



Lars
TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

VOTRE RÉCEPTION
SUR MESURE

Carte Just in Time

L

2 Rue Amédée Gordini - ZA de Gomberville
78114 Magny les hameaux
contact@larstraitteur.com - 01 30 52 61 65



LE PRODUIT

Notre parti pris : la mise en avant de la matière première tout en gardant l'authenticité du produit.

Nos critères de choix : la qualité, les produits de nos régions, les spécificités gustatives, la traçabilité.



LE SAVOIR-FAIRE

Plus de 49 ans d'expérience et d'innovations culinaires.

Notre savoir faire s'est enrichi grâce à l'optimisation du travail autour d'un outil de production sous agrément.

Nos équipes fidèles intègrent au fil des ans le respect du produit et sa valorisation.

ECO-RESPONSABLE



Notre cadre de travail, à Magny les Hameaux (78) au cœur de la Vallée de Chevreuse, nous rappelle la nécessité de respecter notre environnement.

Emissions de CO₂, empreinte carbone, approvisionnement, limitation des pertes, normes de qualité, tri sélectif, livraisons... autant d'aspects sur lesquels nous travaillons au quotidien afin d'augmenter notre éco-implication.





SOMMAIRE

VOTRE RECEPTION

L'ALIMENTAIRE

LES CLASSIQUES INDEMODABLES	Page 4
COCKTAIL REPAS	Pages 5 & 6
COCKTAIL A LA CARTE	Pages 7,8,9 & 10
BUFFET	Pages 11, 12 & 13
BUFFET A LA CARTE	Pages 14,15,16 & 17
LE "L" MENU CLEF EN MAIN	Page 19
REPAS A LA CARTE	Page 20 & 21
GOURMANDISES & DESSERTS	Pages 23, 24 & 25

LES COMPLEMENTS

LES BOISSONS	Page 27
L'ART DE LA TABLE	Pages 28 & 29

Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2025

Livraison: Prévoir 1.70€HT du kilomètre aller - retour et la location du véhicule frigorifique, prix en fonction de celui-ci à ajouter à la livraison. Pour toute autre demande, notre équipe commerciale est à votre disposition. Délai de commande 7 jours ouvrés minimum. Risques d'allergies, nous consulter.

LES CLASSIQUES

INDEMODABLES

Notre Foie Gras de Canard mi-cuit entier

Sélectionné par notre chef et élaboré dans nos cuisines. Moelleux et fondant, il charmera les palais les plus délicats. Il vous est proposé en rouleau, sous vide, pour une meilleure conservation.

500 g	54.55€ HT	60€ TTC
1kg	100.00€ HT	110€ TTC

En accompagnement

Toasts pain de mie et pain d'épices (4 par personne), confitures (20g), fleur de sel et poivre mignonette

Par personne	3.18€ HT	3.50€ TTC
--------------	----------	-----------

Nos saumons (fumés ou gravlax)

Les saumons fumés sont tranchés à la main, ils n'ont fait l'objet d'aucune surgélation et sont conditionnés en paquets hermétiques (également présentés sur plat dans notre rubrique buffet).

Fumé tranché

500 g	36.36€ HT	40€ TTC
1kg	68.18€ HT	75€ TTC

Gravlax tranché

500 g	31.82€ HT	35€ TTC
1kg	63.64€ HT	70€ TTC

En accompagnement

Blinis (4 par personne) et crème aux herbes (20g)

Par personne	1.45€ HT	1.60€ TTC
--------------	----------	-----------



COCKTAIL REPAS

" ENVIE DELICIEUSE "

(Commande pour un minimum de 15 personnes)

Les petites pièces froides (14 pièces par pers)

Dôme poivronnade
Finger de saumon fumé nordique fromage frais
Brochette landaise
Blinis roquefort et noix
Brochette crevette et ananas



Dont le pain polaire en boîte en bois

Pain polaire assorti : ganache foie gras de canard, comté, saumon
(boîte 50 sandwiches)

Les fusettes (3 pièces par pers)

Comté, moutarde à l'ancienne et roquette
Saumon fumé, crème aux herbes

Les verrines (1 pièce par pers)

Tartare de saumon gingembre et citron
Velouté courgette & féta

Sélection sucrée (5 pièces par pers)

Truffe passion
Crumble aux fruits rouges
Financier au chocolat
Coque chocolat tiramisu
Carré coco et ananas

Par personne

31.82€ HT

35€ TTC



COCKTAIL REPAS

" PLAISIR GOURMAND "

(Commande pour un minimum de 15 personnes)

Les petites pièces froides (14 pièces par pers)

Blinis ganache foie gras de canard
Mille feuille fromager et confiture de piment d'Espelette
Confit de saumon au yuzu
Réglette de pomme Granny & pétoncle
Cheesecake au chèvre et abricot

Les bretzels (3 pièces par pers)

Tapenade
Façon césar
Saumon coleslaw
Boeuf, sauce barbecue et oignons frits

Les verrines (1 pièce par pers)

Duo de tapenade (poivrons et olives)
Coulis petit pois & mousse de chèvre

Sélection sucrée (5 pièces par pers)

Palet exotique
Chou praliné
Tartelette crème brûlée
Cake pop beurre de cacahuète et chocolat
Carré abricot et romarin



Par personne 39.09€ HT

43€ TTC



COCKTAIL

A LA CARTE

Les pains garnis

Tarif unitaire

Pain polaire poivronnade et olive (boîte de 50)	36.36€ HT	40€ TTC
Pain polaire ganache foie gras de canard (boîte de 50)	47.27€ HT	52€ TTC
Pain polaire au saumon fumé (boîte de 50)	50.91€ HT	56€ TTC
Pain polaire assorti : ganache foie gras de canard, comté, saumon (boîte de 50)	50.00€ HT	55€ TTC
	81.82€ HT	90€ TTC
Pain campagnard charcuterie et fromage (80 sandwiches)	81.82€ HT	90€ TTC

Plateau 24 sandwiches club

Volaille crudités - Saumon fumé crudités - Comté & bresaola	36.36€ HT	40€ TTC
---	-----------	---------

Plateau 30 navettes garnies

Volaille curry - Tomate mozzarella basilic - Rougail mangue crevettes	38.18€ HT	42€ TTC
---	-----------	---------

Plateau 30 mini pains "fusettes"

Comté, moutarde à l'ancienne et roquette - Saumon fumé, crème aux herbes - Volaille, cream cheese et câpres	50.91€ HT	56€ TTC
---	-----------	---------

Plateau 30 wraps garnis

Saumon et crème aux herbes - Asperge & tomate séchée - Poulet au curry	35.45€ HT	39€ TTC
--	-----------	---------

Plateau 30 briochins garnis

Fromage frais aux herbes - Mousse de thon - Crème d'artichaut	43.64€ HT	48€ TTC
---	-----------	---------

Les Bodegas froides (120gr)

(Commande minimum 10 unités sur une variété)

Taboulé - Pâtes au saumon - Lentilles et magret de canard	3.64€ HT	4€ TTC
---	----------	--------

Plateau de 30 brochettes salées

(de Mai à Septembre)

Melon et jambon fumé - Tomate et mozzarella - Crevette et ananas	46.82€ HT	51.50€ TTC
--	-----------	------------

Corbeille de crudités 1.5kg

& ses sauces	45.45€ HT	50€ TTC
--------------	-----------	---------

COCKTAIL

A LA CARTE

Tarif unitaire

Plateau 40 pièces "Envie délicateuse" apéritif 50.00€ HT 55€ TTC

Dôme poivronnade - Finger de saumon fumé nordique fromage frais - Brochette landaise - Blinis roquefort & noix - Réglette Pomme Granny & pétoncle

Plateau 40 pièces "Plaisir Gourmand" apéritif 54.55€ HT 60€ TTC

Blinis ganache foie gras de canard - Mille feuille fromager confiture de piment d'Espelette - Confit de saumon au yuzu - Brochette crevette & ananas - Cheesecake au chèvre & abricot

Plateau 40 pièces "Délice Suprême" apéritif 60.00€ HT 66€ TTC

Macaron salé - Blinis poivronnade et magret fumé - Pincée végétale, menthe et petit pois - Tonnelet de concombre crevette ananas - Crackers tomate olive

Plateau 60 pièces "Envie délicateuse" 74.55€ HT 82€ TTC

Dôme poivronnade - Finger de saumon fumé nordique fromage frais - Brochette landaise - Blinis roquefort & noix - Réglette pomme Granny & pétoncle - Paleron confit, Pickels de moutarde

Plateau 60 pièces "Plaisir Gourmand" 86.36€ HT 95€ TTC

Blinis ganache foie gras de canard - Mille-feuille fromager confiture de piment d'Espelette - Confit de saumon au yuzu - Brochette crevette & ananas - Cheesecake au chèvre & abricot - Tartelette caviar de tomate

Plateau 60 pièces "Délice Suprême" 95.45€ HT 105€ TTC

Macaron salé - Blinis poivronnade et magret fumé - Pincée végétale, menthe et petit pois - Brochette de concombre crevette ananas - Crackers tomate olive - Abricot moelleux au foie gras de canard





COCKTAIL

A LA CARTE

Plateau 15 verrines "ENVIE DELICIEUSE" Tartare de saumon gingembre et citron - Velouté courgette & féta	34.55€ HT	38€ TTC
Plateau 15 verrines "PLAISIR GOURMAND" Rougail de mangue et crevette - Panacotta de foie gras de canard	38.18€ HT	42€ TTC
Plateau 15 verrines "VEGETARIENNE" Duo de tapenade (poivrons et olives) - Coulis petit pois & mousse de chèvre	32.73€ HT	36€ TTC
Les boîtes en bois " ENVIE DELICIEUSE" <i>(Commande minimum 10 unités sur chaque variété, à réchauffer)</i> Risotto asperge - Cabillaud sauce pesto pommes de terre fondantes - Colombo de volaille et wok de légumes	5.45€ HT	6€ TTC
Les boîtes en bois " PLAISIR GOURMAND" <i>(Commande minimum 10 unités sur chaque variétés, à réchauffer)</i> Pull beef, sauce barbecue et polenta - Crevettes snackées paprika mini ratatouille - Risotto safrané et Saint Jacques	7.27€ HT	8€ TTC
Plateau 30 fours salés "ENVIE DELICIEUSE" <i>(A réchauffer)</i> Jalapeno farci cheddar - Accra de morue - Mozzarella stick	29.09€ HT	32€ TTC
Plateau 30 fours salés "PLAISIR GOURMAND" <i>(A réchauffer)</i> Mini hot dog volaille - Samoussa aux légumes - Mini cheeseburger	40.90€ HT	45€ TTC





LE "L" BUFFET FROID

(Commande pour un minimum de 20 personnes)

Assortiment de tartes salées (1 part par pers)

Tarte épinards saumon fumé (8/10 parts)
Tarte légumes rôtis et féta (8/10 parts)
Quiche Lorraine (8/10 parts)

Le Salad'Bar (200 g par pers)

Fusilli au saumon
Salade façon césar
Taboulé oriental

La planche de charcuterie traditionnelle (60 g par pers)

Rillettes de porc
Saucisson à l'ail
Rosette
Jambon persillé
Assortiment de condiments

La planche fromagère (40 g par pers)

Comté
Camembert
Saint Nectaire
Beurre & Pain de campagne tranché

Les Pâtisseries demi-taille (3 pièces par pers)

Chou pistache
Panacotta chocolat
Crumble aux fruits rouges



Par personne 22.73€ HT **25€ TTC**

Hors matériel, nappage, boissons & livraison



BUFFET FROID

"ENVIE DELICIEUSE"

(Commande pour un minimum de 20 personnes)

Les briochins garnis (3 pièces par pers)

Fromage frais aux herbes
Mousse de thon
Crème d'artichaut

Le Salad'Bar (200 g par pers)

Salade grecque
Salade de taboulé oriental
Salade de pâtes au saumon fumé

Les plats froids (110 g par pers)

Cabillaud huile d'olive vierge aux baies roses
Poulet au citron confit
Bœuf mariné aux herbes
Assortiment de sauces et condiments
Beurre & Pain de campagne tranché

Le planche fromagère (40 gr par pers)

Tomme de Savoie
Camembert
Sainte Maure de Touraine

Les Pâtisseries demi-taille (3 pièces par pers)

Bavarois vanille et chocolat
Tartelette ananas au poivre de Sichuan
Prestige chocolat revisité



Par personne 27.72€ HT **30€ TTC**

Hors matériel, nappage, boissons & livraison

BUFFET FROID

" PLAISIR GOURMAND "

(Commande pour un minimum de 20 personnes)

Les bouchées cocktail (5 pièces par pers)

Réglette de pomme Granny & pétoncle
Blinis ganache foie gras de canard
Confit de saumon au yuzu
Mille feuille fromager confiture de piment d'Espelette
Cheesecake au chèvre et abricot

Le Salad'Bar (200 g par pers)

Salade de riz à l'espagnole
Salade de crevettes, avocat et ananas
Lentilles vertes, magret fumé et moutarde à l'ancienne

Les plats froids (110 g par pers)

Ardoise de saumon fumé
Charcuteries Premium
Poulet à la persillade
Brochette de crevettes
Assortiment de sauces et condiments
Beurre & Pain de campagne tranché

Le planche fromagère (40 g par pers)

Comté
Ste Maure de Touraine
Brie de Meaux

Les Desserts demi-taille (3 pièces par pers)

Tarte aux pommes et spéculoos
Le casse-noisette
Financier safrané



Par personne 36.36€ HT **40€ TTC**
Hors matériel, nappage, boissons & livraison

*Produits conditionnés sur plats jetables en carton
Tous nos tarifs s'entendent pour l'année 2025*

BUFFET FROID

A LA CARTE

(au kilo, commande de minimum 1.5 kilos par variété)

Les "Classiques"

	<i>Tarif unitaire au kilo</i>	
Taboulé oriental	15.45€ HT	17€ TTC
Fusilli au saumon, crème citronnée et aneth	19.09€ HT	21€ TTC
Salade façon césar	22.73€ HT	25€ TTC
Salade grecque (tomates, concombres, fêta, olives, origan, poivrons)	22.73€ HT	25€ TTC

Les "Tendances" graines & céréales

Dahl de lentilles, noix de coco & coriandre	18.18€ HT	20€ TTC
Salade tout vert (haricots vert, petits pois, pois gourmands, herbes fraîches)	20.91€ HT	23€ TTC
Salade de pois chiche façon libanaise	18.18€ HT	20€ TTC
Pommes grenailles au magret fumé & moutarde à l'ancienne	20.00€ HT	22€ TTC

Les "Riz & pâtes"

Riz à l'espagnole	14.09€ HT	15.50€ TTC
Fusilli tricolore au thon	13.63€ HT	15.00€ TTC
Mini penne au pesto & pignons de pin torréfiés	20.00€ HT	22.00€ TTC

Les "Saisonniers" *(de mai à septembre)*

Tomate & Mozzarella "Di Buffala"	25.45€ HT	28€ TTC
Pastèque, fêta, tomate cerise et menthe	20.00€ HT	22€ TTC
Crevettes au satay, fenouil, courgettes & oignons rôtis	20.91€ HT	23€ TTC

Les "Océanes"

Avocat, crevettes et ananas	25.45€ HT	28€ TTC
Poulpe façon portugaise (pommes de terre nouvelles, poulpe, oignons, poivrons rouges)	36.36€ HT	40€ TTC
Pétoncles et achards de légumes	27.27€ HT	30€ TTC



*De 1 à 10 personnes : 2 variétés au choix
De 11 à 19 personnes : 3 variétés au choix
20 personnes et plus : 4 variétés au choix*



*Produits conditionnés sur plats jetables en carton
Tous nos tarifs s'entendent pour l'année 2025*

BUFFET FROID

A LA CARTE

(au kilo, commande de minimum 1 kilo par variété)

Les Charcuteries

Ardoise de charcuteries traditionnelles

Exemples : Rillettes de porc, Saucisson à l'ail, Rosette, Jambon persillé

Ardoise de charcuteries Plaisir

Exemples : Serrano, Lomo, Saucisson du pêcheur, Chorizo ibérique

Ardoise de foie gras de canard tranché

Avec décor

Tarif unitaire au kilo

28.18€ HT **31€ TTC**

48.18€ HT **53€ TTC**

118.18€ HT **130€ TTC**

Les Poissons

Ardoise de saumon fumé ou gravlax et ses blinis

Crème aux herbes

Brochettes de crevettes

Accompagnée de sauce cocktail

Pavé de saumon aux baies roses

Pavé de saumon mariné aux baies roses et framboises

Cabillaud provençal

Cabillaud aux herbes de Provence, oignons roses

100.00€ HT **110€ TTC**

48.18€ HT **53€ TTC**

58.18€ HT **64€ TTC**

41.82€ HT **46€ TTC**

Les Volailles

Poulet au citron

Assaisonné au cumin et citron confit

Poulet à la persillade

Assaisonné aux herbes de Provence, persil et ail

Poulet rôti fermier

Accompagné de mayonnaise



27.27€ HT **30€ TTC**

27.27€ HT **30€ TTC**

25.45€ HT **28€ TTC**

Option : Halal sur devis

De 1 à 10 personnes : 2 variétés au choix

De 11 à 19 personnes : 3 variétés au choix

20 personnes et plus : 4 variétés au choix



BUFFET FROID

A LA CARTE

(au kilo, commande de minimum 1 kilo par variété)

Le Boeuf

Rôti de bœuf mariné aux herbes (tende de tranche)

Bœuf mariné coriandre, baies de Sansho (poivre chinois), sauce tartare

Rôti de bœuf "raifort" (tende de tranche)

Rôti de bœuf assaisonné à la mayonnaise au raifort (relevé)

Tarif unitaire au kilo

44.55€ HT **49€ TTC**

44.55€ HT **49€ TTC**

Le Veau

Rôti de veau aux fruits moelleux (noix de veau)

Rôti de veau aux abricots, figues & pistaches

50.00€ HT **55€ TTC**

L'Agneau

Effeillé de gigot d'agneau en caponata

Condiment de ratatouille sicilienne



46.36€ HT **51€ TTC**

Le Porc

Filet mignon de porc curry

Curry & raisins secs

33.64€ HT **37€ TTC**





BUFFET FROID

A LA CARTE

(au kilo, commande de minimum 1 kilo par variété)

Les Végétariens

Nougat de chèvre craquant abricoté

Et son coulis de tomate

Mille-feuille de légumes

Confit au pesto



Nos Quiches - 10 parts

Lorraine

Saumon & épinards

Poireaux et chèvre

Tarif unitaire au kilo

43.64€ HT **48€ TTC**

31.82€ HT **35€ TTC**

Tarif à l'unité

33.73€ HT **36€ TTC**

36.36€ HT **40€ TTC**

34.55€ HT **38€ TTC**

L'Ardoise fromagère au kilo - 4 fromages

(40 grammes par personne recommandé - minimum 1kg)

Selon fournisseur et selon saison, accompagné de beurre, micro-pain, noix, raisins

Tarif unitaire au kilo

51.55€ HT **60€ TTC**







LE "L" MENU

C L E F E N M A I N

Votre repas servi à table pour tous vos événements
(*Commande de minimum 10 personnes*)

Les petites bouchées cocktail (5 pièces par pers)

Froides :

Dôme poivronnade
Brochette landaise
Cheesecake au chèvre & abricot
Blinis roquefort & noix
Brochette crevette & ananas
Finger de saumon fumé nordique et fromage frais

A Réchauffer :

Jalapeno farci cheddar
Mini hot dog volaille

L'Entrée froide à l'assiette (minimum de 4 parts identiques)

Nougat de chèvre craquant abricoté
Tatin de foie gras de canard
Ceviche de daurade argentin (fruit de la passion, citron vert, oignons rouges, coriandre)

Les Plats chauds à réchauffer (minimum de 4 parts identiques)

Agneau confit aux épices orientales et semoule
Mignonnette de canard, sauce cassis et gratin aux oignons doux
Filet de bar, beurre blanc à la framboise et risotto crémeux aux asperges vertes
Risotto au parmesan et légumes de saison

Les Pâtisseries demi taille (3 pièces par pers)

Crumble fruits rouges
Chou pistache
Panacotta chocolat

Par personne 40.91€ HT **45€ TTC**
Hors matériel, nappage, boissons & livraison

Le Forfait matériel

Pour le cocktail : 1 flûte par personne, 1 verre droit pour les softs et alcools forts, plateau poste et seau à champagne

Pour le repas : Verrerie (2 verres à vin, 1 verre à eau, 1 flûte - Assiettes (4 par personne) - Couverts (entrée, plat, fromage et dessert)

Par personne 12.5€ HT **15€ TTC**
Hors nappage, serviettes tissu, glaçons, matériel de réchauffage, boissons & livraison





REPAS

A LA CARTE

(Commande pour un minimum de 4 parts identiques)

Les entrées froides "à dresser"

	<i>Tarif par personne</i>	
Saumon fumé à la parisienne	5.45€ HT	6€ TTC
Noix de pétoncle au curry et mousseline de petits pois mentholée	5.45€ HT	6€ TTC
Tatin de foie gras de canard	6.36€ HT	7€ TTC
Duo de patate douce	6.36€ HT	7€ TTC

Les entrées "à réchauffer"

Ravioles de langoustines, sauce homardine	9.09€ HT	10€ TTC
Vol au vent "le véritable"	7.27€ HT	8€ TTC
Brochette de Saint-Jacques piment d'Espelette & tajine de légumes	11.82€ HT	13€ TTC
Pain d'épices perdu, escalope de foie gras de canard et velouté de lentilles vertes du Puy	7.27€ HT	8€ TTC



Les plats "à réchauffer & dresser"

Agneau confit aux 5 épices <i>Semoule</i>	12.73€ HT	14€ TTC
Gigotelette de pintade aux girolles et son jus réduit <i>Gratin grand-mère</i>	12.73€ HT	14€ TTC
Mignonette de canard, sauce cassis <i>Ecrasé de pommes de terre</i>	11.82€ HT	13€ TTC
Quasi de veau, sauce aux cèpes <i>Pommes grenailles et pipérade</i>	12.73€ HT	14€ TTC
Filet de bœuf (origine France) aux morilles <i>Mille-feuille de pommes de terre aux oignons confits</i>	15.45€ HT	17€ TTC
Filet de bar, beurre blanc à la framboise <i>Risotto crémeux aux asperges vertes</i>	10.91€ HT	12€ TTC



Les plats en famille *(minimum de 10 personnes)*

Axoa de veau <i>(Tagliatelles)</i>	13.64€ HT	15€ TTC
Couscous royal <i>(Merguez, poulet, kefta de boeuf & agneau)</i>	12.73€ HT	14€ TTC
Paëlla <i>(Poulet, chorizo, fruits de mer & crustacés)</i>	12.73€ HT	14€ TTC
Blanquette de veau <i>(Riz pilaf)</i>	11.82€ HT	13€ TTC
Bœuf bourguignon <i>(Pommes de terre vapeur)</i>	10.91€ HT	12€ TTC
Lasagne végétarienne <i>(Pipérade)</i>	9.09€ HT	10€ TTC
Cannelloni au saumon, épinards et chèvre	10.00€ HT	11€ TTC





REPAS

A LA CARTE

(Commande pour un minimum de 10 enfants)

Tarif par enfant

Repas enfant sans entrée

11.36€ HT 12.50€ TTC

Volaille ketchup et purée maison ou
Pavé de saumon et purée maison
Mousse Kinder Bueno
Assortiment de cookies

Repas enfant complet

13.64€ HT 15€ TTC

Tomate mozzarella ou assiette de charcuteries
Volaille, ketchup ou pavé de saumon et gratin dauphinois
Mousse Kinder Bueno
Assortiment de cookies

Buffet enfants

19.09€ HT 21€ TTC

Salé & sucré :

Assortiment de mini sandwiches : (poulet crudités, fromage frais, saumon et crème aux herbes)
Ardoise de charcuteries et fromages
Corbeille de crudités
Brownie
Mousse Kinder Bueno
Fruits à croquer

Option buffet chaud sur devis (+ 2€ TTC/ par enfant)





GOURMANDISES

A LA CARTE

Les tartes "à découper"

(pour 8/10 personnes)

Tarif unitaire

Tarte aux pommes parisienne	20.91€ HT	23€ TTC
Tarte au chocolat	31.82€ HT	35€ TTC
Tarte au citron meringuée	32.73€ HT	36€ TTC
Tarte Bourdaloue (poire et crème amandine)	28.18€ HT	31€ TTC
Tarte aux fraises (selon saison)	47.27€ HT	52€ TTC
Tarte Tutti Frutti (fruits assortis de saison)	41.82€ HT	46€ TTC

Les entremets "à découper"

(pour 10 personnes ou au kilo pour certaines variétés *)

Casse-noisette (dacquoise, génoise cacao, mousse praliné & glaçage chocolat noir)	40.90€ HT	45€ TTC
Prestige chocolat (mousse 3 chocolats & crunch) *	32.73€ HT	36€ TTC
Macaron (coque vanille, crème caramel au beurre salé)	35.45€ HT	39€ TTC
Saint-Honoré (choux pâtissier, crème chiboust)	42.73€ HT	47€ TTC
Cheesecake aux fruits de saison	43.64€ HT	48€ TTC
Paris-Brest	30.91€ HT	34€ TTC
Fraisier (selon saison) *	35.45€ HT	39€ TTC
Framboisier (selon saison) *	35.45€ HT	39€ TTC
Le Praliné (biscuit dacquoise, crémeux praliné, éclat de noisette)	36.36€ HT	30€ TTC
Carré lait d'amande (génoise chocolat, craquant amande, pistache et mousse au lait d'amande)	30.00€ HT	33€ TTC



GOURMANDISES

A LA CARTE

Les entremets tendances "à découper" (pour 8/10 personnes)

Flat cake (<i>base pâte sablée, crème chiboust, fruits & macarons</i>)	41.82€ HT	46€ TTC
Le Tout chocolat (<i>ganache chocolat et fève de Tonka</i>)	45.45€ HT	50€ TTC
Velours exotique (<i>biscuit dacquoise coco, mousse vanille, coeur mangue et ananas</i>)	36.36€ HT	40€ TTC
Le Marronnier (<i>biscuit chocolat, mousse et morceaux de marron</i>)	36.36€ HT	40€ TTC
Dôme de Reims (<i>biscuit et sa gelée de fruits rouges au champagne</i>)	36.36€ HT	40€ TTC
Number cake (<i>crème légère vanillée & fruits de saison, crème légère au chocolat avec sablé breton</i>)	7.27€ HT	8€ TTC/ la part

(pour 10 personnes)

Cake chocolat	22.73€ HT	25€ TTC
Cake aux fruits (<i>fruits confits</i>)	18.18€ HT	20€ TTC
Cake citron et pavot	20.91€ HT	23€ TTC



Les pièces montées "Croquembouche"

(Commande pour un minimum de 60 choux)

Avec et sans alcool

Forme Pyramidale/ Cône

Tarif au chou

De 60 choux minimum à 99 choux

3.64€ HT

4€ TTC

A partir de 100 choux

3.18€ HT

3.50€ TTC

Nous consulter pour une forme particulière, supplément à définir selon le temps de travail et les besoins en produits complémentaires (nougatine, sucre, etc)



GOURMANDISES

A LA CARTE

Tarif unitaire

Plateau 25 fours sucrés "ENVIE DELICIEUSE" 31.82€ HT 35€ TTC
Truffe passion - Crumble aux fruits rouges - Financier chocolat - Coque chocolat tiramisu - Carré coco et ananas

Plateau 25 fours sucrés "PLAISIR GOURMAND" 36.36€ HT 40€ TTC
Dôme exotique - Chou praliné - Tartelette crème brûlée - Cake pop beurre de cacahuète et chocolat - Carré abricot et romarin

Plateau 50 fours sucrés "ENVIE DELICIEUSE" 63.54€ HT 70€ TTC
Truffe passion - Crumble aux fruits rouges - Financier chocolat - Coque chocolat tiramisu - Carré coco et ananas

Plateau 50 fours sucrés "PLAISIR GOURMAND" 72.73€ HT 80€ TTC
Dôme exotique - Chou praliné - Tartelette crème brûlée - Cake pop beurre de cacahuète et chocolat - Carré abricot et romarin

Plateau 24 macarons assortis 24.55€ HT 27€ TTC
Vanille - Café - Pistache - Citron - Framboise - Chocolat

Plateau 15 verrines sucrées "ENVIE DELICIEUSE" 29.09€ HT 32€ TTC
Smoothie fruits rouges - Tiramisu

Plateau 35 brochettes de fruit frais 38.18€ HT 42€ TTC
Options enrobage chocolaté 50.00€ HT 55€ TTC

Tarif par personne

La trilogie de demi-taille " ENVIE DELICIEUSE" 6.36€ HT 7€ TTC
(Commande pour un minimum de 15 personnes)
Choux pistache - Crumble fruits rouges - Bavarois vanille & chocolat

La trilogie de demi-taille " PLAISIR GOURMAND" 10.91€ HT 12€ TTC
(Commande pour un minimum de 15 personnes)
Tarte aux pommes et spéculoos - Casse-noisette - Pavlova aux fruits de saison



BOISSONS

Les eaux minérales

Vittel rpet (1.5l)

San Pellegrino rpet (1l)

Les Softs

Jus d'orange Tropicana (1 L)

Jus multi fruits Tropicana (1 L)

Coca-Cola (1.25L) (Zéro possible)

Forfait softs (pour toute votre réception)

Les Alcools

Whisky William Lawson (70 cl)

Champagne SENEZ brut (75 cl)

Champagne Jacquart brut (75 cl)

Crémant de Bourgogne (75 cl)

Crème de cassis (1 L)

Les Vins

Les Rouges

IGP Oc Abbaye de Valmagne Vitrail sur l'Abbaye Bio rouge (75cl)

Montagne Saint-Emilion AC, Domaine du Roudier

Saint Nicolas de Bourgueil AC, Domaine Audebert, Loire

AC Bordeaux Château Goumin Maison André Lurton rouge (75cl)

Les Blancs

AC Entre-Deux-Mers Château Bonnet Maison André Lurton Blanc (75cl)

Sancerre AC, Domaine Raimbault, Loire

IGP Oc Abbaye de Valmagne Vitrail sur l'Abbaye Bio blanc (75cl)

Le Rosé

IGP Oc Abbaye de Valmagne Vitrail sur l'Abbaye Bio rosé (75cl)



Tarif unitaire

3.63€ HT 4€ TTC

3.63€ HT 4€ TTC

5.45€ HT 6€ TTC

5.45€ HT 6€ TTC

5.45€ HT 6€ TTC

3.63€ HT 4€ TTC

31.67€ HT 38€ TTC

29.16€ HT 35€ TTC

40.83€ HT 49€ TTC

19.16€ HT 23€ TTC

20.00€ HT 24€ TTC

10.83€ HT 13€ TTC

19.16€ HT 23€ TTC

12.50€ HT 15€ TTC

11.66€ HT 14€ TTC

11.66€ HT 14€ TTC

22.73€ HT 25€ TTC

10.83€ HT 13€ TTC

10.83€ HT 13€ TTC



L'ART DE LA TABLE

Vaisselle jetable

Forfait matériel cocktail

Tarif / personne

Flûtes cristal (si champagne), gobelets carton (si soft), mini tonnelets verre (si vins), serviettes, sacs poubelle.

De 15 à 49 personnes

3.33€ HT

4€ TTC

A partir de 50 personnes

2.92€ HT

3.50€ TTC

Forfait matériel pour buffet

Flûtes cristal (si champagne), gobelets carton (si soft), mini tonnelets verre (si vins), kit couverts CPLA bambou, assiettes 18.5 cm & 24 cm, couverts de service, serviettes, sacs poubelle.

De 15 à 49 personnes

4.16€ HT

5€ TTC

A partir de 50 personnes

3.75€ HT

4.50€ TTC

Divers jetables

Flûtes à champagne (par lot de 10)

7.50€ HT

9€ TTC

Nappe papier rouleau (1,2m X 10m) blanc

29.19€ HT

35€ TTC

Vaisselle en dur

Tarif / personne

Forfait matériel cocktail apéritif

5.83€ HT

7€ TTC

Verres à pied, flûtes à champagne, tumblers (soft), serviettes papier, sacs poubelle, plateau poste, sceau à champagne.

Forfait matériel cocktail repas (formule debout)

9.16€ HT

11€ TTC

Verres à pied (vin), flûtes à champagne, tumblers (soft), plateau poste, sceau à champagne, assiettes lunch, tasses à café/thé et cuillères moka, couverts entremets, fourchettes lunch, serviettes papier, sacs poubelle.

Forfait matériel buffet repas (formule assise)

12.50€ HT

15€ TTC

Verres à pied (vin), flûtes à champagne, tumblers (soft), plateau poste, sceau à champagne, assiettes lunch, assiettes table, tasses à café/thé et cuillères moka, couverts de table & entremets, cuillères entremet, serviettes papier, sacs poubelle.

L'ART DE LA TABLE

Le nappage en coton

- Nappe blanche 2 m x 2 m
- Nappe blanche 2,4 m x 2,4 m
- Nappe blanche 3,1 m x 3,1 m
- Nappe blanche 4 m x 2 m 55
- Nappe blanche 6 m x 2 m 55
- Nappe blanche 8 m x 2 m 55
- Serviette blanche 0,50 m x 0,50 m



Tarif unitaire

15.00€ HT	18€ TTC
18.33€ HT	22€ TTC
21.66€ HT	26€ TTC
33.33€ HT	40€ TTC
59.16€ HT	71€ TTC
66.66€ HT	80€ TTC
2.50€ HT	3€ TTC

Le mobilier

- Buffet nappé blanc 2 m
- Buffet nappé blanc 3 m
- Buffet nappé blanc 4 m
- Guéridon 0,80 m (4 pers)
- Mange debout en lycra noir ou blanc
- Chaise capitonnée velours (vert)

49.16€ HT	59€ TTC
78.33€ HT	94€ TTC
105.83€ HT	127€ TTC
7.50€ HT	9€ TTC
60€ HT	72€ TTC
5.00€ HT	6€ TTC

- Table ronde 1 m (4 pers)
- Table ronde diamètre 1,20 m (6/8 pers)
- Table ronde diamètre 1,50 m (8/10 pers)

9.16€ HT	11€ TTC
11.66€ HT	14€ TTC
14.16€ HT	17€ TTC

- Table ronde diamètre 1,80m (10/12 pers)
- Table rectangulaire 1,50 m x 1 m (6 pers)
- Table rectangulaire 2 m x 1 m (8 pers)



19.16€ HT	23€ TTC
14.16€ HT	17€ TTC
19.16€ HT	23€ TTC

- Table ovale 2,50 m (10/12 pers)
- Table ovale 4 m (16/18 pers)
- Table ovale 5,50 m (22/24 pers)

28.33€ HT	34€ TTC
41.66€ HT	50€ TTC
57.50€ HT	69€ TTC

- Chaise de jardin Trocadéro (bois ou blanc)
- Chaise Napoléon III (blanc)

4.58€ HT	5.50€ TTC
8.33€ HT	10€ TTC

Les tarifs du mobilier ne comprennent pas les frais de livraison & reprise.
 Nous consulter pour un devis.
 En cas de perte et casse lors de la location de matériels, une facturation supplémentaire vous sera demandée.



NOS AUTRES OFFRES

Nous sommes également présents pour vos événements tout au long de l'année !

Nos offres éphémères

- Noël & Nouvel An
- La Saint-Valentin
- Pâques



Nos offres particuliers

- Baptême
- Barbecue
- Anniversaire



Nos offres sociétés

- Plateaux repas
- Lunch box
- Séminaires



Suivez-nous sur nos réseaux et via notre newsletter pour découvrir toutes nos offres !



C'EST AUSSI...

UNE RÉPONSE PERSONNALISÉE À VOS PROJETS

Une structure complète dédiée à vos événements professionnels jusqu'à 2 000 personnes (soirée de fin d'année, inauguration, anniversaire de société, lancement de produits...)

Un interlocuteur privilégié pour l'organisation de vos séminaires (partenariat avec des sites originaux et prestigieux)

Un allié de confiance pour vos réceptions privées, de 2 à 500 personnes, dans un rayon de 200 km autour de Paris (mariages, anniversaires, baptêmes, dîners en tête à tête...)

UNE STRUCTURE POUR SATISFAIRE VOS ENVIES

Des moyens matériels

- Un laboratoire de 800 m² sous agrément communautaire
- Une qualité de service contrôlée et attestée par le groupement Traiteurs de France
- Une qualité d'hygiène reconnue par l'agrément CE
- Un entrepôt pour le matériel de réception de 400 m²
- Une équipe de production professionnelle, issue de la restauration
- Une équipe de service fiable et soucieuse de votre confort
- Une équipe commerciale spécialisée, à l'écoute de vos besoins



LARS TRAITEUR

QUI SOMMES NOUS ? NOTRE HISTOIRE

En 1976, Bernard LARS crée **Lars Traiteur**, situé dans les Yvelines au cœur de la vallée de Chevreuse et du Grand Paris.

Toujours à la pointe de l'innovation et de l'organisation, notre maison a obtenu très rapidement l'agrément CE en 1998, et a participé à la création de l'association des TRAITEURS DE FRANCE (TDF), qui est incontestablement un repère pour une clientèle parisienne étrangère ou provinciale.

En 2006, Antoine MASSELIER reprend la direction de **Lars Traiteur** et continue la démarche RSE, avec la certification QUALITRAITEUR en 2007, notre partenariat EQO SPHERE (2016) pour une politique anti gaspillage.

Fin 2019, notre démarche, toujours dans le sens de la satisfaction client, progresse avec la certification ISO 20.121, obtenue en Mars 2020, norme internationale de management de l'événement responsable, reconnue par tous les professionnels de l'événementiel.

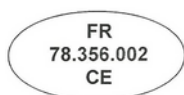
Lars Traiteur organise des réceptions dans les plus beaux sites d'Île-de-France, toujours au cœur de l'innovation culinaire, de l'art de recevoir et de l'événement responsable.

Notre entreprise à taille humaine, est créative, réactive et ambassadrice du goût. Notre chef et son équipe travaillent la matière première issue de producteurs et de fournisseurs de notre région, façonnant les produits artisanaux dans notre laboratoire de plus de 1000m².

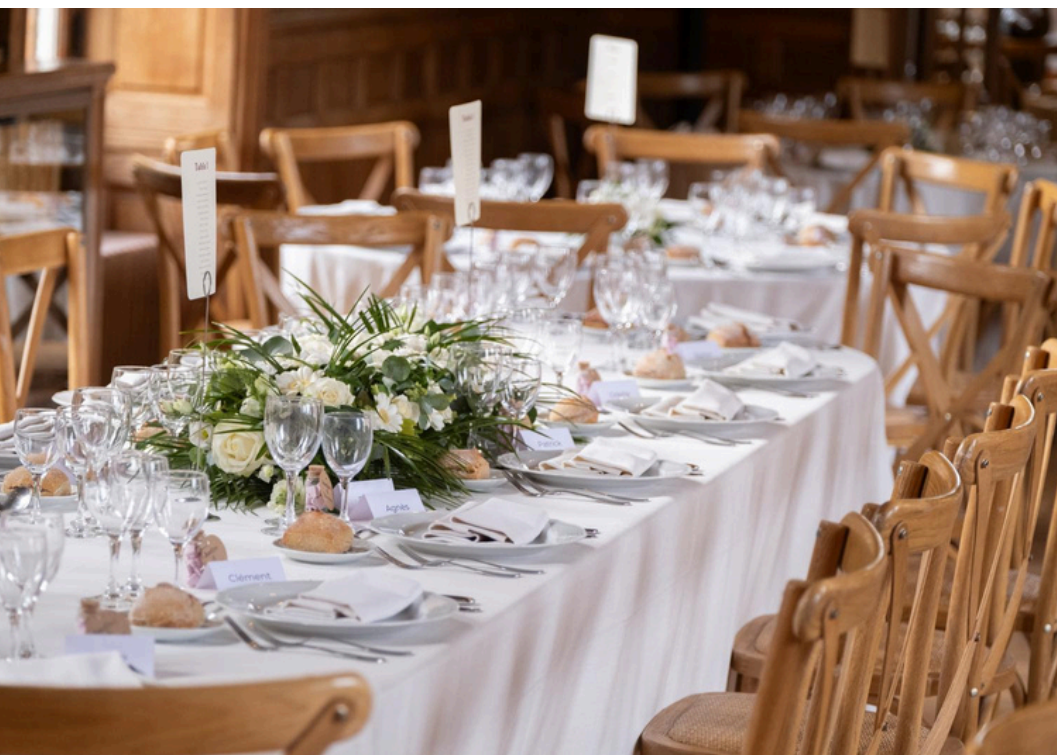
Toujours à l'écoute de nos clients, nous excellons dans l'Art de recevoir, que nous faisons évoluer jour après jour. Avec **Lars Traiteur**, vous bénéficiez d'une écoute et de conseils pour la création d'une réception sur mesure.

Engagés depuis nos débuts sur la qualité, et promoteurs de l'événement responsable, nous intégrons dans nos procédures du management et d'ingénierie événementielle le meilleur équilibre entre performance et progrès social, mettant en avant notre partenariat avec l'ESAT de la Mare Savin, et accueillant chaque jour ses travailleurs au sein de notre équipe de production.

Soucieux du respect de l'environnement, nous avons pour objectifs la baisse des émissions de CO₂, l'amélioration de notre empreinte carbone, la limitation des pertes, et une politique anti gaspillage.







LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1- LE DEVIS

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation. La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix. Les prix indiqués sur le devis sont valables pour une période de 3 mois.

ARTICLE 2- LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas et, à titre accessoire, en la fourniture de prestations annexes. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir au prestataire les informations nécessaires à la bonne exécution de sa prestation : le programme détaillé, le plan d'installation des espaces, le détail des services et prestations sollicitées par ailleurs.

Le devis établi par le prestataire constitue les conditions particulières venant compléter les présentes conditions générales.

Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Versailles. La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation écrite par le client donneur d'ordre, en premier lieu, de la dernière version du devis émis par le prestataire, en deuxième lieu, des présentes conditions générales.

La commande est ferme, définitive et non susceptible d'annulation de part comme de l'autre des deux parties à compter de la réception de sa confirmation.

ARTICLE 3- LA COMMANDE

3-1 FORMALITÉS DE VALIDATION

Le client s'engage dès la signature du contrat à préciser le nombre de repas au plus juste qui devront être fournis en vertu du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dont le réseau des traiteurs de France est signataire.

Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du client fait état de référence, le prestataire ne pourra être tenue responsable d'une erreur validée par le client. Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être livrée par écrit 30 jours calendaires avant le jour de la manifestation ou 7 jours calendaires pour les réceptions sans service.

La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrés dans le devis, de ce fait l'ensemble du devis devra être paraphé, la dernière page du budget ainsi que les conditions générales de vente devront être datées, signées, tamponnées, avec les mentions : nom et prénom du donneur d'ordre, « bon pour accord ».

Acomptes de réservation : Toute réservation pour une réception avec service doit être accompagnée du versement d'un acompte correspondant à 50 % du montant du devis total TTC ainsi qu'une caution couvrant les éventuels frais supplémentaires. Échéancier : 50% à la réservation, le solde à réception de facture après la réception, caution de 1000 € couvrant les éventuels suppléments au moment du 2nd acompte

Toute réservation pour une réception sans service doit être réglée intégralement à la réservation.

3-2 EXECUTION DU CONTRAT

a/ Informations : Le prestataire fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants y compris, les modalités d'exécution établies en amont par le client. Il est du devoir du client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles afférentes à la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées à l'article 4 ci-après.

b/ Délégation de pouvoir : Le client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions, l'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c/ Responsabilité du client : Le client reconnaît être parfaitement informé et fera son affaire des différents agréments et autorisations administratifs que nécessitent éventuellement l'organisation, l'ouverture au public et le déroulement de sa manifestation.

Le client s'engage à prendre toutes dispositions notamment en matière d'assurances pour couvrir tous les risques de toutes natures inhérents à l'événement, objet de la commande, et susceptibles de sécuriser les biens des personnes. Les frais de remise en état des lieux de réception sont pris en charge par le client. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute perte, vol, dégradation, disparition, casse du matériel mise à la disposition des clients n'étant pas inclus dans le tarif du prestataire, seront facturés à leurs prix de remplacement.

Le client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux ou la manifestation doit se dérouler, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

d/ Qualité et hygiène des aliments : Les livraisons sont effectuées par nos soins, en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0 °C et 2 °C. Les produits alimentaires sont à conserver entre 0° et 4°C (0° et 2°C pour les produits contenant des produits de la mer crus).

Il appartient au client de s'assurer que des moyens techniques sont à disposition sur le site pour conserver les produits dans de bonnes conditions de température. Par ailleurs, à l'issue de la prestation, notre personnel de service a pour consigne de détruire toutes marchandises restantes. Le prestataire se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants. Une décharge devra, en pareil cas, être signée par le client.

e/ Allergènes : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

f/ Tri sélectif : Notre engagement en matière de tri, valorisation et recyclage des déchets engendrés par la prestation nécessite la mise à disposition par le client, de contenants de tri sélectifs et un service d'évacuation des déchets.

Dans le cas où le client ne serait pas en mesure d'assurer sur site, la gestion des déchets, le prestataire en assurera la gestion (tri, stockage, évacuation) et des frais supplémentaires s'appliqueront. Des frais seront également à la charge du client, dans le cas où d'éventuels déchets tels que bouteilles en verre, cartons, décoration fournis par le client ou d'autres prestataires sont évacués par les soins du prestataire.

g/ Lutte contre le gaspillage : En cas d'excédents alimentaires d'un volume significatif, de produits ayant été conservés dans de bonnes conditions de températures (aucune rupture de la chaîne du froid), d'un commun accord avec le client, un don alimentaire peut être effectué.

h/ Dépassements horaires : Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis.

Les heures supplémentaires débuteront à la fin de la vacation du personnel. La vacation du personnel inclue le temps de remise en état des lieux de réception, de rechargement et de transport, toute heure commencée sera facturée en heure pleine.

LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

h/ Dépassesments horaires : Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis.

Les heures supplémentaires débiteront à la fin de la vacation du personnel. La vacation du personnel inclue le temps de remise en état des lieux de réception, de rechargement et de transport, toute heure commencée sera facturée en heure pleine.

3-3 LIVRAISON

Aucune livraison ne peut intervenir en l'absence du client ou d'un réceptionnaire mandaté pour recevoir la commande. L'exactitude et la précision des coordonnées de livraison ainsi que la disponibilité du réceptionnaire sont essentielles, tout retard ou erreur ne pourra être imputé au prestataire, en cas d'informations erronées ou incomplètes. Les délais prévus dans la livraison d'une commande ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieur à 2 heures ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts. En cas de redirection de la commande vers une autre adresse de livraison, des frais de livraison supplémentaires s'appliqueront. Toute commande doit être reçue par le client et contrôlée de manière contradictoire avec le chauffeur au moment de la livraison. Toute réclamation devra être mentionnée, sur le bon de livraison. Les mentions « réserves » ou « sous réserve de déballage » sont dépourvues de portée. En cas de non-conformité à la commande ou de défectuosité, notre garantie se limite au remplacement des marchandises reconnues non conformes ou défectueuses, à l'exclusion de toute autre indemnité.

3-4 FACTURATION

La facture sera adressée dans les 7 JOURS après l'événement intégrant les dépassements éventuels de consommations, les heures supplémentaires de service et la perte et casse. Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent HT, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception. Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou assujettis à des hausses de prix du marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis.

4-CONDITIONS DE MODIFICATION

4-1 NOMBRE DE PERSONNE

Le devis initialement établi par le prestataire et accepté par le client a été spécifiquement établi pour un nombre de participants à l'événement commandé par le client. Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 7 jours ouvrés avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite du prestataire. Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même client donneur d'ordre. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

4-2 ANNULATION

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il ne sera remboursé aucun acompte. En cas de report de la date de la prestation commandée, pour quelque raison que ce soit, y compris en cas de force majeure, l'acompte versé restera acquis au prestataire et ne donnera lieu à aucune répétition. Dans l'hypothèse où l'événement commandé ne pourra se tenir à la date convenue, un avoir correspondant au montant de l'acompte versé sera adressé au client, valable pour une durée de 12 mois suivant son émission. Passé ce délai, la manifestation sera considérée comme définitivement annulée, et les sommes versées resteront acquises au prestataire, Lars Traiteur. Un complément d'acompte pourra, le cas échéant, être réclamé en cas de révision non seulement de la date mais également de la composition de la commande, en pareil cas un avenant au contrat sera établi, le prestataire Lars Traiteur, se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente, et de facturer au client les frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ces propres prestataires.

5- FORCE MAJEURE

Le prestataire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un événement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre événement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité du prestataire ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique.

De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis au prestataire, dans les conditions et modalités fixées à l'article 4-3 susvisé ; un avoir correspondant au montant de l'acompte versé valable sur une durée de 12 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au client, à l'exclusion de tout remboursement.

6- PROTECTION INTELLECTUELLE

Nous vous rappelons que tout organisateur d'événement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son événement. Les propositions ainsi que les photos, vidéos, plans, supports, maquettes, documents et informations de toutes natures remis ou adressés par le prestataire au client demeurent la propriété de celui-ci, de ce fait ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelques motifs que se soient. Sauf interdiction formelle du client, le prestataire se réserve le droit d'utiliser des photos de l'événement, hors personnages et références au nom du client ou des participants, pour sa communication personnelle (plaque, presse, réseaux sociaux, internet etc...).

7- DONNÉES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVÉE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, le prestataire amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter la société du prestataire à l'adresse suivante : 2 rue Amédée Gordini 78114 Magny les Hameaux ou par internet à l'adresse suivante contact@larstraiteur.com: Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel de LARS TRAITEUR. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées. Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.). Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'événement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

8- LES CONDITIONS DE PAIEMENT

Le solde du prix TTC au plus tard le jour de la livraison. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment du passage de la commande. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de SRD LARS TRAITEUR, le règlement par carte bancaire est autorisée .

J'accepte les présentes conditions générales :

Mention : Lu et approuvé et bon pour accord

Nom/ Prénom et qualité, donneur d'ordre :

Tampon :

Signature :

Date :

Numéros de SIRET et TVA Intracommunautaire :



CONTACT



2 rue Amédée Gordini
78114 Magny les Hameaux



01 30 52 61 65



contact@larstraitteur.com

www.larstraitteur.com

*Nous sommes ouverts toute l'année
du 2 Janvier au 31 Décembre*

*(hors jours fériés et fermeture exceptionnelle dont les dates sont
communiquées à l'avance sur notre site)*

*Du Lundi au Samedi de 9H à 18H
Dimanche, livraison possible selon activité en
cours.*

*Nous recommandons vivement une prise de
rendez-vous avant votre passage au
showroom*

Le partenaire
de tous vos
événements



Retrouvez toutes nos
nouveauautés et offres éphémères
dans notre newsletter !

LT

Retrouvez-nous sur
les réseaux sociaux

