

Maison
GUILLOT
TRAITEUR



Coffrets Repas, Buffets, Repas d'Affaires, Cocktails...

Collection Eté 2026



SOMMAIRE

- 1. Qui sommes-nous ?**
- 2. Nos conditions de commande**
- 3. Nos Engagements**
- 4. Nos Petits Déjeuners & Pauses**
- 5. Nos Coffrets Repas**
- 6. Nos Buffets**
- 7. Nos Cocktails**
- 8. Nos Boissons**
- 9. Les séminaires**
- 10. Nos Services Supplémentaires**
- 11. Nos Conditions Générales**

1. QUI SOMMES-NOUS ?



Maison Guillot Traiteur : l'histoire d'une passion familiale

Maison Guillot Traiteur est née du rapprochement de deux savoir-faire complémentaires : La Tourelle et AN Cocktail. Notre histoire commence dans les années 1980 avec l'ouverture d'un restaurant gastronomique sur les bords de Marne à Maisons-Alfort.

- **1978** : Création du restaurant gastronomique familial sur les bords de Marne à Maisons-Alfort
- **1992** : Création du service Traiteur
- **2006** : Construction d'un laboratoire traiteur conçu avec les services vétérinaires
- **2007** : La Tourelle se consacre à 100% à la livraison en entreprise et aux réceptions en salles extérieures
- **2017** : Duplessy Traiteur, fort de 25 ans d'expérience part à la retraite, La Tourelle reprend son portefeuille clients
- **2024** : Fusion avec AN Cocktail, experts des mariages, repas sur bateaux, salles, fermes, châteaux depuis 40 ans
- Déménagement à Brie-Comte-Robert dans des locaux de 950 m²
- La Tourelle Traiteur et AN Cocktail se réinventent et deviennent MAISON GUILLOT TRAITEUR

Aujourd'hui, Maison Guillot Traiteur représente l'union parfaite entre l'expertise d'AN Cocktail dans les événements pour particuliers (mariages, célébrations familiales) et le savoir-faire de La Tourelle Traiteur auprès des entreprises et collectivités. Installés à Brie-Comte-Robert en Seine-et-Marne, nous conjugons 73 ans d'expérience cumulés pour offrir le meilleur de la cuisine traditionnelle française à tous vos événements en Île-de-France.

2. NOS CONDITIONS DE COMMANDES EN UN CLIC OU EN UN COUP DE FIL

Coffrets Repas

- ✓ 48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)
- ✓ Pour les commandes le jour même, appeler notre service Commercial pour connaître la composition du Coffret du jour (30.00€ HT)
- ✓ Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et De 14h00 à 17h00 pour l'après-midi ou soir
- ✓ Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30



Cocktails

- ✓ 48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)
- ✓ Pour les commandes, passé ce délai, appeler notre service Commercial pour connaître la disponibilité
- ✓ Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et de 14h00 à 17h00 pour l'après-midi
- ✓ Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30
- ✓ Minimum de 15 Personnes



Buffets

- ✓ 48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)
- ✓ Pour les commandes, passé ce délai, appeler notre service Commercial pour connaître la composition et le prix
- ✓ Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et de 14h00 à 17h00 pour l'après-midi
- ✓ Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30
- ✓ Minimum de 15 Personnes

Petits Déjeuners et Pauses

- ✓ 24h00 avant 12h00 (jours ouvrés)
- ✓ Pour les commandes, passé ce délai, appeler notre service Commercial pour connaître la disponibilité
- ✓ Créneau de livraison de 07H30 à 09H00
- ✓ Minimum de 10 Personnes

Toute commande est soumise à un minimum de 100€ HT



Comment ?

Sur Internet : www.maisonguillot-traiteur.fr

Par téléphone : 01 49 81 95 54 ou 01 64 05 89 97

Par mail : info@maisonguillot-traiteur.fr

Quand ?

Du Lundi au Vendredi de 9h00 à 17h30

Tarifs de Livraison & Reprise

Les tarifs sont définis en fonction de la distance entre votre lieu de livraison et notre laboratoire.

Créneaux spécifiques de Livraison

Si vous souhaitez un créneau réduit (plus court que ceux initialement prévu) un surplus « créneau réduit » sera facturé 45€ HT en plus de la livraison

Nous gardons un minimum de 1h00 de livraison.



3. NOS ENGAGEMENTS

Nous sommes convaincus que l'excellence culinaire va de pair avec une démarche responsable. Nos engagements environnementaux et qualitatifs guident chacune de nos actions.

✓ **Produits de saison**



Notre carte évolue au fil des saisons (3 fois par an) pour vous proposer des produits à leur apogée gustative.

✓ **Origine française privilégiée**



Nous sélectionnons soigneusement nos fournisseurs en favorisant les producteurs locaux et français pour soutenir l'économie locale.

✓ **Packaging écoresponsable**



Nos matériaux d'emballage sont recyclés, recyclables et produits en France. Nous utilisons des bocaux en verre français pour recyclage.

✓ **Livraison électrique**



Depuis septembre 2023, nous privilégions notre véhicule électrique pour tous nos déplacements.

✓ **Cuisine maison**



Nos plats sont élaborés dans notre laboratoire de Brie-Comte-Robert, garantissant fraîcheur et qualité.

✓ **Menus adaptés**



Nous proposons des options vegan, sans gluten et des produits Bio pour répondre à tous les besoins.

✓ **Un savoir-faire à toutes les échelles**

Maison Guillot Traiteur vous accompagne pour tous vos événements, du déjeuner d'affaires aux grandes réceptions, avec la même exigence de qualité et le sens du détail.

4. Nos Petits Déjeuners & Pausés Gourmandes

Formule Bords de Marne

7.00€ HT/pers



- 2 Viennoiseries/pers
- 1 chouquette/pers
- 1 Thermos de Café 1L/10 pers
- 1 Thermos de Thé 1L/30 Pers
- 1 Jus d'Oranges 1L/10 pers
- 1 Cristaline 1.5L/10 pers
- Matériel Recyclable



Les Options Gourmandes en Supplément :

- Corbeille de Fruits Prédécoupés pour 10 Personnes : 45.00€ HT
- Mini viennoiserie : 0.99€ HT/pers
- Mini Chouquettes : 4.95€ pour 10 Chouquettes
- Mini Donut's : 1.45€ HT/pièce
- Madeleine : 1.60€ HT/pièce

Formule Pause Gourmande

8.00€ HT/pers



- 1 Mini Donut's/Pers
- 1 Muffin/pers
- 1 Thermos de Café 1L/10 pers
- 1 Thermos de Thé 1L/30 Pers
- 1 Jus d'Oranges 1L/10 pers
- 1 Cristaline 1.5L/10 pers
- Matériel Recyclable

Quelques Options Supplémentaires :

- Machine à Café Nespresso : 19.95€ HT/machine/jour
- Ramette de 10 Capsules Nespresso : 7.95€ HT/ramette
- Bouilloire + 10 sachets de Thé : 15.00€ HT/lot/jour

Ces prestations seront livrées et feront l'objet d'une reprise, dont le montant varie en fonction du lieu de livraison.



5. NOS COFFRETS REPAS BOCAUX



Coffret Basilic

28.90 € HT/Pers

Burratina sur son
Tartare de Tomates & Roquette

Emincé de Poulet et sa Sauce
Salade de Champignons & Haricots verts

Fromage

Tiramisu au Citron



Coffret Aneth

28.75 € HT/Pers

Salade de Pâtes Billes de la Mer

Pavé de Saumon
& son Tajine de Légumes

Fromage

Liégeois Vanille & Caramel



Coffret Ciboulette

29.00 € HT/Pers

Salade de Fêta & Poivrons Marinés

Onglet de Bœuf sauce Poivre
Salade de Frégola aux Légumes

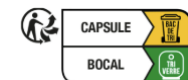
Fromage

Panacotta Coulis Fruits de la Passion

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, nous ne faisons plus de collecte de bocaux : moins de trajets, moins d'émissions. Pensez à les recycler



NOS COFFRETS REPAS BOCAUX



Coffret Persil
29.55 € HT/Pers

Panacotta à la Saint-Jacques

Dos de Cabillaud et sa Sauce
Légumes du Soleil

Fromage

Crèmeux Pistache & Crumble de Fruits Rouges



*Coffret Menthe - Sans Gluten**
26.95 € HT/Pers



Gaspacho de Concombre & Œufs au Saumon

Gigot d'Agneau
Carottes Rôties au Thym

Fromage

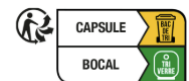
Mirepoix Exotique

*Trace éventuelle de gluten par farine volatile

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, nous ne faisons plus de collecte de bocaux : moins de trajets, moins d'émissions. Pensez à les recycler



NOS COFFRETS REPAS PULPE



Coffret Estragon

27.70 € HT/Pers

Bruschetta Norvégienne

Dos de Cabillaud et sa Sauce
Salade de Pommes de Terre au Sésame

Fromage

Flan à la Vanille



Coffret Laurier

26.90 € HT/Pers

Terrine de Campagne sur Toast

Rôti de Bœuf sauce Asiatique
Salade de Nouilles aux Légumes Croquants

Fromage

Tarte au Chocolat & Caramel au Beurre Salé



Coffret Romarin

27.00 € HT/Pers

Focaccia Italienne

Médailon de Volaille farci au Brocolis
Pommes de Terre Grenaille

Fromage

Finger aux Fruits Rouges

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, Pensez à recycler

NOS COFFRETS REPAS PULPE



Coffret Cerfeuil

26.30 € HT/Pers

Duo de Bretzel au Thon & Saumon

Filet de Poulet et sa Sauce

Salade d'Orzo & Tomates

Fromage

Gâteau à la Crème Chocolat & Cookie



Coffret Manjoline - Vegan

27.50 € HT/Pers



Rouleau de Printemps

Pad Thai au Tofu Rôti

Salade Verte

Moelleux Choco / Noisettes

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, Pensez à recycler

NOS COFFRETS REPAS PULPE ENTREE DE GAMME



Coffret Sauge

22.95 € HT/Pers

Cœufs Mayonnaise & Salade Verte

Filet de Poulet et sa Sauce

Salade de Pommes de Terre à la Cébette

Fruit de Saison



Coffret Thym

23.20 € HT/Pers

Eventail de Tomate aux Echalotes et
Sa Vinaigrette à la Fraise

Filet de Lieu

Salade de Haricots Verts

Fromage Blanc & Son Biscuit

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, Pensez à recycler

6. NOS BUFFETS

Buffet Froid

26.90 € HT/Pers

Salade de Pâtes Billes de la Mer
Salade de Haricots Verts
Plateau de Charcuteries

Poulet Rôti et sa Sauce
Pavé de Saumon et sa sauce
Salade de Pommes Grenaille

Plateau de Fromages

Flan à la Vanille
Salade de Fruits



Buffet Mange Debout

29.70 € HT/Pers

Salade d'Orzo à la Tomate
Salade de Pommes de Terre au Sésame

Focaccia Italienne
Rouleau de Printemps

Mini Brochettes de Poulet au saté
Mini Brochettes de Saumon

Plateau de Fromages Prédécoupés

Gâteau Mi Choco Mi cookie
Brochette de Fruits

Buffet Finger Food

28.75€ HT/Pers

Salade de Frégola aux Légumes
Salade de Tartare de Tomates & Roquette

Madeleine Salée
Club Sandwich au Thon
Bruschetta Norvégienne
Mini Bagel au Poulet & Curry
Cookie aux Lardons & Emmental

Planche de Charcuteries
Planche de Fromages

Tiramisu au Citron
Mini Macaron



Tous nos Buffets contiennent du Pain, des condiments, Assiettes, Gobelets,
1 kit Couverts avec du sel et du poivre et couverts de service.

BUFFETS AVEC PLAT CHAUD

(Il est vivement conseillé de prendre du personnel de service avec ces formules)

Buffet Chaud en Chafing-Dish

39.75 € HT/Pers

Déclinaison de Crudités

Focaccia Italienne

Salade de Riz Niçoise

2 Plats Chauds au Choix :

Paëlla au Poulet

Couscous Poulet & Merguez

Risotto au Saumon ou Fruits de Mer

Lasagne de Bœuf

Légumes Farcis (Farce de Porc ou de Légumes)

Chili Con Carne

Veau Marengo

Pavé de Cabillaud aux Thym

Sauté de Dinde Curry / Coco

l'Accompagnement des mets se fera en fonction
de votre sélection

Plateau de Fromages

Assortiment de Desserts

Pains et Condiments

Matériel Jetable

Buffet Grillade au Brasero ou Barbecue

40.00 € HT/Pers

Salade de Crudités Assorties

Salade de Pâtes aux Pesto & Mozzarella

Taboulé

1 Grillade au Choix :

1 Côte de Bœuf pour 6 Personnes

Ou

Trilogie du Boucher

(Merguez, Chipolata et Chorizo)

Pommes Grenaille Rôties

Plateau de Fromages

Salade Verte

Corbeille de Fruits

4 Mignardises par Personne

Pains et Condiments

Matériel Jetable



7. NOS COCKTAILS

Cocktail - 5 Pièces

8.85€/Pers

3 Pièces Salées

- Nuage de canard sur toast multicéréales
 - Délicate duxelle forestière sur blinis
- Moelleux au charbon végétal & sa crevette délicate

2 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini choux, Mini sablé, Tartelette, etc.)

*** Nouveauté ***

10 Grandes Pièces

Ce format remplace un déjeuner dont le temps est limité

14.50€/Pers

6 Pièces Salées

- Briochain au Thon
- Focaccia aux Légumes Marinés
 - Pain Pita au Poulet Piquant
 - Duo de Bretzels de la Mer
- Cassolette de Tartare de Saumon

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini choux, Mini sablé, Tartelette, etc.)



Cocktail - 8 Pièces

14.50€/Pers

5 Pièces Salées

- Nuage de canard sur toast multicéréales
 - Délicate duxelle forestière sur blinis
- Moelleux au charbon végétal & sa crevette délicate
 - Corolle végétale, curry & pickles
- Focaccia moelleuse, bœuf rôti et notes fumées

3 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini choux, Mini sablé, Tartelette, etc.)

Cocktail - 12 Pièces

19.60€/Pers

8 Pièces Salées

- Nuage de canard sur toast multicéréales
 - Délicate duxelle forestière sur blinis
- Moelleux au charbon végétal & sa crevette délicate
 - Corolle végétale, curry & pickles
- Focaccia moelleuse, bœuf rôti et notes fumées
- Sablé au curry, nuage au miel et pétoncle safranée
- Blinis au Poivron, Caviar d'Olives et son fromage grec
 - Boule briochée au thon

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini choux, Mini sablé, Tartelette, etc.)

COCKTAIL DE JEUNATOIRE OU DINATOIRE

Cocktail - 18 Pièces

33.10€/Pers

14 Pièces Salées

- Nuage de canard sur toast multicéréales
 - Délicate duxelle forestière sur blinis
- Moelleux au charbon végétal & sa crevette délicate
 - Corolle végétale, curry & pickles
 - Focaccia moelleuse, bœuf rôti et notes fumées
- Sablé au curry, nuage au miel et pétoncle safranée
- Blinis au Poivron, Caviar d'Olives et son fromage grec
 - Boule Briochée au Thon
 - Croustade aux Oignons & Panacotta Fumée
 - Sablé Foie Gras & Mendant au Chocolat
- Sphère de tomate confite fine, sablé au parmesan
 - Nougat au Chèvre
- Moelleux végétal, crème aux herbes, éclats de noix et cranberries
- Moelleux à l'aneth, fromage frais et saumon délicat

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini choux, Mini sablé, Tartelette, etc.)

Cocktail - 20 Pièces

37.30€/Pers

16 Pièces Salées

- Nuage de canard sur toast multicéréales
 - Délicate duxelle forestière sur blinis
- Moelleux au charbon végétal & sa crevette délicate
 - Corolle végétale, curry & pickles
 - Focaccia moelleuse, bœuf rôti et notes fumées
- Sablé au curry, nuage au miel et pétoncle safranée
- Blinis au Poivrons, Caviar d'Olives et son fromage grec
 - Boule Briochée au Thon
 - Croustade aux Oignons & Panacotta Fumé
 - Sablé Foie Gras & Mendant au Chocolat
- Sphère de tomate confite fine, sablé au parmesan
 - Nougat au Chèvre
- Moelleux végétal, crème aux herbes, éclats de noix et cranberries
- Moelleux à l'aneth, fromage frais et saumon délicat
- Crémeux au thym sur son blinis au matcha et ses perles de citron

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini choux, Mini sablé, Tartelette, etc.)

PLATEAUX DE CANAPES COCKTAIL SALES



Coffret du Potager Végétarien

20 Pièces – 27.00€ HT

40 Pièces – 53.90€ HT

- Burger crème de Coriandre et Yuzu
- Club Sandwich aux Légumes
- Cake aux Oignons
- Financier à la Tomate
- Etc

Coffret Dégustation (à réchauffer)

20 Pièces – 32.00€ HT

40 Pièces – 63.50€ HT

- Assortiment de Mini Feuilletés, Cakes, Tartelettes, Gougères etc.

(Composition en fonction de la saison)



Planche du Charcutier

Pour 10 Personnes – 7.90€/pers

Planche de 1Kg environ

Verrines Salées

12 Pièces – 27.90€ HT

24 Pièces – 54.75€ HT

- Tartare de Saumon et Crème d'Aneth
- Crevette au Guacamole et Vinaigre d'Agrumes
- Magret de Canard Fumé et Tomate Cerise

Coffret du Fromager

50 Pièces – 67.50€

Eventail de Fromages Affinés et Pains



PLATEAUX DE CANAPES COCKTAIL SALES

Coffret Élegance

20 Pièces – 41.00€ HT

40 Pièces – 80.00€ HT

- Nuage de canard sur toast multicéréales
- Sablé au curry, nuage au miel et pétoncle safranée
- Tortillas au Poulet Tikka
- Moelleux à l'aneth, fromage frais et saumon délicat

Coffret Plaisir

20 Pièces – 40.00€ HT

40 Pièces – 79.00€ HT

- Sphère de tomate confite fine, sablé au parmesan
- Délicate duxelle forestière sur blinis
- Sablé Foie Gras & Mendiant au Chocolat
- Gaufre gourmande, poire fondante, chèvre et oignons croustillants



Coffret Création

20 Pièces – 31.00€ HT

40 Pièces – 60.50€ HT

- Corolle végétale, curry & pickles
- Moelleux au charbon végétal & sa crevette délicate
- Boule Briochée au Thon
- Blinis au Poivrons, Caviar d'Olives et son fromage grec

Pain Surprise Maison

50 Pièces – 40.00€

Charcuteries, Saumon Fumé, Tartare de Légumes et Fromage

PLATEAUX DE CANAPES COCKTAIL SUCRES

Coffret Douceur

20 Pièces – 39.25€ HT

40 Pièces – 78.50€ HT

- Mini Sablé à la Mangue & Chocolat Blanc
- Mini Tartelette à l'Ananas
- Mini Tropézienne
- Mini Eclair au Café



Coffret Cacao

20 Pièces – 39.75€ HT

40 Pièces – 79.50€ HT

- Mini Cookie Choco / Noisette
- Mini Croustillant Choco / Passion
- Mini Eclair Chocolat
- Mendiant Croustillant Chocolat

Coffret Gourmandise

20 Pièces – 41.75€ HT

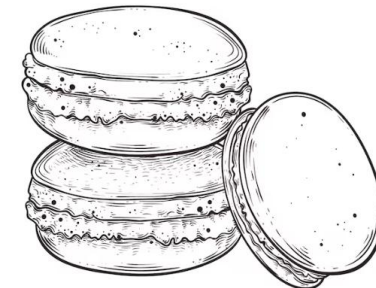
40 Pièces – 83.50€ HT

- Tartelette Caramel à la Fleur de Sel
- Mini Clafouti à la Cerise
- Mini Chou Craquelin à la Framboise
- Mini Moelleux Chocolat

Mini Macaron (La pièce) – 1.60€ HT

Mini Canelé Bouchée (La Pièce) – 1.20€ HT

Brochettes de Fruits de Saison (30 Pièces) – 39.00€ HT



8. NOS BOISSONS

Boissons Alcoolisées (De type vin)

Champagne et crémant

Xavier Laluc 0.75L	27.50€ HT
Moët & Chandon 0.75cl	52.95€ HT
Vin Mousseux 0.75L	9.95€ HT

Cidre

Doux 0.75L	4.90€ HT
Brut 0.75L	4.90€ HT

Vin blanc

Bordeaux Blanc 0.75L	9.50€ HT
Chablis Saint Claire 0.75L	21.50€ HT

Vin rouge

Bordeaux Lamothe 0.75L	10.00€ HT
Saumur Champigny 0.75L	13.00€ HT
Brouilly 0.75L	12.00€ HT

Rosé

Côtes de Provence 0.75L	13.50€ HT
-------------------------	-----------

Boissons Soft

Eau

Cristaline 1.5L	1.90€ HT
Badoit 1L	3.75€ HT
Vittel 50 cl	1.20€ HT
Badoit 50 cl	1.50€ HT

Jus de fruits

Jus d'Oranges 1L	5.20€ HT
Jus Multifruits 1L	4.90€ HT
Jus de Pommes 1L	4.50€ HT

Soda

Coca-Cola 1.75L	4.80€ HT
Coca-Cola zero 1L	3.20€ HT
Ice Tea 1.25L	3.50€ HT
Oasis 2L	4.50€ HT

Boissons Alcoolisées (De type apéritif)

Bière

Heineken 5L	35.50€ HT
Heineken 33cl	2.40€ HT

Alcool apéritif

Whisky Grant 0.70L	22.90€ HT
Ricard 1L	32.50€ HT
Crème de Cassis 1L	15.75€ HT

Cocktail

Sangria 1L	17.95€ HT
Soupe Champenoise 1L	18.00€ HT
Punch	16.95€ HT

9. LES SEMINAIRES & NOS LIEUX

Au Domaine de la Gillardière, sur les péniches de Paris Canal, à l'Aviron Marne de Joinville, à la Ferme de Villepêcle ou votre propre lieu, nous avons des formules adaptées à votre séminaire ! Avec personnel de service ou juste en livraison, on s'adapte à vous.

Votre arrivée

Accueil du Boulanger avec Viennoiseries, Café, Thé, Jus de Fruits & Eau, Matériel Jetable



PENICHE PARIS CANAL SUR PARIS



FERME DE VILLEPECLE A LIEU SAINT

Pause en Milieu de Matinée

Brochette de Fruits, Assortiment de Moelleux, Café, Thé, Jus de Fruits & Eau, Matériel Jetable

Le Déjeuner

Buffet, repas à l'assiette ou cocktail, votre formule sera la nôtre avec boissons, avec ou sans alcool, Matériel Jetable



AVIRON MARNE JOINVILLE A JOINVILLE



DOMAINE DE LA GILLARDIERE A BRIE COMTE ROBERT

Pause Goûter

Brochette de Fruits, Assortiment de Mignardises, Café, Thé, Jus de Fruits & Eau, Matériel Jetable

Une activité cohésion

Nous avons plusieurs partenaires qui peuvent vous proposer une activité de cohésion pour clore cette journée avec bonne humeur et détente

Nous pouvons vous proposer d'autres lieux, n'hésitez pas à nous contacter

10. NOS SERVICES SUPPLEMENTAIRES

LE MATERIEL

- Petit Déjeuner Jetable (Par lot de 10 Personnes) 4.50€ HT
(*Gobelets, Touillettes, Sucres Individuels, Dosettes de Lait, Tasses à Café et Thé, Serviettes en Papier*)
- Petit Déjeuner en Porcelaine (Prix par personne) 3.50€ HT
(*Tumblers, Complet à Café et Thé, Sucres Individuels, Dosettes de Lait et Serviettes en Papier*)
- Brunch en Jetable (Prix par Personne) 2.50€ HT
(*Gobelets, Touillettes, Sucres Individuels, Dosettes de Lait, Tasses à Café et Thé, Serviettes en Papier, Kit couverts et Assiettes*)
- Brunch en Porcelaine (Prix par personne) 7.30€ HT
(*Tumblers, Complet à Café et Thé, Sucres Individuels, Dosettes de Lait et Serviettes en Tissu, Assiettes, Fourchettes, Cuillères et Couteaux*)
- Buffet et Repas servis à l'assiette Matériel Jetable (Prix par Personne) 4.00€ HT
(*Gobelets, Assiettes, Kit Couverts, Couverts de Service et Serviettes Jetables*)
- Buffet et Repas servis à l'assiette en Porcelaine (Prix par Personne) 8.00€ HT
(*Verres à Vin et Eau, Jeux d'assiettes et Couverts, Serviettes en Tissu, Couverts de Service et Complet à Café*)
- Verrerie (Prix par personne) 2.50€ HT
(*Tumblers, Verres à vin OU Flûtes à Champagne et Serviettes en Papier*)

LE PERSONNEL DE SERVICE

- Maître d'Hôtel pour 06h00 de Vacation – 280€ HT
- Cuisinier pour 06h00 de Vacation – 280€ HT
- Heure supplémentaire non prévue – 50.50€ HT (*par heure et par personne*)
- Coffret repas par personnel de service – 22.50€ HT

11. NOS CONDITIONS GENERALES

- Tous les prix de notre catalogue sont exprimés en H.T.
(En cas de changement de taux de TVA, le taux appliqué sera celui en vigueur au jour de la livraison de votre commande).
 - Un acompte de 30 % sera exigé pour réserver votre prestation et ne pourra être remboursé en cas d'annulation.
 - Pour une première commande, le règlement sera demandé lors de la livraison (*par chèque ou espèce dans la limite de 1000€*) ou au préalable (virement)
 - Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans un délai de 8 jours suivant la facturation et à la stricte condition d'avoir fait l'objet d'une réclamation écrite préalable.
 - Toute commande directe par téléphone ou par email doit être confirmée par nous-même, ce qui atteste de la prise en compte de votre prestation. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter.
 - Les devis devront impérativement être retournés avec votre mention "bon pour accord" par email dans les délais indiqués.
 - Il est possible d'ouvrir un compte Entreprise avec l'accord de la direction de la Tourelle avec paiement sous 30 jours net (ou 30 jours date de facture).
 - Les Prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.
 - Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées. Toute information erronée engendrant un retard de livraison ne pourra être imputé à La Tourelle.
 - Dans le cas où vous seriez absents dans le créneau de livraison prévu, notre livreur ne pourra patienter. Une livraison au tarif 'Express' (double) sera à nouveau assurée en fin de tournée, sans garantie d'horaires.
 - Pour des livraisons avec accès compliqué ou sans ascenseur, des frais de manutention seront facturés.
 - Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. La signature du bon de livraison atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.
 - La Tourelle ne prendra en compte que les réclamations formulées par écrit et de façon détaillée à réception de commande. Un appel téléphonique à réception de la commande peut nous permettre de réagir à un oubli ou toute autre cause de litige.
 - Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.
- Respectez les conditions de conservation (+ 3°C). Les produits sont à consommer le jour de la livraison.
- En cas de fortes températures, des boîtes isothermes (facturées 15€ ht/boîte) sont proposées. Elles permettent de prolonger de quelques heures la conservation des produits et doivent être demandées par le client.
 - Pour des cas d'allergies alimentaires, il est impératif de nous contacter par écrit, en nous précisant la nature de l'allergie. Des menus sans gluten, sans lactose et végétarien sont disponibles.
 - L'appellation des vins et les Millésimes peuvent être modifiés selon nos réserves.
 - La durée de vacation minimum d'un maître d'hôtel est de 6 heures, elle inclut l'installation et le débarrassage.
 - Photos non contractuelles.
 - Une commande peut être annulée ou modifiée sous 3 jours francs et ouvrables. Pour être valable, vous devrez nous confirmer votre modification, par email.
 - Toutes les commandes passées le jour même ou en dehors des délais indiqués en page 20 ne peuvent être annulées et seront facturées en intégralité.
 - La responsabilité de La Tourelle, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée en cas d'inexécution ou de retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résultant d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.
 - Toutes commandes impliquent l'adhésion à nos conditions générales de vente.



Maison
GUILLOT
TRAITEUR

INFO@MAISONGUILLOT-TRAITEUR.FR

01 49 81 95 54

Retrouvez-nous également sur Facebook, Instagram, Tik Tok & LinkedIn