurre
- Sel, poivre, sauce
- Boissons : Consultez notre carte en page 7



Parte des Boissons

		H.T.	T.T.C
1. Eaux, bières, sodas:	• Eau plate ou gazeuse - 50 cl	1,50 €	1,65 €
	• Eau plate ou gazeuse - 100 cl	2,80 €	3,08 €
	• Jus d'orange – 100 cl	3,00 €	3,30 €
	• Coca-cola – 150 cl	3,40 €	3,74 €
	• Bière – 33 cl	3,10 €	3,72 €
	• Coca-cola, Perrier – 33 cl	1,80 €	1,98 €
2. Vins blancs:	• Touraine Sauvignon	5,80 €	6,96 €
	• Coteaux d'Aix en Provence – La Bargemone	10,50 €	12,60 €
	• Pouilly sur Loire	11,00 €	13,20 €
	• Chablis	14,50 €	17,40 €
3. Vins rosés:	• Touraine Rosé	5,60 €	6,72 €
	• Coteaux d'Aix en Provence – La Bargemone	10,50 €	12,60 €
4. Vins rouges:	• Bordeaux AOC	6,10 €	7,32 €
	• Ch. Jourdan – 1 ^{ère} Côtes de Bordeaux	7,90 €	9,48 €
	• Ch. Tourte des Graves 2007 - Graves	14,60 €	17,52 €
	• Saumur Champigny	10,30 €	12,36 €
5. Champagne:	• Champagne de propriétaire	23,00 €	27,60 €
	• Champagne De Venoge	30,00 €	36,00 €
6. Café:	• Thermo de 15 tasses comprenant gobelet, sucre et mélangeur	20,00 €	22,00 €
7. Limonadier:	• Vendu à l'unité	4,50 €	5,40 €

Forfaits livraison :

Voir recommandations et conditions particulières de vente



RECOMMANDATIONS ET CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Confirmation de réservations :

La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserves aux présentes conditions générales de ventes relatives à l'activité Traiteur.

Afin de pouvoir vous assurer le respect du menu choisi, il vous est conseillé de commander la veille 48 Heures à l'avance. Toute commande téléphonique doit être suivie d'une confirmation écrite (fax - lettre - mail).

Annulation de commande :

Toute modification quantitative doit parvenir à nos services la veille de votre manifestation avant 17 heures, suivie d'une confirmation écrite (fax - lettre - mail).

Nous regrettons de ne pouvoir annuler une commande, PARTIELLEMENT OU DANS SON INTEGRALITE LE JOUR-MÊME DE LA LIVRAISON.

Commande le matin même :

Réunion imprévue le jour-même ? Vous avez oublié de passer votre commande ?

Consultez-nous pour connaître la ou les suggestion(s) que notre chef peut vous proposer.

Informations et recommandations particulières :

- Nous travaillons avec les produits frais et saisonniers du marché dont les approvisionnements sont sujets à variation. Notre service commercial n'hésitera pas à vous communiquer plusieurs suggestions dans le cas où le menu choisi ne pourrait être respecté.
- Les tarifs des vins et les millésimes peuvent varier en raison d'évènements exceptionnels indépendants de notre volonté. Nous vous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier avec modération.
- Tous nos plateau-repas sont froids, préparés en environnement réfrigéré et livrés en camion frigorifique.
- Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à Volubilis Traiteur dans le cas où les informations fournies par le client s'avèrent incomplètes ou erronées ou en cas de force majeure.
- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.
- Nous vous recommandons de conserver les plateaux-repas dans un endroit frais et sec.
- Nous déclinons toute responsabilité dans le cas où ils ne seraient pas consommés dans les 2 heures qui suivent la livraison.

Tarifs des forfaits de livraisons :

- Moins de 5 Km : 15.00 € TTC - 12,50 € HT
- De 5 à 10 Km : 20.00 € TTC - 16,66 € HT
- De 10 à 15 Km : 25.00 € TTC - 20,33 € HT
- De 15 à 20 Km : 30.00 € TTC - 25,00 € HT
- Livraison offerte à partir de 25 plateaux.

Modalité de paiements:

Sauf accord contraire, les plateaux sont à régler à la livraison.

Dans le cadre d'un accord de paiement à réception de facture, et en cas de retard de paiement, le client sera redevable à titre d'indemnités de retard d'une somme calculée au mois le mois, au taux de l'intérêt légal de la Banque de France, majoré de deux points.

Clause attributive de juridiction:

Tout manquement à tout ou partie des dispositions ci-dessus entraînerait la suspension immédiate, par la SAS VOLUBILIS, des prestations et engagements en cours et la mise en œuvre des procédures de règlements prévues dans ce cas.

Passé un délai de 15 jours ouvrés après la réalisation de la manifestation, aucune réclamation ou contestation sur les prestations fournies par SAS VOLUBILIS ne sera plus prise en compte. Le présent contrat est régi par le droit français.

La SAS VOLUBILIS se réserve le droit de modifier ou de compléter, sans préavis, les présentes dispositions dans l'intérêt de l'ordre public, de la sécurité et du bon respect des normes en vigueur.

En cas de litige, survenant à propos du contrat ou de son interprétation, seule attribution de compétence est faite aux tribunaux du lieu de situation de la SAS VOLUBILIS.



BON DE COMMANDE PLATEAUX REPAS

A renvoyer à VOLUBILIS TRAITEUR par E-mail : contact@hotel-volubilis.fr ou par fax au 03.27.96.07.41

ADRESSE DE LIVRAISON			
Société		Contact sur place	
Donneur d'ordre		Téléphone direct	
Téléphone		Télécopie	
Adresse		E-mail	
		Bât, Escalier, Etage, Code	
Code Postal		Ville	
ADRESSE DE FACTURATION (si différente de livraison)			
Société		Responsable facturation	
Adresse		Téléphone direct	

A livrer le :/...../..... à H.....

Désignation	Qté	P.U. HT	Total HT	P.U. TTC	Total TTC
Persil (*)		15,50 €		17,05 €	
Estragon (*)		17,00 €		18,70 €	
Ciboulette (*)		18,50 €		20,35 €	
Basilic (*)		20,00 €		22,00 €	
Cerfeuil (*)		22,50 €		24,75 €	
Romarin (*)		25,00 €		27,50 €	
Eau plate ou gazeuse - 50 cl (*)		1,50 €		1,65 €	
Eau plate ou gazeuse - 100 cl (*)		2,80 €		3,08 €	
Jus d'orange - 100 cl (*)		3,00 €		3,30 €	
Coca-cola - 150 cl (*)		3,40 €		3,74 €	
Bière - 33 cl		3,10 €		3,72 €	
Coca-cola, Perrier - 33 cl (*)		1,80 €		1,98 €	
Touraine Sauvignon		5,80 €		6,96 €	
Coteaux d'Aix en Provence Blanc - La Bargemone		10,50 €		12,60 €	
Pouilly sur Loire		11,00 €		13,20 €	
Chablis		14,50 €		17,40 €	
Touraine Rosé		5,60 €		6,72 €	
Coteaux d'Aix en Provence Rosé - La Bargemone		10,50 €		12,60 €	
Bordeaux AOC		6,10€		7,32 €	
Ch. Jourdan - 1 ^{ère} Côtes de Bordeaux		7,90 €		9,48 €	
Ch. Tourte des Graves 2007 - Graves		14,60 €		17,52 €	
Saumur Champigny		10,30 €		12,36 €	
Thermo de 15 tasses (*)		20,00 €		24,00 €	
Limonadier		4,50 €		5,40 €	
Livraison (offerte à partir de 25 plateaux)					
(*) TVA à 10,00%			H.T. à 10,00 %	TVA 10,00 %	
			H.T. à 20,00 %	TVA 20,00 %	
			TOTAL H.T.	T.T.C.	

Date :/...../.....

Cachet et signature précédée de « Bon pour accord ».

Nom du signataire :