



Carte traiteur

Collection 2026

MAISON MICHEL

www.traiteurmichel.com

About Us

Tout a commencé au début des années 1900, avec l'ouverture d'une boucherie traditionnelle au cœur de Landerneau. Au fil des décennies, plusieurs propriétaires se sont succédés, dont Monsieur et Madame Mirgon dans les années 1960. En 1991, ma mère, Anne-Michèle Michel, reprend l'affaire et lui donne un nouvel élan, avec des travaux de rénovation et l'ouverture progressive vers l'activité de traiteur.

De mon côté, j'ai poursuivi ma formation au Ceproc à Paris, tout en enrichissant mon expérience dans différentes structures à Paris, Lannion et Plonévez-Porzay. En 2008, je rejoins l'aventure familiale pour développer l'activité traiteur. Grâce à mon savoir-faire et à mon expérience, la Maison Michel devient rapidement une référence dans l'organisation de réceptions, qu'il s'agisse de mariages, de repas d'entreprise ou d'événements privés.

Aujourd'hui, 22 collaborateurs passionnés œuvrent chaque jour à mes côtés pour offrir des recettes raffinées, élaborées à partir de produits locaux et de saison. L'écoute, la personnalisation des plats et des réceptions font partie intégrante de l'identité de la Maison Michel.

En phase avec l'évolution des attentes de nos clients, nous développons désormais notre activité avec des braseros, pour proposer une expérience conviviale, originale et toujours axée sur des produits de qualité, adaptés aux envies de chacun.

Nous avons à cœur de partager notre passion et toute l'équipe de la Maison Michel espère vous séduire avec cette nouvelle collection 2026.



Sommaire

P.05

POUR VOS COCKTAILS

P.10

POUR VOS REPAS

P.19

RETOUR DE NOCES

P.26

NOTRE CARTE DE BOISSONS

P.30

VAISSELLE ET MATÉRIEL

P.34

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Formules goûter

Idéal entre la cérémonie civile et laïque

01

Petits desserts : brownie, far breton, gâteau breton, ...
Disposé sur plateaux et mise à disposition de vos convives

02

Citronnade
Percolateur de café (pour 100 tasses avec café, sucre et gobelets carton)
Location de verrerie



Formules cocktails



Formule Bouton d'or

9 pièces par personne : 4 canapés froids, 2 canapés Arena, 1 mini verre salé et 2 cocktails chauds.



Formule Pivoine

11 pièces par personne : 5 canapés Arena, 1 mini verre salé, 2 cocktails chauds, 1 mini cocotte et 1 réductions sucrée.



Formule sur mesure

Selon une liste de pièces cocktails vous définissez le nombre et le type de pièces cocktails.

Annexe A

Pièces cocktails

Mini verre guacamole / tortilla.....	
Mini verre tartare de boeuf.....	
Mini verre de perles de la mer.....	
Verrine de quinoa et légumes marinés au soja.....	
Verrine tartare de Saint Jacques.....	
Roulé sarrasin jambon, crème de comté.....	
Pain d'épice et foie gras.....	
Blinis de saumon fumé.....	
Mini brochette de poulet au sésame.....	
Muffin salé.....	
Mini brochette crevette marinée et ananas.....	
Mini navette de magret fumé et mousse oignons.....	
Burger de légumes.....	
Club sandwich au jambon.....	
Cake blé noir et andouille.....	
Mini burger coloré fromage frais et chorizo.....	
Tartelette houmous, pétales de radis.....	
Crevette marinée thaï.....	
Bun's crème de comté et jambon cru.....	
Brochette fraîcheur	
Wrap mousse poisson.....	
Mini quiche.....	
Crostini de boeuf	

Pôles chauds

Pôle plancha

Consiste à cuire devant vos convives sur une plancha un assortiment de mets.

Pôle mini-burgers

Service sur plateaux de mini-burgers au poulet, à l'émincé de bœuf, au foie gras, aux légumes, bœuf Rossini,...

Pôle foie gras

Consiste à proposer une dégustation froide à tartiner, accompagnée de pains et de chutney.

Consiste à réaliser une préparation chaude, poêlée à la minute devant vos convives.

Pôle créole

Remise en température sur une plancha de boudins créoles, ananas, mini samossas et mini accras de morue.

Pôle crêpes

Devant vous, notre crêpier vous réglera de crêpes salées garnies. Un moment convivial qui marquera votre cocktail d'apéritif.



Pôles froids

Pôle tartinade

Mise à disposition de pain et de différentes préparations à tartiner par vos soins

Brouette du verger

Assortiment de légumes croquants proposé avec différentes sauces (houmous, crème d'oignons, ...)

Pôle charcuterie

Nous vous proposons une planche de charcuterie finement coupée.

(Une variante avec des produits de la mer est possible)

Pôle fruits de mer

Consiste à proposer une présentation sur buffet, laissant aux convives le soin de décortiquer et déguster les produits.

L'Atelier jambon

Découpe de jambon devant vos convives

*Tarif selon le type de jambon
(Nous consulter)*



Formule cocktail enfants

01

Formules 6 pièces :

1 Mini brochette, 3 toasts de pain de mie garnis, 1 mini pizza et 1 feuilleté saucisse

02

Appareil à pop-corn en libre service.

03

Candy-Bar

En libre service - 6 Bonbonnières sur buffet

04

Pôle barbe à papa

Réalisation devant vos convives de petites barbes à papa.



Formules cocktail apéritives

01

Élégance Apéritive

Punch maison, pétillant, eau plate et pétillante, jus de fruits, Breizh Cola

02

Signature Pétillante

Crémant, punch maison, eau plate et pétillante, jus de fruits, Breizh Cola

03

Éclat Zéro

Punch sans alcool, pétillant 0%, eau plate et pétillante, jus de fruits, Breizh Cola



Pour votre repas

Optez pour notre menu coup de coeur ou composez librement votre menu à partir de nos suggestions pensées pour sublimer votre réception.

Les tarifs indiqués concernent uniquement la prestation culinaire et **n'incluent pas le personnel de service, la vaisselle ni le nappage**. Ces options peuvent être ajoutées selon vos besoins.



Notre offre

Menus des mariés OFFERT

Pour tout offre incluant le cocktail, le menu, la cascade de Champagne ainsi que le retour de noces

Boissons et service inclus





Menu coup de coeur

ENTRÉES AU CHOIX

Brioche de St Jacques aux petits légumes
ou
Foie gras maison et son chutney

PLATS AU CHOIX

Filet mignon de porc, farci aux petits légumes
ou
Filet de rouget, aioli exotique


FROMAGE

Camembert fondu et sa crêpe de blé noir

DESSERTS AU CHOIX

Assiette gourmande
ou
Pavlova aux fraises de Plougastel

Pain/Beurre
Café/Thé



Nos entrées froides



Foie gras maison et son Chutney

Assiette méli-mélo de la mer.....
(Médaille de saumon fumé aux épices et brochette de langouste et noix de St Jacques)

Assiette Périgourdine

Assiette terre et mer.....
(Foie gras maison, saumon fumé, crevettes, jambon cru en chiffonnade)

Houmous breton aux cocos de Paimpol

Gravlax de saumon et carpaccio de St-Jacques

Emietté de homard, purée d'avocat, vinaigrette agrumes.....

Burratina crémeuse et carpaccio de tomates colorées.....

Trio de St Jacques





Nos entrées chaudes

Croquettes thaï, purée de carottes nouvelles et jus de viande.....

Cassolette de lotte, lait de coco, gingembre.....

Cassolette de St Jacques aux petits légumes

Brioche de St Jacques, fondue de poireaux

Cassolette de homard à la bigoudène

Aumônière revisitée au chèvre, poire et noix.....

Brochette de St Jacques, sauce vin blanc.....





Nos poissons

(Accompagnés de farz noir et trio de carottes)

Filet de rouget, aïoli exotique

Brochettes de St Jacques sauce vin blanc.....

Duo de saumon et lieu pommes caramélisées au beurre salé.....

Filet de dorade, sauce vierge au citron confit.....

Filet de lieu jaune, sauce petits légumes

Maki de lotte, sauce curry.....

Filet de bar, sauce homardine (cuisson basse température).....

Symphonie de St Jacques et Homard, sauce homardine





Nos viandes

(Accompagnées de pommes de terre grenaille et d'un triskel de courgettes)

Exception pour le cochon grillé

Cuisse de canard braisée au miel.....

Caille désossée farcie, sauce raisins

Suprême de pintade

Rôti de volaille farci au chorizo

Effiloché de bœuf Rossini

Filet mignon de porc farci foie gras

Filet mignon sauce forestière.....

Effiloché de porc à la mijoteuse

Cochon grillé breton à partager, semoule, ratatouille et pommes de terre

Poulet fermier sauce écrevisses

Rôti de veau Orloff sauce champignons

Burger enfant, pétales de pommes de terre



Nos garnitures



Nos incontournables

Ecrasé de pommes de terre, gratin dauphinois, râpé de pommes de terre, pomme de terre Anna

Risotto aux champignons, tagliatelles fraîches, riz pilaf



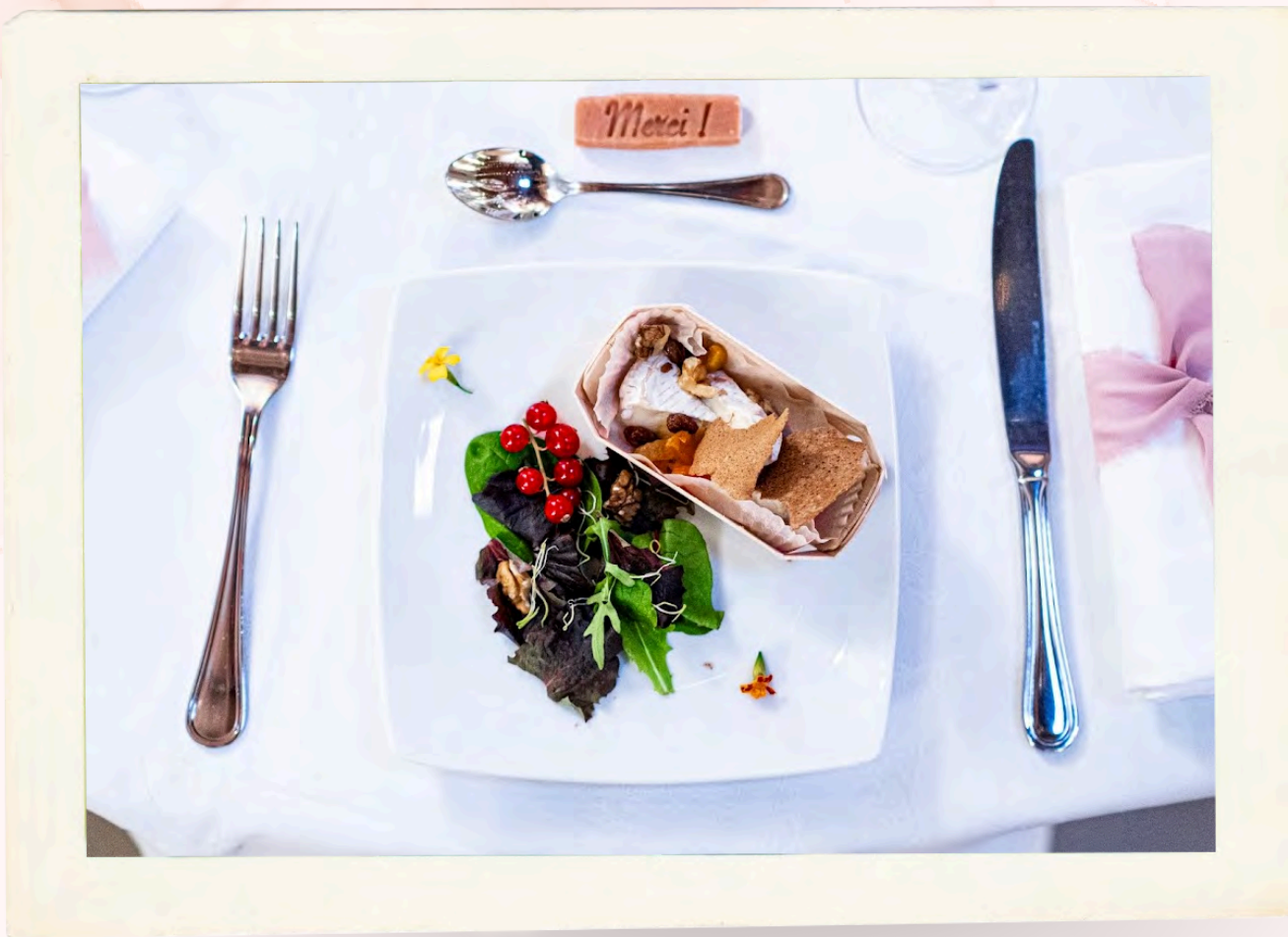
A base de légumes

Tomate à la provençale, flan de champignons, tatin de légumes, fagot d'haricots verts lardé, fagot de légumes, purée de patates douces (selon saison)



Sucré

Pomme fruit, brochette d'ananas caramélisés, pêche rôtie



Nos fromages

Trio de fromages du chef

Surprise de fromage.....
(Pommes caramélisées et chèvre en feuille de brick)

Camembert fondu et sa crêpe de blé noir

Plateau de fromages

Le fromage de notre enfance.....
(pain au lait garni de confiture et brie)

Pièce montée de fromages

Pain/ Beurre.....
Pain aux graines/Beurre.....



Nos desserts



Gâteau des mariés et son coulis (Duo ou unique)

Croquant au chocolat

Entremet aux pommes caramel au beurre salé

Entremet au chocolat blanc et fruits exotiques

Framboisier

Fraisier

Assiette gourmande.....

(Moelleux chocolat, kouign aman, salade de fruits, entremet pomme/caramel)

Pièce montée en nougatine (3 choux et coulis).....

Pavlova aux fruits (selon les saisons).....

Letter Cake.....

Charlotte aux fruits.. ..

Wedding cake

Eclair au chocolat (enfant)

Café et thé



Formules Boissons



01

Formule Signature Vin

Tariquet classic blanc, Tarani rosé, vin rouge Mascaret, eau plate & gazeuse



02

Formule Prestige des Vignes

Sauvignon blanc, rosé Viva Bella, vin rouge Laroche Joubert, eau plate & gazeuse



03

Formule sans Alcool

Vin blanc 0%, vin rosé 0%, vin rouge 0%, eau plate & gazeuse

Cascade de Champagne

LOCATION DES VERRES ET MISE EN SCÈNE.....

CHOIX DES BULLES

(1 Bouteille pour 6)

Cruse - Pétillant

Chanceney - Crément de Loire

Germar Breton - Champagne brut

B&G - Pétillant sans alcool

Kerné 0.75 litre - cidre

Cidre rosé 0.75 litre

CHOIX DES MINIARDISES

(Notre conseil 1 pièce par personne)

Assortiment de macarons

Réductions sucrées.....

Petits desserts : brownie, far breton, gâteau breton,.....



Notre carte des boissons

Pour vous garantir une expérience parfaitement adaptée à votre réception, nous vous proposons une facturation basée sur la **consommation réelle de vos convives** le jour de votre événement :
eaux, softs, vins, pétillant, bières et cidre.

Nous mettons également à votre disposition une sélection de cocktails, facturés selon les quantités commandées, afin de répondre au mieux à vos envies comme à l'ambiance souhaitée.

Notre équipe est à vos côtés pour vous **conseiller sur les typologies de boissons et les volumes à prévoir**, en fonction du style de votre mariage, du nombre d'invités et du rythme de la soirée.

Nous vous accompagnons pour construire une offre qui allie précision, générosité et sérénité.





Eaux et softs

Plancoët plate - 1litre

Plancoët gazeuse - 1litre.....

Bouteille jus de fruits - 1litre

Bouteille de soda - 1.5litre

Punch sans alcool - 1litre.....



Sans Alcool

Parallèle - Bière sans alcool 33 cl.....

B&G - Pétillant sans alcool

Uby blanc 0%

Uby rosé 0%

Pierre Zéro - Merlot



Les Apéritifs

Punch - 1 litre

Kerné 0.75 litre - cidre brut

Kerné 0.75 litre - cidre doux

Sélection de fûts de bière Coreff

Les Bulles

B&G - Pétillant

B&G - Pétillant rosé

Chanceney - Crémant de Loire

Germar Breton - Champagne brut





Le vin Blanc

Tariquet - IGP Côtes de Gascogne

Sec et vif, parfait sur le poisson et les fruits de mer

Dom. du Haut Bourg - Sauvignon

Fruité et frais, agréable sur les crudités ou en apéritif

Dom. des Forges - IGP Loire "Tendresse"

Doux mais sans trop, idéal avec le foie gras

Dom. Clavel - Côtes du Rhône "Régulus"

Très sympa avec le poisson en sauce !



Le vin Rosé

Tarani - IGP Comté Tolosan

Fruité sans être doux, à déguster avec de la charcuterie

Viva Bella - IGP Île de Beauté

La Corse en bouteille, sec et frais

Ch. Gde Courtade - IGP d'Oc "Instant"

Des notes de petits fruits rouges pour accompagner tout un repas



Le vin Rouge

Tarani - IGP Comté Tolosan
Gourmand et fruité en bouche

Marquis de Mascaret - Côte de Blaye
Un vin rouge soutenu qui se mariera avec vos viandes rouges

B&G - IGP Île de Beauté "Pinot Noir"
Souple et plein de soleil, il ira avec le cochon et sa ratatouille !

Dom. des Forges - Anjou "Friandise"
Léger et velouté, un Anjou parfait pour le poisson ou la charcuterie

Ch. Laroche Joubert - Côtes de Bourg
Si vous souhaitez un peu de caractère, c'est celui qu'il vous faut

Dom. Clavel - Côtes du Rhône "Régulus"
Rond et puissant, le veau Orloff en sera sublimé



Pour votre retour de nocces

Parce que chaque événement est unique, nous vous proposons **une variété de menus soigneusement conçus** pour prolonger le plaisir et le partage avec vos invités.

Pour le **retour de nocces**, n'hésitez pas à faire appel à nos services : **livraison ou service sur place** d'un brunch, d'un repas convivial ou d'un cocktail déjeunatoire, pour continuer à célébrer ces moments précieux avec vos proches.



Brunch

Gaufre, confiture, chocolat

Mini viennoiseries

Beurre et assortiment de pain

Charcuterie en chiffonnade : jambon de pays, jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, chorizo

Saumon fumé

Yaourt aux fruits et muesli

Quiche salée

Planche de fromage

Salade de fruits frais

Brownie



Buffet Campagnard



4 choix de salades composées : piémontaise, macédoine, carottes râpées, salade du pêcheur, salade fraîcheur, ...

Charcuterie : 1 tranche de jambon de pays, 1 morceau de pâté de campagne, 1 tr d'andouille, 1 tr de saucisson à l'ail, 1 tr de saucisson sec

Crevettes et saumon fumé

Plateau de fromage

Pain et beurre

3 Réductions sucrées : éclair, chou, tartelette



Cocktail déjeunatoire sous forme de planche



Grande planche mixte composée de :

Canapés Arena et mini-verres salés,
Légumes croquants avec tapenade,
Charcuterie en chiffonnade et d'un assortiment de pain,
Saumon fumé maison,
Fromage,
Fruits frais et de gâteaux

Nous pouvons la proposer à partir de 25 convives.





Braseiro

Formule classique

Assortiment de saucisses et merguez (2/personne)
Brochette de volaille et/ou boeuf mariné
Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes

Formule gourmande

Côte de boeuf
Ribs de porc marinés
Gambas marinées
Brochette de légumes et pommes de terre grenaille

Location du barbecue

Incluant le combustible et le poêlon pour les garnitures



Formule repas



Menu crêpes

2 crêpes salées et crêpes sucrées à volonté

Menu

Cochon entier, désossé rôti, ratatouille, semoule et pommes de terre
Tarte aux pommes





Softs du retour de nocces

Cristaline plate - 1.5litres

Badoit - 1litre

Bouteille jus de fruits - 1litre

Bouteille de soda - 1.5litres



Vins du retour de nocces

Bib de Uby 5 litres (blanc, rosé, rouge)

Bib de Petit Pont 5 litres (blanc, rosé, rouge)

Possibilité de 10 litres

Personnel de service

Parce que la qualité de votre événement mérite une attention totale, nous vous proposons l'accompagnement de notre équipe de cuisiniers et de serveurs sur une vacation maîtrisée de **10 heures**.

(La présence du personnel est obligatoire du service du cocktail jusqu'au dessert.)

Cette durée inclut le départ et le retour de nos équipes depuis notre laboratoire de Landerneau, afin de vous garantir une organisation parfaitement coordonnée et sereine.

Dès leur arrivée, nos équipes assurent :

- La mise en place du cocktail, incluant le dressage soigné et la décoration des buffets
- L'installation du couvert, pour une salle harmonieuse et prête à accueillir vos convives

(Le plan de table, les nappes ainsi que la décoration des tables restent à la charge des mariés.)

En fin de service, nos équipes prennent également en charge le **nettoyage complet de la cuisine**, afin que vous puissiez profiter pleinement de votre soirée sans contrainte.

En moyenne, notre équipe arrive sur le lieu de réception vers **15h00**, pour un début de cocktail à **17h30** et une ouverture du bal aux alentours de **1h00** - un rythme que nos équipes maîtrisent parfaitement.

Pour un service élégant et fluide, nous recommandons :

- **1 serveur pour 25 invités**
- **1 cuisinier pour 100 convives**

Vaisselle et matériel

Pour faire de votre événement un moment qui vous ressemble, nous vous proposons **différentes formules adaptées à vos envies, à vos besoins et à votre style**. Chaque mariage est unique : nos propositions le sont tout autant, afin de créer une expérience sur mesure, en harmonie avec votre vision.

Pour sublimer votre réception, notre partenaire **Brest Location Réceptions** vous accueille dans son showroom, où vous pourrez découvrir une large gamme de matériel, de vaisselle et d'ambiances décoratives. Un espace inspirant, dédié à la préparation de votre journée.



Pour le cocktail

01

Location table cocktail housée
noire **obligatoire**.

02

Location de mange debout housé
noir.

03

Location de verrerie
1.5 verre par personne : flûte et Inao

04

Location de fontaine à punch

05

Location de fontaine à citronnade



Pour le repas

Nous vous proposons une **formule vaisselle** comprenant :

- 4 assiettes,
- 3 couverts,
- 2 verres ,
- 1 tasses avec sous-tasse à café,

Toute ajout à cela impliquera une majoration par élément : couverts à fromage, couverts entremet, verre, assiette, ...

Nous pouvons aussi nous charger de la location du mobilier :

- Table ronde
- Table ovale
- Table rectangulaire
- Chaise
-





Nappes et serviettes

En tissu avec une bande satin

Serviette

Nappe

En papier tissé épais de la couleur de votre choix

Paquet de 50 serviettes

Rouleau de 50m



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

NOUS TENONS À VOUS RAPPELER QUE LES TARIFS MENTIONNÉS DANS CETTE PROPOSITION SONT BASÉS SUR LES COÛTS ACTUELS ET PEUVENT ÊTRE SUJETS À AJUSTEMENT D'ICI À VOTRE MARIAGE EN 2026.

LE NOMBRE DE CONVIVES DOIT NOUS ÊTRE CONFIRMÉ AU PLUS TARD 10 JOURS AVANT LA RÉCEPTION.

LE NOMBRE DE MENUS FACTURÉS SERA CELUI ANNONCÉ 10 JOURS AVANT LA RÉCEPTION. LA FACTURATION SERA ARRÊTÉE SUR CE NOMBRE, MÊME EN CAS DE DÉSISTEMENT DE DERNIÈRE MINUTE. SI LE NOMBRE DEVAIT AUGMENTER QUELQUES JOURS AVANT, NOUS ASSURERONS LES REPAS SUPPLÉMENTAIRES EN FONCTION DE NOS APPROVISIONNEMENTS.

NOS TARIFS SONT VALABLES POUR UN DÉPLACEMENT INFÉRIEUR OU ÉGAL À 50 KM AUTOUR DE LANDERNEAU. AU-DELÀ, UN FORFAIT KILOMÉTRIQUE SERA COMPTABILISÉ (NOUS CONSULTER).

CONCERNANT LES MENUS AVEC FRUITS DE MER, NOUS LES TRAVAILLONS FRAIS. LES TARIFS PEUVENT DONC ÊTRE VARIABLES SELON LES CONDITIONS CLIMATIQUES (TEMPÊTE...).

SI VOUS VOUS CHARGEZ D'APPORTER LE FORMAGE ET/OU LE DESSERT, NOUS NE SOMMES PAS RESPONSABLES DE LA LIVRAISON NI DU MAINTIEN AU FROID JUSQU'EN FIN DE SOIRÉE. UN SUPPLÉMENT DE 5€ PAR CONVIVES SERA APPLIQUÉ.

SI VOUS APPORTEZ VOTRE BOISSON, NOUS PRENONS UN DE DROIT DE BOUCHON DE 2.50€/PERSONNE. NOUS VOUS DEMANDONS DE NE PAS APPORTER DE MARQUES D'ENSEIGNE (MARQUE REPÈRE, CASINO, LEADER PRICE...). ÉVACUATION DE VOS BOUTEILLES VIDES. LA CONSOMMATION D'ALCOOL VIS-À-VIS DE VOS INVITÉS MAJEURS ET MINEURS N'EST PAS DE NOTRE RESPONSABILITÉ. À VOTRE CHARGE .

LE NETTOYAGE DE LA SALLE ET L'ENLÈVEMENT DES TABLES NE SONT PAS INCLUS DANS NOS TARIFS.

LORS DE NOTRE DÉPART, NOUS LAISSONS SUR TABLE LE NAPPAGE ET DES ECO CUP CONSIGNÉS POUR TERMINER LA SOIRÉE.

TOUTE LA VAISSELLE SERA RANGÉE EN CAISSE OU BAC PRÉVU PAR LE PRESTATAIRE. LA VAISSELLE RESTE SUR PLACE, ELLE EST SOUS VOTRE RESPONSABILITÉ ET SERA RÉCUPÉRÉE PAR LE LOUEUR.

REPRISE DU MATÉRIEL TRAITEUR : LA VAISSELLE ET LE MOBILIER (TABLES, CHAISES...) SONT RÉCUPÉRÉS DIRECTEMENT PAR LE PRESTATAIRE DE LOCATION. EN COMPLÉMENT, UNE LIGNE FORFAITAIRE LIÉE À LA REPRISE DU MATÉRIEL APPARTENANT AU TRAITEUR (EX. : NAPPES, PERCOLATEUR, MATÉRIEL DE SERVICE...) EST DÉSORMAIS AJOUTÉE À LA PROPOSITION COMMERCIALE. CE MONTANT SERA AUTOMATIQUEMENT DÉDUIT DE LA FACTURE FINALE SI L'ENSEMBLE DE CE MATÉRIEL EST RESTITUÉ PAR VOS SOINS APRÈS LA PRESTATION. EN CAS DE NON-RESTITUTION OU DE MATÉRIEL MANQUANT, LE FORFAIT SERA CONSERVÉ ET NOUS ORGANISERONS SA RÉCUPÉRATION SUR SITE.

MENUS SPÉCIFIQUES (VÉGÉTARIEN, VEGAN, SANS PORC, SANS FRUITS DE MER, FEMME ENCEINTE, SANS GLUTEN, SANS LACTOSE...) : SUPPLÉMENT DE 5,00 € PAR REPAS.

NOUS DÉGAGEONS TOUTE RESPONSABILITÉ CONCERNANT LES OUBLIS DE VOTRE PART ET LEUR PLACEMENT À TABLE POUR CES MENUS.

LOCATION ÉTUVE OBLIGATOIRE (SAUF EN CAS DE CUISINE TRÈS ÉQUIPÉE).

SUPPLÉMENT POUR CUISINE ET SALLE ÉLOIGNÉES (ÉTAGE OU DISTANCE IMPORTANTE) : FORFAIT 110,00 € (DOMAINE DE LOSSULIEN, TERRASSE DES ABERS...)

SUPPLÉMENT POUR PRESTATION DE MOINS DE 50 PERSONNES (HORS ENFANTS) : 390,00 €

DÉPLACEMENT ENTRE DEUX LIEUX DE RÉCEPTION : 120,00 €

FORFAIT LIVRAISON / REPRISE DE MATÉRIEL : 1 € / KM

CAS PARTICULIERS : CHÂTEAU DE KEROUARTZ, MANOIR DE PEN FAO, CHÂTEAU DE TREBODENNIC, LA COUR DES GRANDS : LOCATION DE TABLES POUR L'OFFICE-CUISINE – 25 € LA TABLE (QUANTITÉ SELON LE NOMBRE DE CONVIVES)

LE PLAN DE TABLE AINSI QUE LES DIMENSIONS DES TABLES DOIVENT NOUS ÊTRE FOURNIS 1 MOIS AVANT LA RÉCEPTION. POSSIBILITÉ DE FOURNIR LES NAPPES LE JEUDI (SI RÉCEPTION LE WEEK-END).

LA MISE EN PLACE DE LA SALLE, DU NAPPAGE ET DE LA DÉCORATION DES TABLES RESTE À VOTRE CHARGE.

LES VINS PROPOSÉS DANS NOS FORMULES PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS À TOUT MOMENT EN CAS DE DÉFAUT D'APPROVISIONNEMENT, RUPTURE FOURNISSEUR OU INDISPONIBILITÉ DE DERNIÈRE MINUTE.

DANS CE CAS, UN VIN DE QUALITÉ ÉQUIVALENTE OU SUPÉRIEURE SERA PROPOSÉ, SANS QUE CELA NE PUISSE DONNER LIEU À RÉCLAMATION, INDEMNITÉ OU ANNULATION.

LA CARTE AINSI QUE LES VINS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON LES ARRIVAGES, LES SAISONS ET LES CONTRAINTES D'APPROVISIONNEMENT. LES MILLÉSIMES DES VINS NE SONT PAS GARANTIS ET PEUVENT VARIER SELON LES DISPONIBILITÉS AU MOMENT DE LA PRESTATION.

NOS TARIFS SONT SOUMIS À LA TVA : 10 % SUR LES DENRÉES, 20 % SUR L'ALCOOL

RÈGLEMENT / ANNULATION :

POUR TOUTE ANNULATION DU FAIT DU CLIENT, LES ACOMPTES DÉJÀ VERSÉS NE SERONT PAS REMBOURSÉS ET SERONT RETENUS À TITRE D'INDEMNITÉ COMPENSATRICE.

RÉSERVATION :

À LA RÉCEPTION DE VOTRE CHÈQUE DE 380,00 € ET SIGNATURE DU CONTRAT D'ENGAGEMENT (CHÈQUE ENCAISSÉ ET NON REMBOURSÉ).

RÈGLEMENT :

– SIX MOIS AVANT LA RÉCEPTION : 20 % DU MONTANT TOTAL DU DEVIS

– UN MOIS AVANT LA RÉCEPTION : 40 % DU MONTANT TOTAL DU DEVIS

– SOLDE À DÉPOSER COMME CAUTION 10 JOURS AVANT LA PRESTATION (ENCAISSÉ SOUS 8 JOURS APRÈS RÉCEPTION DE LA FACTURE)

TOUTE SOMME NON PAYÉE À RÉCEPTION DE FACTURE ENTRAÎNERA UNE INDEMNITÉ DE RETARD DE 5 % PAR MOIS À COMPTER DE LA DATE PORTÉE SUR LA FACTURE. CETTE PÉNALITÉ ÉTANT CONVENUE FORMELLEMENT ENTRE LES PARTIES, ELLE NE NÉCESSITERA AUCUNE MISE EN DEMEURE PRÉALABLE. TRIBUNAL COMPÉTENT : TRIBUNAL D'INSTANCE DE BREST

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUES RESTAURANT OU VACANCES.

ASSURANCES :

LES ASSURANCES REFUSANT DE COUVRIR LES CASSES, DÉGRADATIONS OU PERTES DE MATÉRIEL LOUÉ OU FOURNI PAR NOS SOINS, CES RISQUES RESTENT À LA CHARGE DE NOTRE CLIENTÈLE.

TOUTES LES PHOTOS D'ASSIETTES, DE BUFFETS, DE VINS OU DE DÉCORATIONS PRÉSENTÉES SUR NOS SUPPORTS (SITE INTERNET, RÉSEAUX SOCIAUX, BROCHURES, DEVIS) SONT NON CONTRACTUELLES ET DONNÉES À TITRE D'EXEMPLE.

DANS LE CADRE DE NOTRE COMMUNICATION (SITE INTERNET, RÉSEAUX SOCIAUX, SUPPORTS PROFESSIONNELS), DES PHOTOS OU VIDÉOS DE LA PRESTATION PEUVENT ÊTRE RÉALISÉES.

SI LE CLIENT ET/OU SES INVITÉS NE SOUHAITENT PAS APPARAÎTRE SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX, ILS DOIVENT NOUS EN INFORMER PAR ÉCRIT AVANT LA DATE DE LA RÉCEPTION.

À DÉFAUT DE NOTIFICATION, LE CLIENT AUTORISE L'UTILISATION DE CES IMAGES À DES FINS DE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE, SANS CONTREPARTIE FINANCIÈRE.

LE CLIENT DÉCLARE AVOIR PRIS CONNAISSANCE ET ACCEPTER L'ENSEMBLE DES TERMES CI-DESSUS.

VEUILLEZ NOUS INFORMER SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS APPARAÎTRE SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX.

DEVIS VALABLE 3 MOIS.

NOUS RESTONS À VOTRE ÉCOUTE POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE :

📍 MAGASIN OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 8H À 18H

☎ 02 98 85 01 45

✉ CONTACT@TRAITEURMICHEL.COM