



# Camille Traiteur

**Organisation de vos Réceptions,  
Banquets, Mariages, Séminaires**

1 Place Edouard Herriot 21230 Arnay Le Duc  
Tél : 03 80 90 01 38 Fax : 03 80 90 04 64  
Mail : [chez-camille@wanadoo.fr](mailto:chez-camille@wanadoo.fr)  
Site : [www.chez-camille.fr](http://www.chez-camille.fr)

SASU LAROSSI Capital de : 5000 € Siret : 839 373 941 RSC Dijon

*Chers Clients ou Futurs Clients,*

*Vous venez de prendre connaissance avec notre programme.*

*Si, après comparaison et réflexion, votre choix se porte vers nous, sachez que nous mettrons tout en œuvre afin de vous suivre dans votre démarche.*

*Camille Traiteur sera toujours à votre écoute et saura-vous consacrer tout le temps nécessaire au bon déroulement de votre soirée.*

*Le choix du « cite » est important en fonction du style que vous souhaitez donner. Ayez une attention à la situation géographique par rapport à votre domicile et évitez de trop éloigner les invités de leur lieu de repos.*

*Pour la surface du local par rapport au nombre d'invités, il faut calculer un m<sup>2</sup> par personne pour un dîner classique avec tables, chaises et circulation du personnel et pour un cocktail, compter un m<sup>2</sup> pour deux invités.*

*Inutile d'avoir une piste de danse trop importante car cela nuit à l'ambiance.*

*Dans ces volumes y a-t-il des toilettes, un vestiaire en hiver, etc. ?*

*Prendre en compte le stationnement des voitures, la sécurité des enfants...*

*Si le cocktail est prévu dans un parc, y a-t-il une solution de repli en cas de mauvais temps ?*

*En ce qui concerne le volume mis à disposition du personnel, y a-t-il une vraie cuisine ? Quel matériel pourra-t-on utiliser ? Si non, nous avons impérativement besoin d'un point d'eau chaude et froide et de prises de courant (220v).*

*S'il n'y a pas de cuisine, voir le matériel lourd de cuisine qu'il faudra prévoir de réserver et prendre en location.*

*Le local est-il suffisamment équipé en frigidaires ? Peut-on y accéder sans problème avec le véhicule traiteur ? Tous ces détails devront être abordés.*

*Il est bien entendu que plus le personnel qualifié (chef cuisinier, serveurs) devra travailler dans des conditions extrêmes plus il aura de mal à obtenir la perfection dans ses résultats.*

*Les exigences d'une soirée doivent aussi être adaptées en fonction de certains critères.*

*Nous sommes toujours à votre écoute afin de réaliser au mieux le déroulement de votre événement.*

*Dans l'attente de votre contact,*

*Recevez, Chers Clients ou Futurs Clients, nos salutations respectueuses.*

*L'Équipe Traiteur*

COCKTAIL  
OU  
VIN D'HONNEUR

*Le temps prévu pour cette première partie d'une soirée est très important :*

- 1 - il permet aux hôtes de pouvoir saluer et bavarder avec chacun des invités.*
- 2 - il permet également à tous, de faire ou refaire connaissance ; les retrouvailles sont toujours très appréciées.*

*La durée déterminera le nombre prévu d'amuse-bouche ;  
par exemple :*

- pour une heure : apéritif normal, simple mais élégant, servi uniquement aux invités qui dînent, comptez 4 à 6 pièces par personne. S'il y a des invités qui s'ajoutent mais qui ne dînent pas : temps une heure trente à deux heures.*
- pour deux heures : comptez 12 à 15 pièces d'amuse-bouches par personne qui pourront être suivi, soit d'un dîner soit d'un buffet.*

## AMUSE – BOUCHES

*Voici quelques exemples d'amuse-bouches pouvant être servi lors d'un cocktail pour un mariage ou tout autre cérémonie.*

### Style Bourguignon :

*Gougères, Persillé, Croustilles d'Escargots, Œufs de Caille en Meurette et en Gelée,  
Mini Quenelle de Sandre, Cassolettes de Queues d'écrevisses,  
Mini Brioche de Foie Gras, Toasts au Saumon Fumé, Toasts au Jambon Sec du Morvan,  
Rosette Radis Beurre Revisité.*

### Les Végétaux : suivant la saison

*Soupe de Melon à la Pêche de Vigne, Crème d'Avocat au Crabe,  
Mixé de Concombre au Chèvre Frais, Gaspacho Tomates, Tartelettes de Légumes,  
Mini Légumes à la Croque en Sel, Crème de Potiron, Crème de Châtaignes,  
Melon à l'Italienne, Mini Croûtes de Champignons, Mignonnettes aux Fruits,  
Acras de Pommes de Terre au Roquefort.*

### Produits de l'Eau :

*Petites Broches de Gambas, Gelée d'Huîtres, Grosses Moules d'Espagne en Anchoïade,  
Cocon de Crevettes, Pétoncles, Anchoïade d'Huîtres au Corail d'Oursin.*

### Divers :

*Cassolettes de Ris de Veau, Cassolettes de Morilles, Mini Tournedos Rossini,  
Tapas, Cheeseburger, Mignonnettes de Caille, Chouquettes Diverses.*

*Cette liste n'est pas exhaustive, elle peut varier en fonction des saisons et de l'imagination des Chefs.*

**Prix à l'unité : 0.95 € HT + TVA 10 % pièce**

## MENU

### Une Entrée au choix

*Gelée de Lapereau à l'Estragon  
Et ses Pruneaux Farcis à la Confiture d'Oignon*

*Ou*

*Terrine du Pêcheur aux Herbes  
Chiffonnade de Toutes les Salades*

*Ou*

*Pressé de Cèpes et d'Escargots Légèrement Liés à la Mousse d'Écrevisses  
Jus Aromatisé, Petite Salade.*

*Ou*

*Terrine de Canard, son Magret et son Foie Gras*

*Ou*

*Salade Riche avec*

*Déclinaison d'Asperges, Cœurs et Fonds d'Artichaut, Haricots Verts Frais  
Pois Gourmands, Copeaux de Foie Gras, Mini Ballottine de Canard,  
Vinaigrette de Truffes.*

*Ou*

*Aumônière des Vignerons, Petite salade et Jus Aromatisé.*

*Ou*

*Terrine de Foie Gras à l'Armagnac*

*Ou*

### Produits de la Mer :

*\* Sole Farcie, Coulis de Crustacés*

*Ou*

*\* Pressé de Homard, Mangue et Céleri et sa Vinaigrette de Crustacés*

*Ou*

*\* Assiette Belle Marée avec Gambas, Ballottine de Lotte, Filet de Rouget,  
Tous les Légumes, Vinaigrette et Mouseline de Safran*

*Ou*

*\* Trilogie de la Mer avec Homard, Bar et Saint Jacques*

## Un Plat au choix

*Salmis de Pintadeau à l'Ancienne*

*Ou*

*Poitrine de Veau Farcie de Ris de Veau.*

*Ou*

*Filet de Charolais en Croûte,*

*Ou*

*Festival du Canard*

*Les Cuisses Braisées Moelleuses en Parmentier, Le Magret Rôti Rosé, L'escalope de Foie Gras*

*Poêlée*

*Ou*

*Déclinaison du Veau avec*

*Filet Mignon, Ris de Veau, Broche de Rognon, Crème de Morilles*

*Ou*

*Fricassée de Poularde à la Nuitonne*

*Ou*

*Trilogie du Charolais avec*

*Rôti Rosé, Braisé, Tourte et Carpaccio*

*Ou*

*Tournedos Rossini Sauce Périgourdine*

*Ou*

*Parmentier de Pigeon et ses Suprêmes Rosés, Sauce Salmis.*

*Ou*

*Carré d'Agneau et Selle d'Agneau à la Chartres*

*Ou*

## Produits de la Mer\*

*Trilogie de la Mer :*

\* *Fricassée de Homard, Coquille Saint Jacques, Filet de Bar, Sauce Crustacés.*

*Ou*

\* *Fricassée de Homard, Mousseline de Fruits de Mer à la Newburg*

*Ou*

\* *Coquille Saint Jacques, Crème de Safran, Risotto de Légumes*

*Ou*

\* *Turban de Saint Jacques et Gambas*

\*\*\*\*\*

*Garniture de Saison pour chacun de ces plats.*

## Dégustation de Fromages

*Cîteaux, Epoisses, Brillât Savarin, Chèvre, Comté,  
Accompagnés de Pain aux Fruits*

## Dessert sur mesure

*Nouvelle carte en cours de réalisation*

## Café – Infusion - Mignardises

*Pain pendant tout le repas*

## Tarifs :

<i>Menu Une Assiette (Plat chaud, Fromage, Dessert) :</i>	<i>28.00 € HT</i>
<i>Menu Deux Assiettes (Entrée, Plat, Fromage, Dessert) :</i>	<i>33.50 € HT</i>
<i>Menu Trois Assiettes (Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert) :</i>	<i>39.00 € HT</i>

*\* il peut y avoir des modifications de prix dû à des cours exceptionnels des produits marin,  
Indépendant de notre volonté*

# PROPOSITION DE BUFFET AVEC PLAT CHAUD

## *Service en Buffet*

### *Première Partie*

*Terrine de Canard au Magret et au Foie Gras*  
*Gelée de Lapereau à l'Estragon*  
*\* Harmonie de Langouste, Saint-Jacques et Rouget*  
*Parfait de Foie Gras à la Gelée de Porto*  
*Jambon Persillé Maison à l'Aligoté*  
*Mousseline de Sandre et de Saumon et sa Crème d'Artichaut*  
*Petits Légumes Frais en Salades, Sauces et Condiments Divers,*  
*Possibilité d'une Pièce Montée en Mini Légumes à la croq. au Sel*

### *Deuxième Partie : Plat Chaud à choisir*

*Fricassée de Volaille de Bresse à la Nuitone*  
*Ou*  
*Selle d'Agneau Coupée Fine*  
*Ou*  
*Filet de Charolais en Croûte*  
*Ou*  
*Salmis de Pintadeau à l'Ancienne*  
*Ou*  
*Festival du Canard à la Rouennaise*  
*Ou*

### *Plat Servi en Cocotte sur Réchaud*

*Blanquette de veau Riche avec Ris de Veau*  
*Ou*  
*Epaule d'Agneau des Sept Heures*  
*Ou*  
*Paleron de Bœuf Braisé Bourgeoise*  
*Ou*  
*Jarret de Veau Braisé*

*Garniture et Sauces qui accompagnent*

### *Troisième Partie : Dégustation de Fromages*

*Accompagnés de Pain aux Fruits*  
*Fromage Blanc à la Crème aux Herbes ou au Sucre*

### *Quatrième partie : les Desserts en Buffet*

#### *Café – Mignardises*

*Pain pendant tout le repas*

**Prix Menu : 38.00 € HT + TVA 10 % par personne**



## **PIÈCE MONTÉE**

*Nous pouvons réaliser à votre convenance une pièce montée personnalisée.*

### **Composition :**

*Nougatine et Choux, Pastillage,  
Gâteau en Pyramide,  
Wedding Cake,  
etc...*

***Prix en fonction de la réalisation***

## MENU POUR LE LENDEMAIN

*Dressé sur plats en Buffet prêt à servir*

*Nappes et Petites Serviettes en Papier Fournies*

### Entrée Froide

*Jambon Persillé Maison*

*ou*

*Gelée de Lapereau à l'Estragon*

*Salades*

*Crudités de Légumes Frais*

### Trois variétés de viande

*Bœuf Rôti en Fines Tranches,*

*Volaille en Gelée Style Chaud Froid,*

*Longe de Veau Rôtie ou Porc*

*Le tout présenté avec Condiments sur plateau prêt à servir,  
(N'ayant plus besoin de préparation spéciale)*

### Fromage

*Jatte de Fromage Blanc à la Crème*

*aux Herbes ou au Sucre*

### Dessert

*Fruits Frais Rafraîchis*

*Brioche*

### Café

*Pain de Campagne*

**Prix 16.00 € HT + TVA 10 % par personne**

# PLATEAU REPAS

*Usage unique de tous les accessoires :*

*Plateaux, petites serviettes, fourchettes, couteaux, cuillères,  
et gobelets si nécessaire*

## Composition

### Entrée

*Mousseline de Sandre et de Saumon*

*ou*

*Terrine de Poisson de Méditerranée*

*ou*

*Ballottine de Lotte*

*ou*

*Jambon Persillé*

### Plat

*Viande de Bœuf*

*ou*

*de Volaille*

*ou*

*de Veau*

*avec Salade et Légumes en Vinaigrette*

### Un Fromage

*Au choix*

*Brillât Savarin, ou Comté, ou Yaourt, ou Faisselle de Fromage Blanc (sucrettes)*

### Dessert

*Pâtisserie du Jour*

*ou*

*Dessert Fruits*

*Un Petit Pain*

*Les plateaux peuvent être pris sur place ou livrés suivant la quantité souhaitée.*

**Prix du Plateau : 18.00 € HT + TVA 10 %**

## MENU ENFANTS

### Composition :

#### Plat, dessert

*En fonction de l'âge des enfants et de vos souhaits.*

*Par Exemple :*

*Burger Frites, Sundae Caramel  
Brochette de Viande, Garniture, Mousse au Chocolat...*

**Prix: 13.50 € HT + TVA 10 % par enfant**

## LES BOISSONS

*En ce qui concerne les eaux minérales, compter en période estivale 1 bouteille minimum par personne (50 % d'eau plate et 50 % d'eau gazeuse) en bouteille en verre de préférence. Un grossiste local aura plaisir à vous livrer toutes les boissons sans alcool, il reviendra chercher le lendemain les verres consignés et peut-être, si vous lui demandez, reprendra-t-il les bouteilles non consommées.*

*N'oubliez pas un peu de coca pour la nuit et pourquoi pas une tireuse à bière avec un fût, mais surtout demandez lui une bière douce de Munich par exemple, peu alcoolisée 4.5° environ.*

*Pour le vin d'honneur, un cocktail de jus de fruits sans alcool sera plus élégant que de simples jus de fruits en bocaux ou en packs ; nous pouvons vous aider pour sa composition et pour le matériel nécessaire et voir même, si vous le souhaitez, le réaliser pour vous et facturer en fonction des quantités demandées.*

*En ce qui concerne les vins servis à chaque assiette, au point de vue quantité, calculez pour le vin d'honneur (champagne ou crémant) une bouteille pour 3 personnes*

*Pour le vin blanc une bouteille pour 6 personnes*

*Pour le vin rouge une bouteille pour 6 personnes*

*Pour le fromage une bouteille pour 8 personnes*

*Pour le dessert une bouteille pour 10 personnes (vin de dessert : le vin pétillant a peu de succès)*

## LOCATION MATERIEL

TOUS LES PRIX SONT H. T. + TVA 10 %

### *Location de toute la Vaisselle pour tout le dîner*

*Pour information 18 pièces par invités, Verres, Assiettes, Couverts*

*(Vaisselle rendue sale)*

*5.00 € HT par personne*

### *Si besoin*

### *Location Vaisselle Repas du lendemain*

*3.00 € HT par personne*

### *Location Verrerie pour le vin d'honneur*

*Verres à Vin, Flûtes ou Coupes, Verres à Jus de Fruits, Carafes, Vasque à Champagne, etc.*

*Petites Serviettes Buvard et Nappage Buffet*

*2.00 € HT par personne*

### *Location Chandelier argenté à trois branches avec bougies*

*(un chandelier par table ronde de 8 personnes)*

*4.50 € HT pièce*

### *Location Photophore en verre avec bougie*

*2.50 € HT pièce*

### *Location Linge de table, nappes, serviettes et torchon avec blanchissage compris*

*2.00 € HT par personne*

### *Location de Table ronde*

✓ *de 8 personnes Ø 150 cm*

*12.00 € HT pièce*

✓ *de 10 personnes Ø 180 cm*

*15.00 € HT pièce*

### *Location de Mange Debout*

*20.00 € HT pièce*

### *Location de Table d'honneur ovale*

✓ *de 16 personnes*

*24.00 € HT pièce*

### *Location de chaises*

✓ *Chaise Napoléon*

*Assises Blanches ou Bordeaux*

*3.00 € HT pièce*

✓ *Prestige*

Quelques recommandations qui vous aideront à mieux gérer votre réception et les critères de réussite pour cette soirée.

1 – La qualité de la préparation des tables, une vaisselle appropriée mais sobre, un décor simple mais élégant.

2 - La qualité du repas pour n'importe quel budget, celui-ci ne doit pas être trop banal ou déjà vu et revu. Mieux vaut en fonction des moyens privilégier la qualité à la quantité. L'invité saura reconnaître la différence.

3 – La qualité de l'éclairage de la salle : une salle simple peut devenir élégante par le style de lumière choisi. Bannissez les néons, privilégiez les éclairages indirects montés sur variateur, nous pouvons vous aider pour cela. Quelques grandes plantes en caisse peuvent habiller honorablement les volumes.

4 – La qualité de l'orchestre, du DJ ou des animations diverses : attention aux spectacles des copains, ils doivent être très courts et de bon genre. Le musicien devra choisir ses morceaux suivant son public et lorsque le bal est ouvert la musique doit être sans interruption. Celui-ci devra conduire la soirée, être toujours en éveil et bien maîtriser l'ambiance.

5 - Les Locaux après la réception :

Sauf demande express avec facturation supplémentaire et arrangement : Le Personnel Traiteur, cuisine ou service, n'est pas habilité au nettoyage des locaux ni au débarrasage des bouteilles vides ni des sacs poubelle ; sauf si demande express de votre part, cela entraînera une facturation supplémentaire en fonction de l'état.

Pour l'organisation du repas du lendemain dans les mêmes espaces, il est important de prévoir et programmer la remise en état de ceux-ci.

## Conditions Générales de Ventes

*Afin de valider votre réservation à la date que vous avez choisie, nous vous demandons le versement d'un acompte de 50 % du montant total (taxes comprises) de votre devis.*

*L'étendue de notre prestation est déterminée par le devis qui vous a été adressé et dont vous nous retournez un exemplaire signé accompagné de votre acompte qui ne sera débité qu'après la prestation.*

*L'acompte sera restitué en cas de résiliation unilatérale ; en revanche, la résiliation par le client entraîne la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire irréductible.*

*Le solde est réglable à réception de facture.*

*Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 6 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur.*

*Etant donné l'achat de nos produits et l'engagement de nos effectifs, la confirmation du nombre de personnes devra se faire, au plus tard, 5 jours avant la réception.*

*Ce chiffre sera retenu par la comptabilité pour établir votre facture finale, toutes annulations, passé cette date ne pourront être prises en considération.*

*Le transport (matériels, repas) sera calculé au coût du kilométrage à 0.50 € le km, basé sur l'information « Michelin » plus le coût des péages autoroute (si besoin), en fonction du nombre de véhicule et de voyage nécessaire.*

### COÛT DU PERSONNEL

*Pour l'organisation du service, il faut compter une personne pour 25 invités et un Maître d'Hôtel pour toute la soirée. Le temps de présence peut varier entre 8 et 10 heures pour chacun.*

*Le Maître d'Hôtel responsable de son équipe est rémunéré 16.00 € net de l'heure, le chef 16.00 € net de l'heure, les serveurs sont rémunérés 13.00 € net de l'heure tandis les commis sont rémunérés 13.00 € net de l'heure + les charges sociales si facturé par nos soins.*

*Vous avez la possibilité, dans le respect des règles sociales, de vous acquitter directement du personnel par Chèque Emploi Service ou chèque CESU. Veuillez nous en aviser.*

*Si besoin, pour les mises en place, la veille de la réception, celles-ci seront facturées au tarif horaire augmenté des frais de déplacement du personnel assurant ce service.*

*Pour les sites où nous ne fournissons pas le gros matériel (tables et chaises) il est important de veiller à ce que ce matériel lourd soit en place dans la salle avant de dresser.*