

Traiteur

# COOK POLICE



Carte mariage

# PHOTOS



# SOMMAIRE

- 4**    **Organisation**
- 5**    **Les menus comprennent**
- 6**    **Le vin d'honneur**
- 9**    **Les menus**
- 15**   **Le lendemain**  
*Brunch et plat unique*

# ORGANISATION

- ① Découvrez votre brochure
- ② Prenons un rendez-vous téléphonique afin de construire votre projet ensemble.
- ③ Reception du devis sous 24 à 48 h.
- ④ Choix du menu et programmons votre rendez-vous dégustation (optionnel).
- ⑤ Acompte de 30% pour réserver la date de votre choix.
- ⑥ Une visite technique sera programmée
- ⑦ Rendez-vous final afin de peaufiner les derniers détails à un mois de l'échéance.
- ⑧ Règlement de 50% à 1 mois de la prestation

# LES TARIFS COMPRENENT

- Le personnel de cuisine et de salle
- Le nappage et serviettes en tissu blanc
  - La vaisselle et la verrerie
- Le pain et le café en pôle libre service
- Les frais de transport inférieur à 20 kilomètre à partir du Pellerin (+0,85 € / Km)

## **Cuisine non équipée:**

- Forfait matériel 200 €  
(120 personnes maximum)

Si pas de lave-vaisselle forfait de 2,50€ supplémentaire  
par personne

## **En supplément**

Location remorque frigorifique : 80 € / jour

# VIN D'HONNEUR

Le prix comprend le service au buffet  
& passage des plateaux parmi vos invité  
(si le cocktail est suivi d'un repas sinon + 2 € / personne)

6 pièces : 10,50 € / pers

8 pièces : 12,80 € / pers

10 pièces : 14,20 € / pers

12 pièces : 15,10 € / pers

## Conseil pratique:

Un cocktail de minimum  
12 pièces peut faire office d'entrée.

Les formules sont installés sur de grandes planches en bois et son  
composées de mini tacos, mini burger, brochettes, tartelettes, verrines,  
canapés...



# CARTE DES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

TOUTES LES RECETTES PEUVENT CHANGER EN FONCTION DES ENVIES ET DES SAISONS

## MIGNARDISES

### Mini burger

Buns maison, pulled pork et sauce BBQ

Effiloché de champignon en persillade paprika fumé

### Mini Tacos:

Tartinade de thon, pomme, piment espelette

Houmous au curcuma; falafel oignon rouge

### Mini croques

Jambon blanc et béchamel et comté

Pesto mozzarella

### Tartelette

Mousse fromage frais, brunoise de poivron grillé et chorizo

Ricotta citronnée, petit pois menthe

### Cookies saléz ou mini cannelés

Chorizo, tomates séchées

Comté olives noires

### Pic et brochette

Abricot moelleux, comté

Sucette chèvre, raisin et amandes

### Focaccia

Focaccia, pesto rosso & coppa

### Pinxtos

Pain grillé à l'huile d'olive Brie de Meaux, confiture de cerise et thym

### Mini empanadas

Boeuf haché, olive noire, purée de piment mexiquain ou version végétarienne

### Cupcake salé

Oignons caramélisés et chantilly moutardée

### Mini crab rolls,

Petits pains briochés, farce crabe citron vert herbes et Piment d'Espelette

### Briochette tzatziki de radis et aneth

### Wraps

Galette bretonne, jambon, fromage frais et roquette ou légumes croquants en pickles et mousse légère au curry

### Mini tatin

Petite tarte renversée caramélisée, garnie de légumes de saison.

## MIGNARDISES suite

### Mini Bao

Porc confit au soja, coriandre et noisette Shiitakés, pickles et crudités.

### Dôme betterave framboise

Dôme betterave & framboise, sablé parmesan croustillant.

### Conchiglionis farcis

farce pesto ricotta, pignons de pin

### Mini gauffre

gauffre de pomme de terre, mousse aux épices italiennes, amande et parmesan

### Les petits sablés breton

Mousse fromage frais et œufs de lump  
Boudin noir et gel pomme

## TAPAS À PICORER



### Crevettes marinées

Crevettes marinées au curry breton, miel, citron et huile d'olive

### Accra de poisson ou de légumes

Beignet de poisson accompagnés d'une sauce mangue aigre douce

### Boulettes de boeuf à la feta

boulettes de bœuf aux 4 épices, feta et fines herbes

### Gravlax de saumon

Crème Fouettée à l'aneth et au Zeste de Citron & Saumon gravlax aux agrumes

### Tataki de boeuf

Bœuf mariné, sésame et sauce soja, purée patate douce au miso

### Légumes confits

Mix poivrons grillés, artichauts, tomates, confits dans l'huile d'olive,

## COUPELLES ET VERRINES

### Verrine

Magret fumé, tartare de pomme et mousse wasabi

Mousse de betterave, framboise et chantilly au cumin

# LES ATELIERS

Le prix est indiqué pour 2 portions par personne

## **Atelier tacos 4,50 € / personne**

Tortillas à garnir en libre-service, avec un assortiment de garnitures gourmandes froides et chaudes, fromages, légumes, condiments et sauces maison

## **Atelier Buratta 4,10 € / personne**

Burratas crémeuses, des assaisonnements diverses (huile d'olive, pesto, sirop d'érable) de la focaccia maison

## **St jacques snackées 4,50 € / personne**

Saint-Jacques snackées minute, purée de topinambour, vinaigrette passion, et noisettes

## **Bar à huitre**

50 huitre : 80 €

100 huitre : 150 €

Je suis à votre écoute pour toute suggestion ou envie particulière

# Les menus

Plat / Fromage / Dessert : **39 €**

Entrée / Plat / Dessert : **46 €**

Entrée / Plat / Fromage / Dessert : **48 €**

Cocktail dinatoire : **56 €**

Trou normand : **1,90 €\* / pers**

Si le dessert est géré par vos soins : - 2,50 €

Nous pouvons adapter votre menu aux particularités alimentaires; végétarien, végan, allergies...

Nous pouvons également créer un menu sur-mesure en fonction de vos envies

\* Alcool fourni par vos soins

# Les entrées

Gambas, houmous au cumin,  
vinaigrette miel-schweppes pamplemousse et safran

-

Céviche de dorade, leche de tigre, mais grillé

-

Burratina crémeuse, caramel d'épices et chips de tomates

-

Tarte fine, carpaccio de St-Jacques

(ou navet glacés pour une recette végétarienne)

purée de topinambours, vinaigrette coriandre et noisettes

-

Gravlax de saumon, crémeux aneth et pickles



# Les plats

Ballotine de volaille moelleuse, mousseline de pommes de terre  
au beurre noisette petit légumes, jus au pinot

-

Tataki de bœuf,  
vinaigrette asiatique, mousseline patate douce au miso  
et condiments

-

Pressé de joue de boeuf confite,  
champignons en persillade et mousseline de carotte

-

Lieu jaune au citron vert,  
vinaigrette passion, risotto d'épeautre et tomates confites

-

• • • • • • • • • • • • • •  
•  
• **Ardoise de Fromage** •  
• servi au centre de la table •  
•  
• 3 fromages locaux •  
•  
•  
• • • • • • • • • • • • • •

# Les desserts

Poire pochée aux épices et au sirop d'érable, crémeux  
chocolat et crumble spéculos

-

Ardoises de desserts à Partager (crémeux citron yuzu,  
cookies, panna cotta pomme caramel)

-

Tarte au citron yuzu déstructurée  
(crémeux citron yuzu, fruits frais, pousse de coriandre,  
crumble à l'huile d'olive et brisure de meringue)



# Enfants et intervenants

## Menu enfant 16 €

Coktail

Mini croque monsieur

Mini cake

Bonbons

Burger maison

Potatoes

Mousse chocolat

## Intervenants 21 €

Entrée / Plat / Dessert

# Cocktail dinatoire

(24 pièces - se substitue à un cocktail + Repas.)

## Exemple de menu

### Atelier mignardise

8 pièces salées au choix (page 6)

### Atelier poisson

Saumon Gravelax, marinade aux agrumes  
Crevettes marinées au curry breton  
Animation st jacques snackées et vinaigrette  
passion  
Animation huitre

### Bar à tacos en libre service

Tacos en libre service avec différentes  
garnitures, de la sauce pimentée, des légumes  
etc...

### Atelier Italie

Charcuterie Italienne  
Légumes marinés  
Billes de mozzarella marinées à l'huile d'olive et  
Focaccia

Buffet de fromage (60 gr/pers)

Buffet de mignardises sucrées (5)

# BRUNCH

24 € / pers

## CAKES

Féta|Tomates séchées  
Citron

## BAR À SALADES

Pois chiches, citron confit, coriandre et cumin  
Penne au pesto rosso, olive noires, brocolis feta & parmesan

## FROMAGES & CHARCUTERIES

Planche mixte, fruit frais. fruits sec, crackers

## BAR À GRANOLA (Duo de Granola & Fromage blanc)

## PAIN AU CHOCOLAT & CROISSANTS

## PAIN FRAIS | BEURRE & CONFITURES

## PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX

## JUS DE FRUITT | THÉ | CAFÉ

Préparation et mise en place, vaisselle comprise

# Plat unique

12,50 € / pers

(la vaisselle n'est pas comprise)

## **Ramen japonais en buffet + 2 €**

Bouillons (miso, soja, ), nouilles fraîches, porc mariné  
légumes et œufs marinés.

## **Rougail saucisse aux épices douces**

Spécialité réunionnaise de saucisses mijotées dans une sauce  
tomate épicée, parfumée au gingembre, ail et piment, servie avec  
un riz parfumé à la cardamome

## **Poulet aux olives et citrons confits**

Plat mijoté savoureux où des morceaux de poulet une sauce  
parfumée aux olives, citron confit et épices

## **Jambalaya**

Riz mijoté aux saveurs de Louisiane, relevé d'épices, garni de  
poulet, saucisse et crevettes, avec légumes fondants.

**Possibilité de louer du matériel pour réchauffer les plats  
(Chafing Dish, trépied+poêle à paella...)**



Un évènement à organiser ?

Contactez-nous pour

une prestation sur mesure !

06 45 87 35 74

[cookpouce@gmail.com](mailto:cookpouce@gmail.com)



# Condition générales

## Article 1 – Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) régissent les relations contractuelles entre la société Cook Pouce (ci-après « le Prestataire ») et toute personne physique ou morale (ci-après « le Client ») souhaitant bénéficier de ses prestations traiteur, événementielles ou de livraison.

Toute commande implique l'acceptation sans réserve des présentes CGV, qui prévalent sur tout autre document du Client, notamment ses conditions générales d'achat, sauf accord écrit préalable du Prestataire.

## Article 2 – Devis et commande

Toute prestation donne lieu à l'établissement d'un devis détaillé, valable 30 jours à compter de sa date d'émission.

La commande est considérée comme ferme et définitive à réception :

- du devis signé avec la mention « bon pour accord »
- du règlement d'un acompte de 30 % du montant total

Le Prestataire se réserve le droit de refuser une commande en cas de modification importante du devis initial ne permettant pas d'assurer la prestation dans des conditions conformes aux règles professionnelles.

Le Client est tenu de vérifier l'exactitude des informations figurant sur le devis (date, lieu, nombre de convives, prestations...).

## Article 3 – Modalités de paiement

Le règlement s'effectue selon l'échéancier suivant :

- 30 % à la commande
- 30 % à J-21
- 30 % à J-7 avant la prestation

Le solde définitif pourra être ajusté après la prestation en fonction :

- du nombre réel de convives
- des heures supplémentaires éventuelles
- des prestations complémentaires non prévues initialement

### Retard de paiement

Tout retard entraîne :

- des pénalités de retard au taux de 15 % annuel
- une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement (clients professionnels)

## Article 4 – Modification et annulation

Toute commande validée est ferme et définitive.

Toute modification doit faire l'objet d'un accord écrit entre les parties.

Le Prestataire se réserve le droit d'ajuster le tarif en conséquence.

En cas d'annulation les acomptes versés restent acquis au Prestataire.

Une facturation complémentaire pourra être demandée si les frais engagés dépassent les sommes perçues (achats, production, organisation...)

# Condition générales

## Article 5 – Nombre de convives

Le nombre définitif de convives doit être communiqué au plus tard 21 jours avant la prestation.

Ce nombre sera facturé en totalité, même en cas d'absence le jour J

Toute augmentation pourra être acceptée selon les possibilités, avec facturation complémentaire

Le Prestataire ne pourra être tenu responsable en cas de quantité insuffisante si le nombre réel dépasse celui annoncé

## Article 6 – Prestations et produits

Le Prestataire s'engage à fournir des produits frais et de qualité, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

En cas de force majeure, de problème d'approvisionnement ou de contrainte sanitaire, certains produits pourront être remplacés par des équivalents de qualité similaire, sans que cela ne constitue un motif de contestation.

## Article 7 – Dégustation

Des dégustations peuvent être proposées sur demande.

Elles sont facturées et réglées le jour même, sauf mention contraire.

## Article 8 – Matériel et logistique

Selon le devis, le Prestataire peut fournir :

matériel de service (vaisselle, verrerie, couverts...)

matériel de cuisine et équipements de réception

Le matériel doit être restitué : propre et complet dans un délai de 24 heures.

Toute casse, perte ou dégradation sera facturée au prix de remplacement.

Sauf mention contraire :

la mise en place et le rangement du mobilier ne sont pas inclus

ces prestations peuvent être ajoutées en option

En cas de non-rangement par le Client, une facturation forfaitaire de 300 € TTC pourra être appliquée.

## Article 9 – Personnel

Lorsque du personnel est mis à disposition :

les horaires sont définis au devis

toute heure supplémentaire entamée est due et facturée (35€/h supplémentaire)

Le Client s'engage à fournir des conditions de travail adaptées (accès, sécurité, hygiène).

## Article 10 – Responsabilité

Le Prestataire ne pourra être tenu responsable :

- des dommages causés par les convives
- des pertes, vols ou dégradations d'effets personnels
- des produits apportés par le Client ou un tiers

La consommation d'alcool reste sous la responsabilité du Client.

En cas d'animation musicale, le Client prend en charge les démarches auprès de la SACEM.

# Condition générales

## **Article 11 – Hygiène et sécurité alimentaire**

Toute denrée livrée ou servie doit être consommée dans les délais recommandés.

Le Prestataire décline toute responsabilité en cas de :  
mauvaise conservation après livraison  
consommation différée non conforme

## **Article 12 – Force majeure**

Le Prestataire ne pourra être tenu responsable en cas d'impossibilité d'exécution due à un cas de force majeure (intempéries, pandémie, accident, grève, etc.).

Dans ce cas, les parties s'efforceront de trouver une solution amiable (report ou adaptation).

## **Article 13 – Données personnelles**

Les informations collectées sont utilisées uniquement dans le cadre de la relation commerciale.

Elles ne sont ni vendues ni cédées à des tiers.

Article 14 – Droit applicable et litiges

Article 15 – Acceptation

La signature du devis vaut acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente.