

CARNET MARIAGE 2022 *by...*

# LE CDD

## LE CARRÉ DES DÉLICES



Suggestion de présentation-Photo non contractuelle

Tarifs applicables pour l'année 2022, sous réserve de condition spécifique liée à votre lieu de réception

Collection 2022



# FABRIQUE À SENSATION GUSTATIVE

RÉVÉLATEUR DE VOTRE IDENTITÉ CULINAIRE



## Le Carré des Délices vous accompagne dans l'organisation de vos réceptions.

Le mariage est une étape chargée de sens dans la vie d'un couple : célébration de votre amour, partage de votre joie avec vos convives, regroupement familial... Pour ces raisons, il doit être magique et inoubliable pour vous et vos invités.

Vous avez réservé un lieu : salle privée, château, chapiteau, ou bien chez vous...

Nous réalisons les menus de vos attentes en utilisant des produits locaux et naturels, auxquels nos Chefs apportent toute leur créativité pour le plaisir de vos papilles.

### 3 L'EDITO

Votre satisfaction est notre priorité, nous saurons être à la hauteur de la confiance que vous nous accordez.

- Écoute : Comprendre au plus près vos besoins et vous aider à les exprimer.
- Créativité : Vous enchanter et toujours vous surprendre.
- Réactivité : Toujours présents et un peu "magiciens" pour s'adapter à toutes les situations !

## Quelques mots à propos de notre collection de cocktails

Qu'il soit simplement en apéritif pour une petite heure (6/8 pièces), ou pour un cocktail gourmand d'une heure trente à deux heures (10/14 pièces), le cocktail est l'incontournable d'une prestation qui saura vous satisfaire et combler vos invités avec une diversité de goûts et de saveurs parfaitement mariés.

## 4<sup>L</sup> CDD NOS COCKTAILS

Les prestations cocktail sont l'ouverture de cette merveilleuse journée et pour cela, nous vous amenons notre expérience et nos connaissances acquises dans ce domaine à travers ces 3 gammes pour répondre à vos besoins et vos attentes.



### Canapés variés

Mini savarin au citron, aneth et crevette marinée  
Mini blinis, crème acidulée, saumon fumé, sésame et pavot.  
Mini savarin olive noire et œuf de caille

### Crostinis

Baguette multicéréales, mini St Jacques poêlées aux agrumes  
Mini crostini au jambon de Serrano et bille de melon.

### Gourmandises salées

Mille feuille aux deux saumons au citron vert et baies roses  
Pyramide de cabécou et chèvre frais aux tomates cerises confites

## 5 L CDD COCKTAIL AIGUE MARINE

### Banderilles

Tronçon saucisson sec et bille de camembert.  
Bille de mozzarella et coppa au pesto

### Briochines

Blanc de poulet et olives de Kalamata  
Chèvre et miel

6 pièces par convive.....	9,80 € TTC
8 pièces par convive.....	11,00 € TTC
10 pièces par convive.....	12,20 € TTC

Le cocktail « Aigue Marine» est servi debout sous forme de buffet.

Sont compris dans ces formules, la mise en place, le temps du service, la verrerie.

Les Boissons ne sont pas comprises.

Les prix sont valables pour une formule cocktail suivie d'un repas, servis dans un seul et même lieu (pour un cocktail seul, nous consulter)

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes bovines : France, E.U.



### Canapés variés

Blinis au saumon gravelax  
Foie gras sur pain d'épices et chutney de mangue  
Mini savarin au citron vert et aneth, crevettes poêlées  
Moelleux olives noires, œuf de caille à la niçoise

### Gourmandises salées

Mille feuille aux deux saumons au citron vert et baies roses  
Mini crostini au jambon de Serrano et bille de melon.  
Pyramide de cabécou et chèvre frais aux tomates cerises confites  
Tartelette de légumes, houmous senteur citron coriandre

### Mini-vaisselles

Caviar d'aubergine faisselle dentelle de courgette  
Noix de Saint Jacques à la mangue et basilic  
Panna cotta de parmesan et jambon de Sérano  
Sainte Maure de Touraine frais, concassée de tomates, éclats de fruits secs  
Queues de gambas flambées au whisky crème de poivron frais

## 6 L CDD COCKTAIL RUBIS

### Banderilles

Tresse de viande de grison, abricots séchés  
Bœuf façon tex-mex épices douces  
Saumon frais au sésame  
Bille de mozzarella et coppa au pesto

### Briochines

Blanc de poulet et olives de Kalamanta  
Chèvre et miel

6 pièces par convive.....	12,20 € TTC
8 pièces par convive.....	13,35 € TTC
10 pièces par convive.....	14,20 € TTC

Le cocktail « Rubis » est servi debout sous forme de buffet.

Sont compris dans ces formules, la mise en place, le temps du service, la verrerie.

Les Boissons ne sont pas comprises.

Les prix sont valables pour une formule cocktail suivie d'un repas, servis dans un seul et même lieu (pour un cocktail seul, nous consulter)

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes bovines : France, E.U.



### Canapés variés

Blinis au saumon gravelax  
Foie gras sur pain d'épices et chutney de mangue  
Mini savarin au citron vert et aneth, crevettes poêlées  
Moelleux olives noires, œuf de caille à la niçoise

### Gourmandises salées

Baguette multicéréales, mini St Jacques poêlées aux agrumes  
Mille feuille aux deux saumons au citron vert et baies roses  
Mini crostini au jambon de Serrano et bille de melon.  
Pyramide de cabécou et chèvre frais aux tomates cerises confites  
Sushi  
Tartelette de légumes, houmous senteur citron coriandre

### Briochettes

Blanc de poulet et olives de Kalamata  
Chèvre et miel  
Foie gras mi-cuit, chutney de mangue  
Mini éclair, crème d'avocat et tartare de tomate

### Pièces chaudes

Chouquette au comté. Crevettes panées façon panko  
Mini-tartelettes variées. Frippon d'escargot de Bourgogne en persillade

### Banderilles

Crottin de chèvre aux éclats de pistache. Emincé de magret fumé et pruneau.  
Grison et son abricot moelleux. Bœuf snacké au paprika et son oignons gelot balsamique.

### LES ATELIERS CULINAIRES

(un atelier inclus par tranche de 100 pers) :

Noix de Saint Jacques poêlées sur plancha  
Crevettes au wok flambées au Whisky  
Huîtres de Bretagne sur banc d'écailler  
Foie gras sur pain d'épices réchauffé sur pierrade  
Découpe de saumon ou jambon au couteau  
Saumon confit et fumé à la minute au bois de hêtre  
Mini burger à la plancha  
Etc...

# 7<sup>LCDD</sup> COCKTAIL DIAMANT

### Mini-vaisselles et Cuillères

Fourme d'Ambert et chutney d'abricot  
Gambas et crème de poivron  
Panna cotta de foie gras au piment d'Espelette.  
Saint Jacques et crème de poireaux  
Tartare de tomate et courgette marinée

### Gaspacho de fruits frais

Ex : Ananas mangue, fraise basilic, coco menthe glaciale..

10 pièces par convive.....	15,80 € TTC
12 pièces par convive.....	17,05 € TTC
14 pièces par convive.....	17,75 € TTC

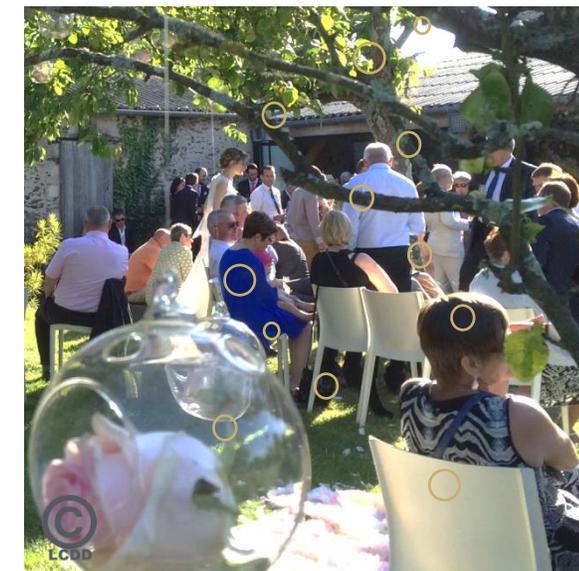
Le cocktail « Diamant » est servi debout sous forme de buffet.

Sont compris dans ces formules, la mise en place, le temps du service, la verrerie.

Les Boissons ne sont pas comprises.

Les prix sont valables pour une formule cocktail suivie d'un repas, servis dans un seul et même lieu (pour un cocktail seul, nous consulter)

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes bovines : France, E.U.



## Le Carré des Délices vous propose ses menus.

Des compositions délicieuses et artistiques, aux palettes de couleurs chatoyantes, la présentation de nos mets est toujours créative et raffinée car, ne l'oublions pas, un mets se déguste autant par les yeux que par le goût !

Nos menus sont complets et diversifiés pour faire de votre mariage un moment unique de votre vie. Nos plats et nos desserts sont élaborés dans notre laboratoire.

## 8 L CDD NOS MENUS



Notre carte se compose de différentes formules qui s'adaptent au rythme de votre journée. De 3 à 5 plats, formule du midi ou du soir... Quelque soit le menu, c'est toujours le même soin apporté à la qualité des produits travaillés.



### ENTRÉES (au choix)

Phare breton salé, fraîcheur céleri coco, haddock floraison du jour.  
Fine rilette de Saint Jacques au sel fumé, piment doux de la Vera, gelée d'herbes.  
Cubique de pressé de volaille et foie gras, légumes primeurs, salade mesclun aux noisettes.  
Tartare et émietté de filet de maquereau de nos côtes autour du citron jaune.

### POISSONS (au choix)

Filet de sabre, roulé de jambon sec, émulsion de coco de Vendée.  
Dos de colinot, fondue de tomates cœur de bœuf, réduction de petits pois à l'huile de sésame.  
Saumon Label Rouge, fumé maison, raifort, farandole de radis noir.  
Filet de sandre, coulis de crustacés à l'orange, condiments de carottes bio.

### VIANDES (au choix)

Carré de porcelet, basse température, jus corsé au cidre breton.  
Cuisse de canard de Bretagne, braisée, effluve de morilles.  
Tronçon de paleron de joue de bœuf, aux pleurotes, réduction au vin d'Anjou.  
Noix de joue de porc confite, marinée et cuite à la sangria, jus réduit

## 9 LCDD MENU ROSE BLANCHE

### FROMAGE

Saint Maure de Touraine et tranche de tomme de vache au Muscadet.  
Émincé de salade fraîche au balsamique.

### DESSERT & CAFÉ

Voir notre carte

Poisson ou Viande + Fromages + Dessert.....39,60 € TTC par convive

Entrée + Plat + Dessert.....42,35 € TTC par convive

Entrée + Plat + Fromages + Dessert.....44,00 € TTC par convive

Entrée + Poisson + Viande + Fromages + Dessert..... 48,95 € TTC par convive

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes bovines : France, E.U.



Suggestion de présentation-Photo non contractuelle

### ENTRÉES (au choix)

Foie gras de canard, comme un opéra, farandole de billes de pommes aux épices.  
Barbue confite à l'huile de navette, fettucini de navet long, fromage frais herbacé.  
Cromesquis d'avocat en timbale, sur crevettes en tartare, segments d'agrumes.  
Queues de langoustines rôties, piquillos de brandade de morue et velouté de petits pois.

### POISSONS (au choix)

Filet de dorade autour de la tomates, coulis de poivrons jaune, moutarde aux algues.  
Lieu jaune, émulsion de coco Paimpol, chips de chorizo, crémeux de citron confit.  
Dos de sandre à la vapeur d'algues fraîches, tombée de fenouil, sauce verte.  
Corolle de filet de sole, farcie aux oursins, émulsion d'asperge blanche.

### VIANDES (au choix)

Volaille d'Anceis, en deux cuissons, déglacée au vinaigre de Xérès grande réserve.  
Souris d'agneau fondante à l'essence de sapin, jus au pignon de pin.  
Mignon de porc façon Wellington, réduction de cognac et estragon.  
Magret de canard, chutney de poires et coings, jus infusé au café.

## 10 LCDD MENU ROSE ROUGE

### FROMAGES (au choix)

Girolle de petit basque, tranche de sillon bleu.  
Samoussa de galette de blé de curé nantais chaude, miel et cumin.  
Émincé de salade fraîche au balsamique.

### DESSERT & CAFÉ

Voir notre carte

Poisson ou Viande + Fromages + Dessert.....43.45 € TTC par convive

Entrée + Plat + Dessert.....46.75 € TTC par convive

Entrée + Plat + Fromages + Dessert.....48.40 € TTC par convive

Entrée + Poisson + Viande + Fromages + Dessert.....52.25 € TTC par convive

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes bovines : France, E.U.



### ENTRÉES (au choix)

Pressé de foie gras de canard, insert d'anguille fumée, condiment à la pomme verte.  
Filet de thon en tataki, sauce vierge à la tomate, guacamole épicé et patate douce.  
Saint Jacques snackées sous crouste de curry vert, pomme de terre violette espuma citron vert vodka.  
Superposition de tourteau et poireaux du Val de Loire, sphère de mangue acidulée.

### POISSONS (au choix)

Enrubanné de cabillaud au chou cale, crème de pomme de terre au comté AOP.  
Homard et Saint Jacques en nage aux morilles, sauce champagne.  
Filet de Saint Pierre cuisiné au beurre de gingembre, jus brun aux oignons de Roscoff.  
Lotte marbrée au magret fumé, piment d'Espelette, déglacée au Noilly Prat.

### VIANDES (au choix)

Filet de bœuf de Breton, chapelure de cacao, poivre de Madagascar jus réduit.  
Tournedos de filet de veau en coque de noisette, jus au praline et zeste de Menton.  
Croustillant de filet d'agneau en deux cuisson, façon orientale, sauce parfumée lait d'amande.  
Suprême de volaille de Challans au foie gras, poché au Mareuil, poire aux épices.

## 11 LCDD MENU BOUQUET DES DÉLICIES

### FROMAGE

Plateau de fromages (**1 plateau par table**) : Galet de Loire, Curé nantais, Tomme de chèvre au Muscadet, Maraîchin, La vache des chouans, Émincé de salade fraîche au balsamique.

### DESSERT & CAFÉ

Voir notre carte

Poisson ou Viande + Fromages + Dessert.....47,85 € TTC par convive

Entrée + Plat + Dessert.....51,15 € TTC par convive

Entrée + Plat + Fromages + Dessert.....53,35 € TTC par convive

Entrée + Poisson + Viande + Fromages + Dessert..... 56,65 € TTC par convive

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes bovines : France, E.U.



Suggestion de présentation-Photo non contractuelle



## Légumes

Tomate au soufflé de brocolis

Lingot de carotte au cumin

Tian de légumes tomate cerise confite

Sucrine rôtie au beurre de sel de Guérande

Fagot de légumes et son lien végétal

Clafoutis aux poireaux du Val de Loire

12 LCDD

# CARTE DES GARNITURES (2 au choix)

## Féculents

Gratiné de pomme de terre

Ecrasé de pomme de terre

Pomme de terre façon Boulangère

Pommes Anna

Risotto aux légumes

Mille feuille de polenta et champignon



### Triptyque au chocolat

Croustillant pralin, Mousse chocolat noir, chocolat ivoire, Crèmeux chocolat lactée

### Délice aux fruits rouges

Biscuit joconde, mousse aux fruits rouges, coulis passion, glacée au cassis

### Caprice exotique

Dacquoise coco, onctueux panaba, mousse noix de coco

### Bréhat Pays de Bretagne

Crumble petit Lu, pomme tatin au chouchen, ganache caramélia

### Intense marquise chocolat noir

Biscuit chocolat sans gluten amande, ganache chocolat noir intense

### Douceur des Vergers d'Anjou

Dacquoise noisette, crèmeux Gianduja pomme, diplomate pomme verte

### Trilogie des Délices

1/2 part de dessert au choix ,mini verrine (tutti frutti ou exotique ou ganache chocolat), macaron verticale

## 13 LCDD CARTE DES DESSERTS

**Macaron vertical** : crème pistache, framboise, coulis citron yuzu

**Pavlova** : meringue croustillante, chantilly lime, segments de fruits de saison

**Alliance** : Mariage ganache chocolat, crèmeux fraise, et mousse coco, onctueux panaba

**Dôme** : sablé breton, nuage mascarpone vanille, crèmeux chocolat fève de tonka

**Belle Hélène façon LCDD** : poêlée de poire à la vanille en coque chocolat noir intense, chantilly

**Pièce montée traditionnelle** : 3 choux par personne : + 2,75 € par convive

**Pièce montée** : 1 chou par personne + 1 dessert : + 1,65 € par personne

**Buffet des Délices** : +3,30 € par convive

Assortiment de 3 desserts gourmands,

Assortiment de 3 mini verrines (fruits exotiques, tutti frutti et chocolat)

Assortiment de 3 tartes maison : Sablé aux fraises, Tarte citron pop, grué de cacao, Tarte chocolat chantilly

**Fontaine à champagne** : 40.70 € (Bulles fournie par vos soins)



Suggestion de présentation-Photo non contractuelle



Suggestion de présentation-Photo non contractuelle

## POUR LES ENFANTS (4 à 10 ans)

### Menu Oursin : 12,10 € TTC

Coupelle de billes de melon, mozzarella, tomates cerises

Emincé de volaille à la crème

Écrasé de pomme de terre

Assortiment de mini fromages

Mousse chocolat ou éclair

### Menu Fagotin : 13,75 € TTC

Batônnets de croque légumes frais, sauce fromage frais

Hamburger maison

Pomme de terre rissolées

Assortiment de mini fromages

Dessert identique à celui des adultes

### Mini Box Mirou : 10,45 € TTC

Sandwich club crudité et Jambon - Salami - Thon

Pilon de poulet rôti

chips

Mini-fromage

Mousse au chocolat - Briquette de jus d'orange - friandises

14<sup>L</sup>  
CDD

# CARTE DES PETITS PLUS

## POUR LES INVITÉS AU DESSERT (maxi 20% des invités)

**Assiette « Talensac »** : 22,00 € TTC par convive.

Nougat de volaille aux fruits secs

Tartare aux 2 saumons, granny et concombre

Verrine de concassée de tomate et framboise au balsamique

Emincé de magret de canard aux épices douces

Girolle de petit basque et Brie de Meaux

Dessert identique aux invités du repas et Café

**Invités uniquement au dessert** : 8,80 € TTC par convive

Dessert identique aux invités du repas et Café



**Buffet Bandol** : à 14,85 € par convive.

2 salades composées (au choix ci-dessous)  
Cochonnaille :  
Andouille, saucisson sec, Epaulé, boudin  
Terrine de campagne et Terrine de la mer

2 viandes froides (au choix) :  
Poulet rôti aux herbes  
Jambon fumé cuit  
Merlu à la tomate confite  
Pommes chips, macédoine de légumes

Plateau de fromages

Tartes variées

Salade océane : chou blanc émincé, radis en rondelles, pomme verte, cocktail de la mer et coques, saumon fumé  
Salade pêcheur : maquereau (ou sardines), pomme de terre cuites, œuf dur, tomate, échalote, oignon rouge  
Salade italienne : pâtes, tomate, mozzarella, haricot vert, jambon sec, pesto basilic  
Salade niçoise : riz, thon, petits pois, poivron, maïs, anchois  
Taboulé aux petits légumes marinés

**Buffet Porquerolles** : à 16,50 € par convive.

2 salades composées (au choix ci-dessous)  
Aïoli de lieu jaune  
Jambon persillé sur lit de salade, sauce gribiche. Jambon sec  
Œufs en mimosas sur jardinière de légumes

2 viandes froides (au choix)  
Pièces de bœuf Stroganoff  
Pavé de saumon citron aneth  
Magret de canard laqué  
Macédoine de légumes, pommes chips

Plateau de fromages

Tartes variées

## 15 L CDD **BUFFET DE RETOUR**

Salade de légumes grillés : carotte, carotte jeune, courgettes, champignons, tomate (selon la saison), mélange de graines  
Boullgour de volaille et tartare de tomates séchées et agrumes  
Salade César : romaine, tomate, émincé de volaille, copeaux parmesan, croûtons, sauce César  
Salade de quinoa, tofu, tomate cerise, maïs, oignons nouveaux, graine de courge, coriandre, miel, sauce soja, huile d'olive  
Salade campagnarde : frisée, lardons, emmental, pomme de terre, œufs...

### **Nos conditions :**

Nos buffets sont livrés le jour de votre mariage, et seront stockés dans la chambre froide du site de la réception.  
Nos plats sont présentés, dressés et prêts à consommer. La totalité des condiments, le pain et les serviettes à usage unique sont fournis.

### **Dans nos buffets ne sont pas compris :**

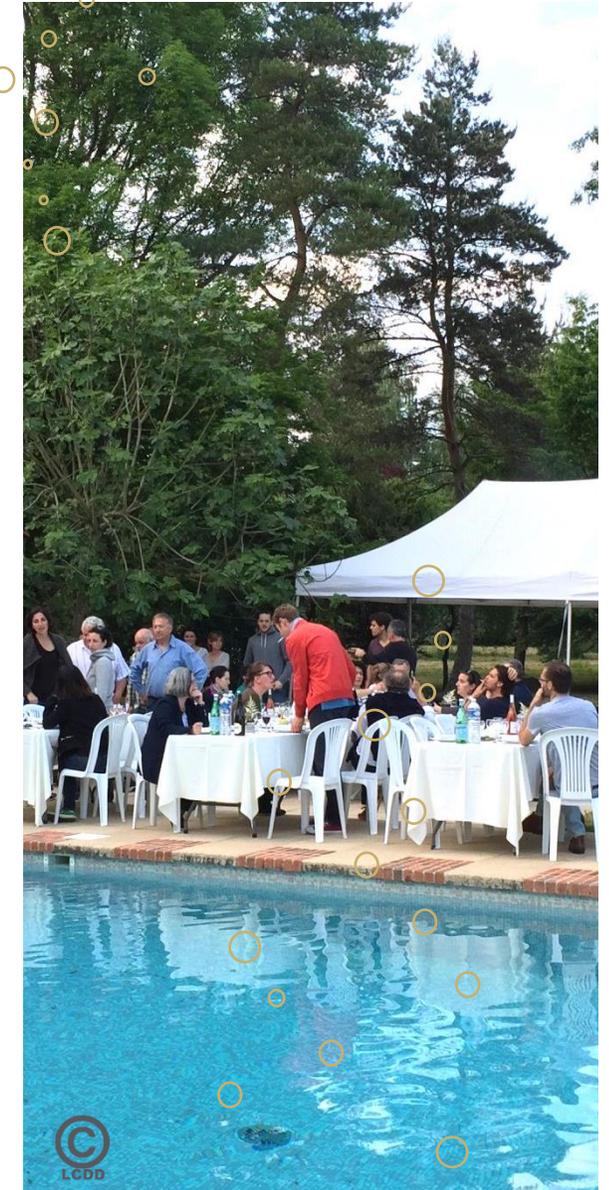
La vaisselle, les couverts de service (grandes et petites cuillères...), la boisson, le service, le mobilier ainsi que la disposition de celui-ci.

### **Option forfait vaisselle :**

1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 verre à vin, 1 jeu de grand couvert (fourchette, couteau, cuillère entremet) : 2.20€ par convive

**Le matériel et plateaux seront ramenés par vos soins au début de la semaine suivant la réception.**

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes bovines : France, E.U.



16 **LCDD** NOS CONDITIONS DE VENTE



### Notre prestation comprend :

La mise en place du cocktail et du repas.

Pour le cocktail : Nappage en tissu blanc, chemins de table, rehausse verre, flûtes à champagne, verres à vin.

Pour le déjeuner ou le dîner : Nappage et serviettes en tissu blanc. Assiettes en porcelaine blanche fine,

Couverts gamme inox 18/10 au choix. Verres à vin et flûtes à champagne gamme Elégance,

Petit pain individuel et pain de campagne tranché compris.

Service : un encadrement de professionnels vous est proposé : un maître d'hôtel, chef de rang et cuisinier. Selon le lieu de la prestation, nous prévoyons 1 serveur pour 25/30 convives. Notre prestation se termine en fin de repas, café servi.

Nous assurerons ensuite la remise en état de la salle pour votre soirée dansante selon votre demande.

### Ne sont pas inclus:

Le mobilier : tables, chaises, tables de buffet, mange debout, etc...

Le matériel de cuisson : pour une cuisine non équipée ou peu, un forfait de location vous sera facturé selon le nombre de convives au repas (de 110 à 297 €).

La décoration de vos tables (centre de table floral, chemin de table, photophore, etc...).

La verrerie pour votre soirée dansante.

Traitement des déchets (hors verres), si imposé par le loueur de salle: 110€.

### Si vous souhaitez faire un mariage sous chapiteau :

Prévoir une tente pour la cuisine de 40 m<sup>2</sup> (attention à l'état du sol).

Nous mettre à disposition des tables pour la cuisine et le cocktail.

Prévoir une arrivée 15 KWatts sur un tableau électrique disposant de 4 à 6 prises (220V/16 ampères par prise)

Prévoir un éclairage pour la tente traiteur : intérieur et extérieur.

Prévoir un paravent pour occulter l'entrée de la tente.

Le matériel de cuisson : un forfait de location vous sera facturé. (ex : four, ou étuve, plaque de cuisson : de 110 à 297 €).

### Personnel de fermeture :

Soit imposé par le loueur de salle pour le rangement complet, ou à votre convenance pour assurer le service du bar.

Coût horaire 44,00 € par serveur, pour des raisons de sécurité, ils sont au minimum 2 dont le maître d'hôtel en charge de la réception.

### Dégustation de nos différents plats :

Nous vous les proposons sous forme de plat à emporter, à retirer au sein de notre laboratoire.

Pour connaître nos dates, merci de nous consulter.

Nos plats ne sont pas proposés au moment des fêtes, et pendant la période estivale.

Entrée : 6,60 € – Poisson : 7,70 € - Plat (viande ou poisson) : 8,80 € – Dessert : 3,30 €

#### Nos options :

Trou normand : 1,65 € par personne (pomme et Calvados ou poire et Williamine ou citron vert et Vodka ou autre...)

Repas pour les prestataires (baby-sitter, musiciens, DJ, etc..) : 14,30 € le plateau sous forme de repas froid.

Pyramide de mini macarons : 1,10 € le macaron.

Corbeille de fruits de saison : 1,65 € par personne (100 gr. par personne).

Assortiments de réductions sucrées : 1,10 € la pièce.

Brioche (diamètre 90 cm environ pour 100 personnes) : 110 € la pièce.

Plateau campagnard, pain et condiments (90 gr. par personne): 198 € pour 50 personnes.

Soupe à l'oignon pour clôturer votre soirée : 33 € (8 l pour 30 pers).

Possibilité de prêt d'un percolateur (caution de 300 €).

Location de verres : 16,50 € le rack de verres ou de flûtes (49 pièces).

#### Conditions générales :

Nos tarifs proposés pour un nombre minimum de 50 convives, sont valables pour l'année 2022 et sont mentionnés toutes taxes comprises (TTC), selon le taux de TVA en vigueur à la date de la prestation.

Tarifs sous réserve de condition spécifique liée à votre lieu de réception

Moins de 95 personnes adultes au repas : majoration de 8 % sur le prix du cocktail et du repas.

Le menu choisi doit être identique à tous les convives.

Les boissons fournies par vos soins et servies par notre personnel ne donnent pas lieu à un droit de bouchon. Pour la fourniture de soft ou vins au cocktail, repas, ou lors de votre soirée dansante, nous consulter.

La durée du service sera définie par le traiteur en fonction de la formule retenue.

Le nombre de convives doit nous être communiqué à 20 jours de votre réception et confirmé 5 jours avant. Ce chiffre servira de base à la facturation. Elle sera majorée au prorata du nombre de convives supplémentaires.

Les menus seront fixés 10 semaines avant votre prestation.

#### Heures supplémentaires :

Tout dépassement d'horaire du personnel de cuisine et de service vous sera facturé 33 € l'heure au-delà du timing établi.

Nos prix sont valables pour une réception ayant lieu sur un site unique.

#### Remarques:

Nous vous rappelons que toute casse ou détérioration du matériel vous sera facturée, ainsi que toute dégradation anormale du nappage et serviettes (brûlure, cire, crayon, accroc...)

L'utilisation de cierges magiques ou scintillants n'est pas recommandé.

Passer un délai de 15 jours ouvrés après le mariage, aucune réclamation ou contestation sur les prestations fournies par Le Carré Des Délices ne sera prise en compte. Tout litige survenant à propos du contrat ou de son interprétation, sera de la compétence du tribunal de Nantes (44). Le présent contrat est régi par le droit français.

**Déplacement :**

Inclus dans un rayon de 80 kms à partir de notre siège social, au-delà, des frais de déplacement seront appliqués.

**Responsabilité :**

Tout événement de force majeure, grève, accident, intempérie, ne peut engager notre responsabilité sur votre prestation. De même, la gestion de la consommation d'alcool de vos invités reste sous votre responsabilité.

**Allergènes et fabrication :**

Nos plats sont réalisés dans notre laboratoire utilisant :

Des céréales contenant du gluten, des graines de Sésame, du soja et produits à base de soja, des crustacés, des œufs, des poissons et produits à base de poisson, des fruits à coques, des mollusques, du lait et produits à base de lait, du céleri et produits à base de céleri, de la moutarde et produits à base de moutarde

Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, vous devez nous en informer par mail 20 jours à l'avance, afin que nous prévoyions un menu adapté

Toutefois, nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos plats.

**Règlement sanitaire:**

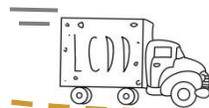
Notre laboratoire de production travaille dans le respect de la norme HACCP. (Traçabilité, suivi sanitaire de tous nos produits, etc..)

Par conséquent, Le Carré Des Délices se dégage de toute responsabilité au cas où vous souhaiteriez conserver et emporter tout produit restant.

**Conditions de réservation :**

Après lecture de cette proposition, vous pouvez nous appeler pour que nous puissions vous envoyer un contrat de réservation à nous retourner signé et accompagné d'un chèque de réservation de 900 €. Le choix du menu pourra se faire ultérieurement.

Un acompte de 30% du montant estimé vous sera demandé 4 mois avant le mariage. Un second acompte de 30% vous sera demandé 5 semaines avant le mariage. Le solde vous sera demandé dans la semaine suivant votre réception.



[LECARREDESDELICES.COM](http://LECARREDESDELICES.COM)

13 rue des coquelicots. - ZA Champ Fleuri - 44840 Les Sorinières  
Tel : 02 51 12 38 44 - Fax : 02 51 12 38 65 - [accueil@lecarredesdelices.com](mailto:accueil@lecarredesdelices.com)