

L'animation culinaire : L'occasion d'échanger avec le chef, de regarder, et bien-sûr, de déguster !!!

La Corse :

Charcuterie corse accompagnée de ses migliaccis

Le foie gras de canard :

Foie gras de canard cuit basse température et ses condiments

Le saumon fumé/ saumon gravlax vert ou violet :

**Découpe du saumon de votre choix, fine tranche par fine tranche,
avec ses pommes grenaille et sa crème fouettée**

Le jambon Serrano :

Découpé sur sa griffe, accompagné d'olives et focaccia

La Buratta Bufala

**Servie avec tomates cerise confites au thym, fleur de sel, huile de
basilic**

La plancha (à choisir) : A déguster de toute urgence !

Saint-Jacques, elle sera snackée accompagnée de son condiment

Gambas, elle sera dorée à la senteur anisée

**L'onglet de bœuf, la pièce du boucher tendre et fibreuse marinée
tataki**

Le filet de volaille façon tikka massale

La brisket à la Normande :

Découpée accompagnée de sa réduction de cidre

Les huîtres :

**Qu'elles soient normandes, bretonnes, vendéennes ou
charentaises; nous les sublimerons avec notre vinaigre échalote
framboisée, pain Poilâne, beurre iodé**

L'éclair métré de la mer :

**Grand éclair de saumon fumé agrémenté d'une crème légère
pamplemousse acidulée.**

Le bar à tacos :

Tacos garni pull-beef ou pull-pork, crudités guacamole

Le wok de gnocchis à la truffe noire :

Gnocchi mijoté à la crème de truffe



Les petites bouchées salées !!!

Les bouchées froides :

Cubik de saumon gravlax raifort

Millefeuille Comté grison

Tataki de thon cacahuètes

Blinis tarama d'oursin

Blinis chèvre aux fruits secs

Céleri tarama

Blinis mousse de champignon girolle

Mini wrap saumon épinard Boursin

Croquant de foie gras chocolat

Picador raisin Serrano

Mini taco frango

Le titi parisien

Mini club sandwich poulet indi

Mini club saumon fumé concombre

Les contenants :

Emulsion de chèvre au fruit sec

Bar à la sétoise

Shot grec

Carpaccio de St-Jaques acidulé framboise

Salad detox

Gaspacho petit pois menthe féta

Tiramisu avocat

Les bouchées chaudes :

Mini croque parisien

Fallafel

Mini croque saumon

Mini hot-dog

Samossas légumes

Mini cheese-burger

Beignet de poisson

Brochette crevette tandoori

Brochette poulet tikka

Le repas à la carte

Les entrées froides :

Tartare de poisson à la tahitienne, huile de safran
Sablé provençal burratina olio basilico *
Finger de foie gras de canard pain d'épices bissap
Fuseau avocado tourteau mango, vinaigrette perlée
Tataki de bœuf Angus salade vietnamienne

Les entrées chaudes :

Pastilla d'agneau salade folle sauce verte indi
Tarte fine provençale mozzarella di Bufala pesto roquette *
Vol au vent de lotte à l'armoricaine

*Le plat végétal * :*

Risotto aux champignons du moment, légumes confits
crackers Parmigiano Reggiano

Les plats poissons :

Filet de bar crème de fenouil rôti riz noir aux oignons doux
Koulibiac de saumon, beurre nantais citronné
Dos de cabillaud écaillé chorizo olio basilico risotto arborio

Les plats viandes :

Wellington de filet de bœuf jus corsé gratin d'autrefois
Suprême de volaille au foie gras de canard pomme Anna carotte confite
Quasi de veau aux morilles écrasé de pomme de terre
Magret de canard aux griottes polenta aux herbes
Gigot d'agneau en fougasse à la provençale, légumes oubliés rôtis

Les fromages ...

Le duo à l'assiette !!!

Le plateau de fromages affinés de nos régions !!!

servis à l'anglaise par vos maîtres d'hôtel

**Tous nos fromages sont accompagnés de jeunes pousses de
salade, vinaigrette de noix balsamique.
Assortiments de pains spéciaux**



Les desserts...

La pièce montée des Mariés !!!

Le traditionnel croquembouche et sa nougatine scintillante de mille feux

Le buffet de desserts !!!

Composé d'un assortiment d'entremets et de verrines

Le wedding cake !!!

Finition blanc en pâte à sucre agrémenté de fleur aux couleurs de votre mariage

Qu'importe votre gourmandise, vous pourrez choisir de sublimer votre dessert avec la cascade de champagne



Le coup du milieu !!!

Le trou normand est une coutume gastronomique qui consiste à boire un petit verre de Calvados entre deux plats. Il facilite la digestion et redonne de l'appétit aux convives.

Le « coup du milieu » était pratiqué dans plusieurs régions de France à base de cognac ou d'armagnac notamment.



Sorbet de pomme verte au Calvados

Sorbet citron vert à la Vodka

Sorbet mandarine au Champagne

Sorbet ananas au vieux Rhum

Sorbet poire à la poire Williams

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les expressions suivantes doivent être entendues, dans les présentes conditions générales de vente, de la manière suivante :

FBT : désigne la société Félicien Blondé Traiteur.

« **Le Client** » : désigne toute personne physique ou morale passant commande d'une vente/livraison de marchandises et/ou de l'exécution d'une prestation de service à FBT.

ARTICLE PREMIER : APPLICATION ET OPPOSABILITÉ DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1.1 – Les présentes conditions générales régissent l'intégralité de la vente/livraison de marchandises et /ou exécutions de prestation de service intervenant entre le « Client » et FBT.

1.2 – Les présentes conditions générales sont systématiquement adressées ou remises à chaque « Client » pour lui permettre de passer commande.

1.3 – Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation formelle et écrite de FBT, prévaloir contre les présentes conditions générales. Toute condition contraire posée par le « Client » sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à FBT, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à notre connaissance.

1.4 – Le fait que FBT ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

1.5 – Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du « Client » aux présentes conditions générales.

ARTICLE 2 : COMMANDES

Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit par le « Client » et après le versement d'un acompte correspondant à TRENTE POUR CENT (30%) du montant total de la commande.

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'ANNULATION

3.1 – Toute annulation d'une commande par le « Client » intervenant à moins de 8 jours de la prestation entraîne la facturation de CENT POUR CENT (100%) du montant total de la commande. Une annulation à moins de 30 jours entraîne une facturation de CINQUANTE POUR CENT (50%) de la commande.

3.2 – Tout acompte versé valide la commande et ne pourra donc être restitué pour annulation au-delà du délai de rétractation légal de 14 jours ouvrés.

3.3 – Toute demande d'annulation de commandes par le « Client » ne pourra être prise en compte que si elle a été notifiée par écrit à FBT avant la vente/livraison des marchandises et/ou l'exécution de la prestation de service.

ARTICLE 4 : LIVRAISON

La livraison des marchandises est effectuée par les véhicules de FBT. La livraison frigorifique des marchandises est assurée. Le « Client » peut, à ses frais, organiser la livraison des marchandises commandées.

ARTICLE 5 : PRIX

Le prix pratiqué par FBT est celui en vigueur à la date de la commande.

ARTICLE 6 : EVOLUTION DU NOMBRE DE CONVIVES

6.1 – Au plus tard 1 mois avant la date de vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service, le « Client » devra confirmer à FBT par écrit le nombre définitif d'invités.

6.2 – Ce nombre sera celui pris en compte pour l'établissement de la facture, sans que sa diminution ne puisse entraîner une réduction du prix définitif.

6.3 – Pour toute augmentation importante du nombre de couverts, FBT fera son possible pour assurer une prestation de qualité équivalente pour ces couverts supplémentaires, sans obligation de résultat.

ARTICLE 7 : FACTURATION

A chaque vente/livraison et/ou exécution d'une prestation de service correspondra une facture. La date de la facture est la date de vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service.

ARTICLE 8 : DÉLAIS ET CONDITIONS DE PAIEMENT

8.1 – Modalités

8.1.1 – Toutes les factures sont payables à échéance sans escompte.

8.1.2 – Le délai de paiement est fixé à 30 jours suivant la date de vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service pour les professionnels.

8.1.3 – Les factures sont payables au comptant pour les particuliers.

8.1.4 – Sauf cas contraire expressément prévu dans le devis/bon de commande, les factures, correspondant au montant des ventes/livraisons et/ou exécution de la prestation de service, seront payables par chèque bancaire à l'ordre de « EURL FB TRAITEUR » ou par virement avec le numéro de facture rappelé.

8.1.5 – Sauf cas contraire expressément prévu dans le devis/bon de commande, l'acompte de TRENTE POUR CENT (30%) à verser pour validation de commande est payable par chèque bancaire à l'ordre de « EURL FB TRAITEUR » ou par virement bancaire.

8.1.6 – Le paiement sera considéré comme effectif dès lors que les sommes seront créditées chez FBT.

8.2 – Retard ou défaut

8.2.1 – En cas de défaut de paiement d'une seule facture à son échéance, quel qu'en soit le motif, FBT pourra :

- suspendre immédiatement toutes commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action et

- exiger le paiement immédiat de toutes sommes, nous restant dues

8.2.2 – Tout retard de paiement donnera également lieu à l'application de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement fixée par décret et prévue par l'article L 441-6 du Code de Commerce, ainsi que l'application de pénalités de retard au taux fixé par la Banque Centrale Européenne en vigueur au premier jour de chaque semestre civil, majoré de 10 points de pourcentage. Ce taux ne pourra toutefois être inférieur à trois fois le taux d'intérêt légal. Les pénalités seront appliquées par jour de retard et calculées à compter de l'échéance initiale de la facture en cause.

8.2.3 – Tous frais engagés au titre de recouvrement, comprenant notamment les frais de retour d'impayé, les honoraires d'avocats et d'officiers ministériels, seront par ailleurs facturés au « Client ».

8.2.4 – En aucun cas, les paiements ne peuvent être suspendus sans l'accord écrit et préalable de FBT.

8.3 – Compensation

8.3.1 – Les paiements ne peuvent en aucun cas faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable de FBT.

ARTICLE 9 : RÉCLAMATIONS

9.1 – Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison de sa commande.

9.2 – Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée à FBT.

9.3 – Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte, que dans les deux jours suivant la date de la facture.

ARTICLE 10 : FORCE MAJEURE

10.1 – FBT ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable en cas de manquement à ses obligations contractuelles résultant d'un événement constitutif de force majeure.

10.2 – Outre les cas définis par la loi et la jurisprudence, la force majeure s'entend des événements suivants : incendie, inondation, tempête, tremblements de terre et autres catastrophes naturelles, guerre, émeutes et révolutions, grève, arrêts de travail ou autres mouvements sociaux au sein du personnel de FBT, occupations d'usines ou de locaux, décisions administratives, fait du prince, interruption des moyens de transport ou impossibilité d'approvisionnement en produits ou matières premières et plus généralement de tout événement échappant à notre contrôle.

10.3 – En cas d'impossibilité de respecter tout ou partie de nos obligations du fait d'un cas de force majeure, FBT informera le « Client » dans les meilleurs délais.

10.4 – FBT pourra alors, selon les circonstances, soit annuler la commande, soit en suspendre l'exécution sans que le « Client » puisse réclamer une quelconque indemnisation à ce titre ou qu'il puisse annuler sa commande, sauf accord exprès et préalable de la part de FBT.

10.5 – En cas de suspension de la commande, le « Client » s'oblige à prendre toutes les dispositions nécessaires pour proroger, à ses frais, la validité de ses moyens de paiement pendant la durée de suspension de la commande et jusqu'au moment où la vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service pourra être effectuée.

ARTICLE 11 : MATÉRIEL

11.1 – Les incidents de casse, dégradation ou disparition du matériel sont à la charge du « Client » si sa responsabilité ou celle de ses invités est avérée dans les faits.

11.2 – Il en sera de même pour tous les objets laissés en dépôts ou confiés à quelque titre que ce soit sur les lieux de réception.

11.3 – Si des incidents de cette nature interviennent dans le cadre de la prestation de service, LMB en prendra la responsabilité.

ARTICLE 12 : PRÊT DE MATÉRIEL

12.1 – Les risques de casse, dégradation ou disparition du matériel demeurent à la charge du client.

12.2 – Il en sera de même pour tous les objets laissés en dépôt ou confiés à quelque titre que ce soit sur les lieux de réception.

ARTICLE 13 : PERSONNEL DE SERVICE

13.1 – Les prix tels que fixés dans les conditions particulières du présent contrat et lors de la confirmation de commande comprennent la mise à la disposition du personnel de service pendant une vacation telle que définie dans le devis.

13.2 – Cette vacation comprend la mise en place et le service.

13.3 – Au-delà de cette vacation, les heures complémentaires de service seront facturées en sus, sur la base des tarifs en vigueur, par heure et par serveur.

13.4 – Le personnel est rémunéré jusqu'à son départ du lieu de la réception après débarrassage et rangement de ce dernier selon les contraintes d'exploitation du site.