

Carte Traiteur 2017



Dimitri
Restaurant et Traiteur

Zui sommes nous?

Situé en plein cœur de la cité phocéenne à deux pas du vieux port, Dimitri est présent à **MARSEILLE** depuis trois générations. Une famille animée par le goût des bonnes choses et le plaisir du partage. Avec un esprit actuel et créatif Dimitri traiteur vous propose une large gamme de saveur régionale, nationale et internationale. Tous nos plats sont préparés dans notre laboratoire à base de produits frais et de qualités achetés auprès des meilleurs fournisseurs de la région.

Chaque client étant unique le chef Hervé Panzer sera être votre interlocuteur privilégié pour mener à bien votre projet.

Ils nous font confiance.....



Petit Déjeuner

CLASSIQUE

Boissons chaudes : café et thé.

Boissons froides : jus de fruit, eaux minérales.

Mini viennoiseries : Croissants, pains au chocolat, brioche au sucre.

CONTINENTAL

Boissons: café, thé, jus de fruits, eau minérale.

Mini viennoiseries, timbale de brouillade

Mousse aux fruits exotiques, mini salade de fruits, cake aux fruits confits

Mini sandwich jambon blanc

Club sucré au Nutella

Club sucré à la confiture

Mini crêpe

D'autres menus petit déjeuner sur mesure sont possibles.

Minimum de commande : 20PERS

Livraison gratuite sur Marseille à partir de 20 personnes



Plateaux repas

Les formules sont à commander 24h avant, la veille avant 12H.

FORMULE PLATEAUX REPAS

Minimum de commande : 10 plateaux

Livraison offert sur Marseille centre ville

Formule plateaux repas : 15.50€HT

Il est possible d'avoir un choix entre 2 menus à partir de 10 plateaux à choisir dans la carte des menus.

Détails des plateaux repas :

Tous nos plateaux repas sont tous composés d'une entrée, d'un plat, d'un dessert, d'un petit pain et d'un 1/4 eau minérale.

Couverts/serviettes/verre.

Toute commande doit faire l'objet d'une confirmation écrite de la part du client (e-mail) Celle-ci doit nous parvenir au maximum 24h avant.

Possibilité d'avoir ces plateaux en version XXL à 18.50€HT avec une bouteille d'eau de ½ litre

Possibilité d'avoir des plateaux entièrement bio / à 22.00€HT et/ ou sans gluten.



Exemple menu plateaux repas

Menu 1

Salade d'aubergines

Aubergines grillées, oignons tomates, persil haché et mesclun al huile d'olive

Polpetti de bœuf sauce tomate à l'italienne riz et ratatouille

Boulettes de viandes à l'italienne

Tarte aux pommes caramélisées et crème anglaise

Menu 2

Salade crétoise

Mesclun, cœur d'artichaut, concombre, tomates, feta, herbes fraîches huile d'olives

Sauté de volaille au curry boulgour et fricassée de légumes

Tarte au citron meringué

Menu 3

Salade Dimitri

Mesclun assaisonné fromage blanc pommes de terre poissons fumés et radis

Goulasch au paprika, pâtes fraîches hongroises et compotée de légumes

Vatrouchka

Spécialité de pâtisserie Russe au fromage blanc, citron et raisin sec

Avec coulis de framboise

Menu 4

Salade Niçoise

Poulet Roti

Accompagné de riz et ratatouille

Tarte aux pommes caramélisées



Cocktail Apéritif

8 pièces

9€HT

Mosaïque de canapés gourmands

Aubergine au cumin et fromage de brebis
sur pain aux olives

Crevette et Guacamole sur pain à la
tomate

Fromage de chèvre et figue rôtie sur pain
aux noix

Bloc de foie Gras, chutney de mangue-
abricot et chocolat sur mini brioche

Saumon fumé et tzatziki sur pain épinard

Poulet mariné tikka , ananas et coriandre
sur pain complet

Fromage frais au saumon fumé et fève
sur mini blinis

Thon aux câpres et tomate cerise sur
pain aux graines

Coppa et basilic sur moelleux de polenta
au parmesan



Cocktail Apéritif

10 pièces/pers

11€HT



Accra de morue

Mini Bagels au saumon

Mini Blinis au tarama

Mini Blinis aux crevettes

Assortiments de verrines 3 pièces

Croutons tapenade

Crostini à la crème d'œuf

Gougère de fromage

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

hervepanzer@dimitritraiteur.com

Cocktail complet

12 pièces/pers

15€HT

Mini Bagels au saumon

Mini Blinis au tarama

Mini Blinis aux crevettes

Croutons tapenade

Crostini à la crème d'œuf

Gougère de fromage

Verrines salées

Caviar de champignons et poissons fumés

Tartare de saumon à l'aneth

Caviar d'aubergines en salade

Ratatouille et aiguillettes de volaille aux épices

Sucrés

Assortiments de mignardises

Timbale framboise spéculos



Cocktail complet

15 pièces/pers

20€HT



Verrines salées

Crèmeux de soupe de poissons a la marseillaise

Tartare de saumon a l'aneth

Caviar d'aubergines fromage blanc à l'ail

Ratatouille/aiguillettes de volaille épicées



Petits pains

Pain bagnat

Chèvre tomate herbes fraîches

Jambon cru de Bayonne et roquette

Croutons tapenade

Mini Bagels

Pastrama

Saumon

Mini Blinis

Crevette

Tarama

Sucrées

Carré chocolat intense

Bulles de fruits en chou glacé

Assortiment de mignardises



Cocktail complet

20 pièces/pers

25€HT



Verrines salées

Crèmeux de soupe de poissons a la marseillaise

Tartare de saumon à l'aneth

Caviar d'aubergines fromage blanc à l'ail

Ratatouille/aiguillettes de volaille épicées

Gaspacho Andalou

Crème d'avocat et crevettes



Petits pains

Pain bagnat

Chèvre tomate herbes fraîches

Jambon cru de Bayonne et roquette

Croutons tapenade

Mini Bagels

Poulet

Pastrama

Saumon



Mini Blinis

Crudités

Saumon

Tarama

Sucrées

Carré chocolat intense

Bulles de fruits en chou glacé

Assortiment de mignardises

Tiramisu cocktail



Buffet



Buffet Classique

Minimum **15€HT**/Pers

Minimum de commande à partir de 30 personnes.

Anchoïade Provençale

Assortiment de Tomates, concombre, radis, choux Fleur, Céleri en Branches...

Accompagné de sa Sauce :

Anchoïade

Terrine de soupe de poissons et sa rouille

Ratatouille niçoise

Salade italienne aux légumes grillés

Salade de la mer

Assortiments de charcuterie

Chiffonnade de jambon cru et jambon blanc

Rosette, Crème de canard au porto

Caillette aux herbes du haut var

Volaille rôtie et concassée de tomates

Gâteau à la framboise

Buffet

Buffet Gourmand

Minimum **20€HT**/Pers

Minimum de commande à partir de 30 personnes.

Plateau de charcuterie

Brouillade fines herbes

Salade crétoise tomates, concombre, cœur d'artichaut, feta vinaigrette

Poêlé de légumes de

méditerrané et concassée de tomates

Poulet simplement rôti

Roti de bœuf cuit a basse température

Salade œuf et pommes de terre

Plateau de fromage affiné et salade verte

Mini tropézienne

Salade de fruits rouges et chantilly



Buffet

Buffet Prestige

Minimum **25€HT**/Pers

Minimum de commande à partir de
30pers

Anchoïade Provençale

Assortiment de Tomates, concombre,
radis, choux Fleur, Céleri en
Branches...

Accompagné de sa Sauce : Anchoïade
Ratatouille niçoise

Salade italienne aux légumes grillés

Salade de la mer

Assortiments de charcuterie:

Chiffonnade de jambon cru et jambon
blanc

Rosette, Crème de canard au porto

Caillette aux herbes

Volaille rôtie et concassée de tomates

Rôtis de bœuf et porc avec leurs sauces

Carpaccio de saumon

Polpetti de bœuf à l'italienne

Assortiment de fromages

Entremet au chocolat

Tiramisu en verrines

Gâteau à la framboise



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 aiguillettes 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

Buffet de dessert ou

Pièce montée

Buffet de fruits d'été et mignardises

Café- thé-soft-services et matériel

81€HT avec service et matériel hors boissons



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 8pièces/pers
café et thé

Les softs

Softs 3€/Bouteille

Evian, Badoit, Coca cola, coca zéro, Jus de fruits....



Les Vins

Vins 1ère suggestion 12.50€/Bouteille

Vins de Provence AOC,

Vins 2ème suggestion 20€/Bouteille

Vins de Bandol AOC

Vins 3ème suggestion 28€/Bouteille

Coteau Varois Bio Château Margillière

Champagne 30€/Bouteille

Veuve Pelletier

Champagne 60€/Bouteille

Veuve Cliquot



Autres vins nous consulter

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

hervepanzer@dimitritraiteur.com

TARIFS

Désignation	Prix unitaire
Petit déjeuner classique de 10 à 30 pers	8.00€ HT
Petit déjeuner classique + de 30 pers	6.00€ HT
Petit déjeuner continental de 10 à 30 pers	14.00€ HT
Petit déjeuner continental + de 30 pers	12.00€ HT
Plateaux Tradition	15.50€ HT
Plateaux XXL	18.50€ HT
Plateaux bio	22.50€ HT
Buffet Classique	15.00€ HT
Buffet Gourmand	20.00€ HT
Buffet Prestige	25.00€HT
Cocktail Apéritif 8 pièces	9.00€HT
Cocktail Apéritif 10 pièces	11.00€HT
Cocktail Complet 12 pièces	15.00€HT
Cocktail Complet 15 pièces	20.00€HT
Cocktail Complet 20 pièces	25.00€HT

Afin de valider votre devis merci de le retourner signer avec « bon pour accord » avec le chèque d'acompte.

Devis valable 1 mois à compter de la date inscrite.

L'acompte sera rendu au client si l'annulation intervient plus de 7 jours avant la date de la prestation.

Par contre l'acompte reste acquis à la société Dimitri traiteur si l'annulation intervient à moins de 7 jours de la date de la prestation.

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

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