



*Au Festin*

# *Au Festin*



*Catalogue*

SA AU CAPITAL DE 80.000 €  
RC : 412089195 - NAF : 5621Z  
TVA intra FR : FR 412 089 195 00025  
Siret : 412 089 195 00025

☎ : 03.28.29.29.92  
📠 : 03.28.29.29.92  
Site : <http://au-festin.webnode.fr>  
e-mail : [aufestin.traiteur@yahoo.fr](mailto:aufestin.traiteur@yahoo.fr)

# Sommaire

- *La présentation Au Festin* *page 3*
- *Les Menus de Mariages* *page 4*
- *Les Plateaux Repas* *page 5*
- *Les Menus traiteurs* *page 6*
- *Les mises en bouche* *page 7*
- *La carte des boissons* *page 8*
- *Les arts de la table* *page 9*
- *La location de matériels* *page 10*
- *Les prestations du personnel* *page 11*
- *La location de salle* *page 12*
- *La livraison* *page 13*
- *Les conditions générales de vente* *page 14*  
*page 15*
- *Les renseignements* *page 16*

# *La présentation Au Festin*

*Créée en 2015 cette société est la réunion du savoir-faire de plusieurs amis dans la profession. Au Festin c'est une équipe conviviale qui saura vous satisfaire grâce à son sérieux et à son professionnalisme.*

*Au Festin Traiteur, implantée à Dunkerque, dans le Nord de la France, il vous accompagne lors de vos réceptions privées et professionnelles. Le chef traiteur vous propose aujourd'hui une cuisine traditionnelle à la fois simple et créative. Vous sont proposés des plateaux repas, divers menus pour vos séminaires, baptêmes, anniversaires, mariages, communions.*

*Pour explorer un maximum de saveurs, la majeure partie des produits travaillés sont frais et locaux.*

# Les Menus de Mariage

Les menus de mariage proposés par AU FESTIN sont très complets. Y sont inclus, l'eau plate, l'eau gazeuse ainsi que le pain.

26€

Réf : ME001

## Le buffet alliance

Buffet d'entrées  
Salade Landaise

Gambas Décortiquées en Sauce  
Provençale

~~

Buffet de viande et garnitures  
Rôti de Bœuf

Rôti de Porc cuit à l'Ancienne  
Légumes Grillés Confits et aromatisés à  
la Provençale  
(Tomates, Courgettes, Aubergines,  
Poivrons)

Galettes de Pommes de Terre à la  
Provençale

~~

Buffet de fromages  
Brie de Meaux. Fourme d'Ambert  
Emmental Français

~~

Buffet de desserts  
Assortiment varié de Petits Gâteaux de  
Soirée  
Pièce Montée Personnalisée à votre  
thème

56€

Réf : ME002

## Menu Impérial

Entrée

Assiette de la Mer (St Jacques-Gambas)  
Assiette gourmande (Foie gras-Jambon  
de Parme)

~~

Plat

Cuisse de Canard Confite et sa  
Sauce aux Truffes avec ses Pommes  
Païllasson

ou

Lotte à l'Américaine et son Riz Basmati  
au Fumet de la Mer

ou

Tagine de Poulet aux Olives et Gratin  
Dauphinois

~~

Fromages

Roquefort, Brie de Meaux, Comté,  
chèvre

~~

Dessert

Assortiment varié de Petits Gâteaux de  
Soirée  
Pièce montée personnalisée à votre  
thème

# Les plateaux-repas

Les plateaux repas proposés par AU FESTIN sont composés d'une entrée, d'un plat, d'un assortiment de fromages et d'un dessert. Cette offre est modulable et les plateaux peuvent vous être livrés avec ou sans boissons. Sont inclus l'eau plate et l'eau gazeuse ainsi que le pain.

## Plateau traditionnel

*Entrée*  
*Assiette de crudités*  
~~  
*Plat*  
*Cuisse de poulet et garniture de légumes*  
Ou  
*Steak et garniture de légumes*  
~~  
*Fromage*  
*Assortiment avec beurre*  
~~  
*Dessert*  
*Fruit de saison ou éclair au chocolat*

12€  
Réf : PL001

## Plateau Dunkerquois

*Entrée*  
*Mousseline de St Jacques et tomate garnie*  
~~  
*Plat*  
*Carbonnade flamande*  
~~  
*Fromage*  
*Assortiment avec beurre*  
~~  
*Dessert*  
*Doigt de Jean-Bart*

18€  
Réf : PL002

## Plateau végétarien

*Entrée*  
*Salade composée d'œufs durs*  
~~  
*Plat*  
*Saumon rose et garniture*  
~~  
*Dessert*  
*Fruit de saison ou tartelette aux fruits*

8€  
Réf : PL003

# Les menus traiteur

Les menus traiteurs proposés par AU FESTIN sont composés principalement pour vos événements tels que les baptêmes, les communions, les anniversaires... Sont inclus l'eau plate et l'eau gazeuse ainsi que le pain.

18€

Réf : ME003

## Menu l'Exquis

### Entrée

Ronde de Gambas Cuites et Mayonnaise traiteur

Feuilleté aux Épinards et Chèvre accompagné  
De sa Salade

~~

### Plats

Gardianne de Taureau et Pommes de Terre Beurrées

ou

Jambon Braisé Sauce Madère et gratin Dauphinois

~~

### Assortiment de fromages

Brie, Emmental Français, Fourme d'Ambert

~~

### Dessert

Gâteau personnalisé pour votre événement

## Menu Gastronomique

### Entrée

Foie Gras de Canard entier accompagné de son

Pain d'Épices Moelleux à l'ancienne et son coulis de Figues

Demí-Langouste de Cuba Cuite et sa Mayonnaise

~~

### Plat

Magret de Canard avec Sauce aux Truffes

Accompagné de son Gratin Dauphinois Ou

Carré d'Agneau en Croûte, Duxelles de Champignons et Foie Gras de Canard accompagné de son Gratin Dauphinois

~~

### Assortiment de fromages

Roquefort, Chèvre de Pays, Comté, Brie

~~

### Dessert

Gâteau personnalisé pour votre événement

35€

Réf : ME004

# Les mises en bouche

Les mises en bouche composées par AU FESTIN sont très complètes. Y sont incluses l'eau plate et l'eau gazeuse. Elles sont fournies avec plateaux et petites cuillères

## Cocktail Dinatoire

(15 Pièces par Personne)

### Assortiment Canapés Salés

~~

Bâtonnets de Légumes crus du Potager + Sauces ( Aioli, Anchoïade, Vinaigrette, Mayonnaise )  
+ Tartines Pain Grillé  
(Céleris, Radis Blanc, Carottes et Spaghettis de légumes cuits, Tomates, Duo d'Endives, Concombres...)

~~

### Méli-Mélo de Club Sandwichs

( Tapenades, Saumon Fumé, Tartare de Légumes, Rôti de Porc, Rillettes de la Mer)

~~

### Verrines Gourmandes Salées

(Gaspacho betterave, mousse de chèvre et mascarpone, abricot et pistache. Tartare saumon à l'aneth, œuf de truite. Concassé de tomate, mousse légumes verts,)

~~

### Cake au jambon et Lardons

~~

Méli-Mélo de Club Sandwichs Fromages  
(Gruyère, Comté, Cheddar, Chèvre)

~~

Assortiment de Petits Gâteaux de Soirée

18€

Réf : MB001

# *La carte des boissons*

| <i><u>Boisson</u></i>    | <i><u>Prix à l'unité</u></i> | <i><u>Référence</u></i> |
|--------------------------|------------------------------|-------------------------|
| <i>Champagne (75cl)</i>  | <i>22 €</i>                  | <i>BO001</i>            |
| <i>Vin rouge (75 cl)</i> | <i>12 €</i>                  | <i>BO002</i>            |
| <i>Rose (75 cl)</i>      | <i>12 €</i>                  | <i>BO003</i>            |
| <i>Vin blanc (75 cl)</i> | <i>12 €</i>                  | <i>BO004</i>            |
| <i>Coca cola (2l)</i>    | <i>3 €</i>                   | <i>BO005</i>            |
| <i>Fanta (2l)</i>        | <i>3 €</i>                   | <i>BO006</i>            |
| <i>Sprite (2l)</i>       | <i>3 €</i>                   | <i>BO007</i>            |
| <i>Ice tea (2l)</i>      | <i>3 €</i>                   | <i>BO008</i>            |

# Les arts de la table

Ce ne sont pas les événements à fêter qui manquent au cours d'une vie, entre mariage, baptême, communion, ou encore anniversaire... Mais fêter de tels événements demande beaucoup d'énergie et du temps pour les préparer et les fêter dans les meilleures conditions.

C'est pourquoi, nous vous proposons un service de location de vaisselle qui se décompose en kit complet ou au détail. En cas de casse, les articles seront facturés au prix de la location.

## Location de vaisselle au détail :

- 2 Assiettes plates blanches Ø 27cm,
- 1 assiette entremet blanche Ø 21cm
- 1 verre à eau, verre à vin, flûte ou coupe à champagne,
- couverts de table : couteau, fourchette, cuillère entremet.

4€/pers

Réf : VAKV001

| Désignation                        | Prix unitaire HT | Référence |
|------------------------------------|------------------|-----------|
| Un verre à vin                     | 1,00€            | VAVI001   |
| Un verre à eau                     | 1,00€            | VAVE001   |
| Une carafe à eau                   | 1,00€            | VACE001   |
| Verre à bière                      | 0,50€            | VAVB001   |
| Une flûte à champagne              | 1,50€            | VAVF001   |
| Assiette plate                     | 2,50€            | VAAP001   |
| Assiette à dessert                 | 2,00€            | VAAD001   |
| Couteau                            | 1,00€            | VACO001   |
| Fourchette                         | 1,00€            | VAFO001   |
| Cuillère à soupe                   | 0,50 €           | VASO001   |
| Tasse à café                       | 0,26€            | VATC001   |
| Soucoupe à café                    | 0,26€            | VASC001   |
| Salière/poivrière/corbeille à pain | 1,20€            | VASP001   |
| Cuillère à café                    | 0,25€            | VACA001   |

# La location de matériels



| <u>Désignation</u>                              | <u>Prix</u>                                | <u>Référence</u>           |
|---|--|----------------------------|
| <i>Pompe à bière (caution 150€) + fût de 5l</i> | <i>60,00€ (fût supplémentaire : (25€))</i> | <i>LOPB001<br/>LOPB002</i> |
| <i>Location de table chaude (caution 600€)</i>  | <i>70€</i>                                 | <i>LOTCo01</i>             |
| <i>Location de frigo pro (caution 600€)</i>     | <i>80€</i>                                 | <i>LOFP001</i>             |
| <i>Percolateur café (caution 150€)</i>          | <i>36,00€</i>                              | <i>LOPC001</i>             |

# *Les prestations du personnel*

*AU FESTIN c'est une équipe conviviale qui saura vous satisfaire grâce à son sérieux et à son professionnalisme.*

*Du dressage des tables à la préparation des mets en passant par le service à table ou au plateau, nous sommes à votre disposition selon la formule choisie.*

*Concernant l'équipement audio et la sonorisation, nous pouvons vous orienter vers des prestataires avec lesquels nous avons l'habitude de travailler, n'hésitez pas à nous en parler.*

# La location de salle

*Au festin vous propose dans un cadre chaleureux et agréable, des salles ou des tonnelles pour tout événement comme un mariage, un baptême, un repas de famille, une réunion, un séminaire...*

*Dans la location de salle, y sont inclus les tables, les chaises, le service à table, les serviettes, les nappes et les housses de chaises :*

➤ *Salle pouvant accueillir 100 personnes à partir de :*

*La semaine 200 € (réf : LOSP001)*

*Le weekend 500 € (réf : LOSP002)*

➤ *Salle pouvant accueillir 200 personnes à partir de :*

*La semaine 500 € (réf : LOSG001)*

*Le weekend 800 € (réf : LOSG002)*

*Prévoir 1000€ de caution pour chaque salle et tonnelle en cas de dégradation du matériel.*

*Dans la location de tonnelle, les tables, les chaises sont comprises dans le prix.*

➤ *Tonnelle pouvant accueillir 80 personnes à partir de :*

*La semaine 60 € (réf : LOTP001)*

*Le weekend 80 € (réf : LOTP002)*

➤ *Tonnelle pouvant accueillir 100 personnes à partir de :*

*La semaine 80 € (réf : LOTG001)*

*Le weekend 100 € (réf : LOTG002)*

*Toute personne mise à disposition pour les tonnelles, sera facturée 15€ de l'heure. ( Réf : PESU001 )*

# *La livraison*

*Pour la livraison en extérieur, nous possédons notre propre camion réfrigéré.*

- *La livraison est offerte à partir de 100 € de commande (Réf : LIGR001)*
- *La livraison est facturée 15 euros pour moins de 100 euros TTC de commande (Réf : LIPA001)*

*Nous vous proposons avant chaque événement un repas test du menu que vous avez choisi (à réserver deux mois à l'avance - valable pour deux personnes uniquement).*

*TRAITEUR  
AU FESTIN*

# *Les conditions générales de vente*

**CLAUSE GÉNÉRALE** : AU FESTIN TRAITEUR se réserve le droit de modifier à tout moment les présentes conditions générales de vente. Toute prise de commande au titre d'une prestation figurant au sein de l'entreprise AU FESTIN TRAITEUR suppose la consultation préalable des présentes conditions générales de vente. Le client déclare avoir la pleine capacité juridique lui permettant de s'engager au titre des présentes conditions générales de vente.

## **Article I : COMMANDE**

Tous les repas de types « menu » et « buffet froid de mariage », « plateaux- repas » et « menu traiteur » ou de « services quelconques », s'entendent H.T. et sont livrés réfrigérés sur le lieu de votre choix. Nous pouvons mettre à votre disposition le personnel, avec un supplément (voir notre catalogue).

## **Article II : CONDITIONS DE PAIEMENT / PRIX**

Pour toute commande ferme, un contrat (réservation) sera établi en deux exemplaires, signé des deux parties et versement d'un acompte obligatoire de 20% du montant total (encaissé de suite), qui sera déduit du paiement total à régler le jour de la livraison de nos prestations. Lire nos CGV avant de vous engager. Les tarifs sont maintenus lors de la signature du contrat. Si une hausse intervient, le prix sera celui du contrat signé (aucune hausse ne sera appliquée).

Le paiement effectué à la livraison prouve l'accord et la réception des marchandises. Les réclamations ou réservations doivent être faites le jour même de la livraison et par lettre recommandée à notre siège, sous 48 heures maxi. Après notre départ, la marchandise reste sous l'entière responsabilité du client.

**Les moyens de paiement pourront se faire par chèque, espèces ou virement bancaire.** En cas d'impayé, la prestation sera annulée et aucune réclamation ne sera possible.

## **Article III : LIVRAISONS**

**Les demandes de livraison devront nous parvenir 15 jours à l'avance,** afin de garantir un travail de qualité irréprochable.

Par mesure d'hygiène, et conformément à la loi, les emballages jetables des menus ou buffets ainsi que le pain ne seront pas récupérés.

#### **Article IV : LÉGISLATION / DROIT DE RÉTRACTATION**

En application de l'article L. 121-20 du Code de la Consommation, le Client dispose d'un délai de quatorze (14) jours francs à compter de la signature du contrat, pour exercer son droit de rétractation, sans avoir à justifier de motifs, ni à payer de pénalités.

#### **Article V: DÉGRADATIONS**

Tout produit endommagé, incomplet, absent ou dont l'emballage d'origine aura été détérioré, sera à la charge du client. (Une caution sera exigée au moment de la commande)

#### **Article VI : RÉCLAMATION**

AU FESTIN Traiteur se réserve le droit ou non du remboursement de l'acompte versé, lors de l'engagement entre les deux parties à la signature du contrat. Si un remboursement à lieu, 10 % du montant total de la prestation sera retenu pour perte financière occasionné à AU FESTIN Traiteur, sauf pour cas de force majeure justifiant sa cause.

A la signature, le client du contrat reconnaît avoir lu et approuvé les CGV et accepte les conditions pour nos prestations. Toute annulation de contrat ou modification devra être effectuée par lettre recommandée maximum un mois avant la date de livraison ou prestation quelconque. Le contrat est annulé automatiquement à la date prévue d'une livraison ou prestation quelconque et l'acompte versé sera non remboursé, afin d'éviter tout préjudice.

#### **Article VII : CONTRAT ET RÉSERVATION**

Aucune vente n'est officielle avant la signature du contrat de vente si elle n'est accompagnée d'un acompte de 20 % du montant de la facture toutes taxes comprises, qui prouve l'accord entre les deux parties.

#### **Article VIII : CLAUSE PARTICULIÈRE / RÈGLEMENT DES LITIGES**

Tout événement de force majeure, accident ou épidémie, grève générale ou particulière dégage la responsabilité dérivant du contrat de vente de AU FESTIN Traiteur.

En cas de catastrophe naturelle, nos prestations signées ou non seront purement et simplement annulées sans aucune possibilité de réclamation et indemnisation aux clients par AU FESTIN TRAITEUR.

En cas de litige, le client s'adressera par priorité à l'entreprise pour obtenir une solution amiable.

A défaut, le Tribunal de Commerce de Dunkerque est seul compétent, quels que soient le lieu de livraison et le mode de paiement acceptés.

#### **Article IX : IDENTIFICATION ET ADRESSE DE L'ENTREPRISE AU FESTIN TRAITEUR**

Lycée Angellier  
1540 Boulevard de la République  
BP 119  
59240 DUNKERQUE CEDEX 2  
RCS : 412 089 195  
SIRET : 412 089 195 00025

# *Les renseignements*

*Pour tous renseignements supplémentaires, notre magasin est ouvert :*

*du lundi au samedi de 8h30 à 12h30  
et de 13h30 à 18h30*

*Le magasin se situe au :*

*1540 boulevard de la république  
BP 119 59240 DUNKERQUE CEDEX  
Tél : 03,28,29,29,92*

*Site web : <http://au-festin.webnode.fr>*

*Adresse mail : [aufestin.traiteur@yahoo.fr](mailto:aufestin.traiteur@yahoo.fr)*

*Tous nos prix sont indiqués Hors taxes.*