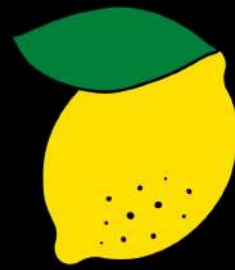




Harmonie

TRAITEUR

PLAQUETTE DES BUFFETS



SUR-MESURE

Nous vous proposons différents formats : Cocktails avec service ou en livraison, Buffets, Repas Assis, Plateaux repas...
Nous nous adaptons à vos besoins !



UN MOMENT

Traiteur mais aussi créateur d'évènements, notre équipe vous propose de véritables moments à partager.
Découvrez nos animations culinaires et nos prestataires partenaires.

SAVOIR-FAIRE

Depuis 2014, Harmonie Traiteur c'est une équipe professionnelle et dynamique qui entoure un (encore un peu) jeune Chef passionné avec 20 ans d'expérience.



PRODUITS FRAIS & SÉLECTIONNÉS

Nous travaillons avec des produits frais, il se peut donc que certaines recettes varient en fonction des approvisionnements.



BUFFETS

COCKTAIL VS BUFFET

Le Cocktail est composé de pièces cocktail individuelles, les convives sont debout. Pour le Buffet, les convives viennent chercher leurs assiettes au buffet et vont s'asseoir à table pour manger.

UNE AMBIANCE PLUS CONVIVIALE

Les entrées et les desserts sont dressés dans des assiettes disposées sur le buffet. Les plats sont mis en *chafing dish* et servis par notre équipe.

Pour les buffets, plusieurs choix sont possibles. Cela permet à vos invités de choisir ce qu'ils veulent manger !



CONDITIONS DE VENTE

NOTRE PRESTATION COMPREND

Le service jusqu'à la fin du repas (Horaire de départ des équipes mentionné au devis)

Le nappage Intissé des Tables Cocktail

La vaisselle nécessaire pour le repas

Le pain de la boulangerie "La Miche au Vieux Four"

Le matériel nécessaire pour le transport, la préparation et la réchauffe des aliments

NOTRE PRESTATION NE COMPREND PAS

La mise en place de vos tables (compositions florales, pliage des serviettes..)

La mise à disposition des tables buffet

OPTIONS POSSIBLES

Location de nappes et serviettes en tissu pour vos tables repas,

Verrerie en option,

Service et gestion de vos boissons, avec location de la verrerie,

Divers éléments de décoration, fleurs et location de matériel,

Service Événementiel (Puzzle Events) : Accompagnement, conseil, mise en relation, gestion d'une partie ou de l'ensemble de votre événement

CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Hors Mariage : Arrhes de 30% pour valider la commande puis règlement à réception de la facture

Mariage : Se référer à la plaquette Mariages

Pour toute commande supérieure à 20 000 euro HT : 30% d'arrhes à la commande, 50% un mois avant l'évènement et le solde à réception de la facture.

CONDITIONS DE MODIFICATIONS/ANNULATION

En cas d'annulation, les arrhes ne seront pas rendues. Si l'annulation se fait à moins d'une semaine du jour de l'évènement, 30% supplémentaire du montant total sera demandé.

Les prix unitaires indiqués sur le devis tiennent compte du nombre de convives mentionné, si ce dernier est amené à être modifié, les prix peuvent également varier.

Des éléments de froid tels que Frigo/Chambre Froide doivent être fournis par le lieu (validés par notre équipe) ou le client. A défaut, un supplément pourra s'appliquer

Pour toute commande inférieure à 90% du montant du devis validé, nous nous réservons le droit d'annuler la prestation.

La modification de la date pourra se faire sous réserve de disponibilité de notre part, les prix pouvant évoluer (saisonnalité, nombre de convives..).

Tout changement de dates moins de 6 mois avant le jour J entrainera un supplément forfaitaire de 20% dans la limite de 1500€ TTC.

Toute rétrocommission pouvant être demandée par le lieu de l'évènement sera à la charge du client.

La visite de lieu est déterminante pour la modification ou la validation du devis final. Les lieux non-adaptés ou présentant une difficulté pourront entraîner un supplément.

ACCESSIBILITÉ

Sous réserve d'accessibilité du camion.





**PAS DE STRASS, PAS DE PAILLETES
JUSTE UNE CUISINE AUTHENTIQUE & CONVIVIALE !**

Demande de devis au 07 62 78 31 79 ou à contact@harmonie-traiteur.fr
www.harmonie-traiteur.fr