

Carte mariage 2017



Dimitri
Restaurant et Traiteur

S.AR.L Dimitri 6 rue Méolan 13001 Marseille 0491540968/0615384385

hervepanzer@dimitritraiteur.com

www.dimitritraiteur.com



Cocktail Apéritif

8 pièces cocktail et une animation culinaire (équivalent 2pièces)

Exemples de pièces:

Verrines salées

Moussaka cocktail

Caviar de champignons et poissons fumés

Crèmeux de soupe de poissons à la Marseillaise

Tartare de saumon à l'aneth

Caviar d'aubergines en salade

Ratatouille et aiguillettes de volaille aux épices

Flan de foie gras aux 4 épices

Rouget marine au pistou sur polenta crémeuse

Pains gourmands

Crème de canard au Porto cornichons

Chèvre tomate herbes fraîches

Jambon de dinde et roquette

Roquefort et figes

Saumon fumé d'Écosse

Croutons tapenade

Mini blinis

Saumon

Crevettes

Crème de fromage et crudité



13€ttc

Cocktail Apéritif



Exemple d'Atelier

Crevettes flambées au
pastis

Aiguillette d'agneau

Calamar à la plancha

Brochette Yakitori

Risotto crémeux à la
truffe

Foie gras poelé

Sushi bar

[SARL DIMITRI TRAITEUR 06 15 38 43 85](mailto:hervepanzer@dimitritraiteur.com)

hervepanzer@dimitritraiteur.com

Menu Tradition

Entrée

Millefeuille de légumes au chèvre sur coulis de poivrons rouge et piment

ou

Assortiment de caviar de légumes frais et Socca niçoise

Ou

Cannelloni de saumon à la ricotta et asperges vertes

Plat

Magret de canard au miel de romarin

Pommes Salardaises et pois gourmands

ou

Sauté de veau et crevettes au curry

Riz parfumé et fricassée de légumes du soleil

ou

Filet de cabillaud à la bisque de favouilles

Tian de légumes à la provençale et

Polenta

Duo de fromages AOC

Mesclun et petits pains

Buffet Sucré

Assortiments mignardises 8 pièces/pers
café et thé

38€ttc

Menu Prestige

Entrée

Duo de foie gras compotée de figues et
Chutney épicé

ou

Salade terre mer: Saint jacques et magret
fumé vinaigrette Balsamique

ou

Brouillade aux œufs de saumon sauvage
et ciboulette

Plat

Pièce de bœuf sauce champignon
sauvage Gnocchi et julienne de légumes

ou

Filet de daurade royale émulsion
d'épices

Crumble de Butternut

ou

Grenadin de veau sauce aux morilles
Ecrasé de pomme de terre aux essences
de truffes et poelée de légumes de
saisons

Duo de fromages AOC

Mesclun et petits pains

Buffet Sucré

Assortiments de mignardises 8 pièces / pers

Pièce montée 2 choux/pers ou

Weeding cake café et thé

46€ttc



Menu enfants

Entrée

*Salade tomates mozzarella au basilic
ou Assiette de charcuteries et melon
de saison*

Plat

*Filet de volaille sauce vallée d'auge,
gratin de pommes de terre*

Dessert

*Tarte fine aux pommes ou Moelleux
au chocolat*

Jusqu'à 10ans 14€ttc

Le Personnel

De 15h à 01h, nous prévoyons :

1 maître d'hôtel pour 100 convives

2 cuisiniers pour 100 convives

4 serveurs pour 100 convives

Forfait de 16€ par convive

Heures supplémentaires à partir de 01h, 28€
par heure par personne

SARL DIMITRI TRAITEUR 06 15 38 43 85

hervepanzer@dimitritraiteur.com





Les softs

Forfait softs cocktail 3,00€

Evian, Badoit rouge, Coca cola, coca zéro, Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pommes, jus de pamplemousse

Forfait softs dîner et open bar 3,00€

*Evian, Badoit, Coca cola, coca zéro
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pommes,
jus de pamplemousse
glace à rafraîchir*

Cocktail alcoolisé au choix 3,50€

*Mojitos à la menthe fraiche,
Soupe champenoise aux fruits rouges,
Punch des Iles
Sangria blanche ou rouge*



Les Vins

Forfait vins 1ère suggestion 5,80€/pers

Vins de Provence AOC,

Forfait vins 2ème suggestion 6,80€/pers

Vins de Bandol AOC

Forfait vins 3ème suggestion 7,80€/pers

Coteau Varois Bio Château Margillière

Forfait Champagne 5.00€/pers

Veuve Pelletier

Forfait Champagne 10.00€/pers

Veuve Clicquot



[SARL DIMITRI TRAITEUR 06 15 38 43 85](mailto:hervepanzer@dimitritraiteur.com)

hervepanzer@dimitritraiteur.com

Le matériel



Forfait Cocktail 4,00€

Flûte, Verres cocktail, Verres à eau, Carafes, Seau à Champagne, Plateau Poste, bac à glace, plats de service, Table de buffet, nappage blanc ou écru

Forfait Dîner Classic 10,00€

Assiettes blanches rondes filet or ou filet argent, bel inox lourd, verres princes, tasses et sous tasses

Nappage blanc damassé : serviettes et nappes

Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation

Possibilité autres gammes nous contacter



Chaise garden plastique blanche 4,00€

Chaise à lattes blanche en bois 3,00€

Possibilité autres gammes nous contacter



Table ronde diam 150cm pour 8 à 10 personnes 15,00€

Table ronde diam 180cm pour 10 à 12 personnes 15,00€

Table d'honneur ovale, nb de personnes à définir A convenir



[SARL DIMITRI TRAITEUR 06 15 38 43 85](mailto:hervepanzer@dimitritraiteur.com)

hervepanzer@dimitritraiteur.com

Estimation budgétaire sur la base de 100 personnes

Prestation	Prix unitaire	Quantité	Total
Cocktails 10 pièces	13	100	1300
Forfait soft cocktail	3	100	300
Forfait matériel cocktail	4	100	400
Menu Tradition	38	100	3800
Menu enfants	14		à convenir
Forfait soft diner	3	100	300
Forfait matériel	10	100	1000
Livraison et transport			150
Total ttc	72.50€	100	7250€

Hors vins, champagnes et alcools

Hors Tables et chaises

Compter 16€/pers pour le personnel

Modalités

Un chèque d'acompte de 40 % à la signature du contrat,

Un chèque d'acompte de 40 % 30 jours avant la réception,

Nombre définitif de personnes à confirmer 10 jours avant le mariage,

Un chèque de la somme restante le jour de la réception



Cocktail Dinatoire - Atelier et Plat

Verrines salées

Moussaka cocktail

Caviar de champignons et poissons fumés

Crèmeux de soupe de poissons à la Marseillaise

Tartare de saumon à l'aneth

Caviar d'aubergines en salade

Ratatouille et aiguilletes de volaille aux épices

Flan de foie gras aux 4 épices et confit d'abricot au piment

d'Espelette

Rouget marine au pistou sur polenta crémeuse

Pains gourmands

Crème de canard au Porto
cornichons doux

Chèvre tomate herbes fraîches

Jambon de dinde et roquette

Roquefort et figues

Saumon fumé d'Écosse

Croutons tapenade

Mini blinis

Saumon

Crevettes

Crème de fromage et crudité



Atelier

Foie gras poêlé sur pain d'épices

Crevettes flambées au pastis

Aiguillette d'agneau

Plat principal

Sauté de veau et crevettes au curry

Riz parfumé et fricassée de légumes du soleil

Dessert

Wedding cake vanilla and peaches ou Pièce montée

Buffet de fruits d'été et mignardises

Café- thé-soft-services et matériel

90 €ttc hors vins, alcools et champagnes

Condition générale de vente

Article 1

Les Présentes Conditions Générales de vente sont relatives à l'activité Traiteur : Réceptions et Livraisons.

Elles constituent le cadre des engagements contractuels et financiers proposés à ses clients par Dimitri traiteur.

Article 2 Information

Une information sur les prestations et services offerts à la clientèle peut être obtenue par l'envoi de plaquette, catalogue et autres publicités.

Article 3 Etablissement d'un devis

Un devis estimatif est remis ou envoyé par e-mail, sur la demande du client.

Le devis estimatif comporte la désignation et le type de prestations : buffet, cocktail autre à spécifier, la durée approximative, la nature des coûts et les coûts.

Les prix figurants au devis sont fournis pour la prestation et la date envisagée.

Article 4 Conditions d'acceptation du devis et de réservation ferme

L'acceptation se fait par retour du devis signé par le client.

L'envoi d'un bon de commande portant les références et la nature des prestations retenues par le client est recommandé.

Un retour par mail est admis et accepté.

Article 5 Engagements contractuels/ Confirmation du nombre d'invités

La cosignature du contrat emporte la pleine acceptation par le client des documents ci après :

.

Condition générale de vente

1 Le devis provisoire

2 La feuille de mission du maître d'hôtel responsable de l'affaire mentionnant les suppléments commandés par le client le jour de la manifestation : heures supplémentaires, boissons, etc.

3 Les présentes conditions générales de vente

Le nombre définitif d'invités du client doit nous parvenir 10 jours avant la prestation, ce chiffre étant pris en considération pour la facturation.

Article 6 Modalités de règlement du prix des prestations.

Le contrat comporte le prix des prestations telles que proposées au devis et acceptées par le client.

Un avenant – fiche maître d'hôtel- sera établi le jour de la manifestation en ce qui concerne les prestations hors devis et toutes modifications des prestations annexes, telles qu'elles résultent de l'accord des parties.

Les prix sont majorés des taxes aux taux en vigueur à la date de facturation.

Les sommes restant dues après encaissement de l'acompte, sont payables à réception de facture.

Article 7 Indemnités d'annulation

En cas d'annulation de la prestation, une indemnité sera due à la société, calculée sur la base du montant du devis estimé

Délai avant l'événement : Indemnité due

7 jours ouvrés 40 % du devis

Entre 72 et 48 heures 80 %

Moins de 24 heures 100 %

Condition générale de vente

Article 8 Litiges éventuels

Tout manquement à tout ou partie des dispositions ci dessus entraînerait la suspension immédiate par la société

Dimitri traiteur 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 Dimitri traiteur ne sera plus prise en compte. Tout litige survenant à propos du contrat ou de son interprétation, sera de la Compétence du Tribunal de Marseille(13). Le présent contrat est régi par le droit français.

Article 9 Perte et Casse

La Société Dimitri Traiteur est assuré dans le cadre des ses prestations pour sont personnels mais n'est en aucun cas responsable des dommages causés par vos convives, en cas de bris de matériel le client s'engage à rembourser selon le prix du marché sur présentation de la facture.

Dimitri traiteur décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool de la part de vos convives et ce qu'elles qu'en soient les conséquences.

Si vous souhaitez fournir vos boissons(soft, alcoolisées) aucun droit au bouchons ne vous sera demandé.

S.AR.L Dimitri au capital de 7 622.45 6 rue Méolan 13001 Marseille

Tel : 04.91.54.09.68/06.15.38.43.85 e-mail : hervepanzer@gmail.com

SIRET 301 101 341 000 16 NAF 5610A TVA 7130110134100016

www.dimitritraiteur.com