



Lars
TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

VOTRE RÉCEPTION
SUR MESURE

*Carte Just
in Time*

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

50 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 & 26

LES COMPLEMENTS

LES BOISSONS	Page 28
L'ART DE LA TABLE	Pages 29 & 30

Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2026

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 mignonnette

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)

Sablé curry dôme de poivron
Finger de saumon aux sésames
Paleron confit moutarde au miel et pickles
Blinis dôme chèvre aux noix
Sucrine de crevette et menthe fraîche

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)

Poivronnade thon au citron confit
Tiramisu de tomate basilic et concombre

Sélection sucrée (5 pièces par pers)

Opéra
Tatin ananas gingembre
Kouign-amann
Chou craquelin crème de framboise et fruits rouges
Financier pistache



Par personne

31.82€ HT

35€ TTC



COCKTAIL REPAS

" PLAISIR GOURMAND "

(Commande pour un minimum de 15 personnes)

Les petites pièces froides (10 pièces par pers)

Tête de moine façon verger
Mini gaufre veau mariné et poivronnade
Ananas rôti au magret de canard fumé
Tartelette ganache foie gras noisette grillée
Tataki de thon aux graines de sésame

Les mini wraps (4 pièces par pers)

Crème d'artichaut et zeste de chou fleur
Saumon fumé crème aux herbes
Poulet curry

Les mini burger (3 pièces par pers)

Rillettes de saumon pickles
Falafel houmous sauce piquante
Boeuf oignons croustillants sauce barbecue

Les verrines (1 pièce par pers)

Tartare de saint Jacques à la framboise
Tartare de magret fumé au kiwi

Sélection sucrée (5 pièces par pers)

Truffe au chocolat piment d'Espelette
Sablé breton citron basilic
Dacquoise aux noix praliné
Tartelette aux fruits
Chou ananas coco



Par personne

39.09€ HT

43€ TTC



COCKTAIL

A LA CARTE

	<i>Tarif unitaire</i>	
Les pains garnis		
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
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 - Crème d'artichaut et zeste de chou fleur - Poulet au curry	35.45€ HT	39€ TTC
Plateau 30 mini-burgers garnis		
Rillettes de saumon pickles - Falafel houmous sauce piquante - Boeuf oignons croustillants sauce barbecue	50.91€ HT	56€ 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 Délicieuse" 50.00€ HT 55€ TTC

Sablé curry dôme poivron - Finger de saumon aux sésames - Paleron confit moutarde au miel et pickles - Blinis dôme chèvre aux noix - Sucrine de crevette et menthe fraîche

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

Tête de moine façon verger - Mini gaufre veau mariné et poivronnade - Ananas rôti au magret de canard fumé - Tartelette ganache foie gras noisette grillée - Tataki de thon aux graines de sésame

Plateau 40 pièces "Délice Végé"  47.20€ HT 52€ TTC

Sablé curry dôme poivron - Blinis dôme chèvre aux noix - Bavarois tomate et fêta - Tête de Moine façon du verger - Cheese cake chèvre frais et abricot

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

Sablé curry dôme poivron - Finger de saumon aux sésames - Paleron confit moutarde au miel et pickles - Blinis dôme chèvre aux noix - Sucrine de crevette - Bavarois tomate et fêta

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

Tête de moine façon verger - Mini gaufre veau mariné et poivronnade - Ananas rôti au magret de canard fumé - Tartelette ganache foie gras noisette grillée - Tataki de thon aux graines de sésame - Millefeuille comté grison saveur truffe

Plateau 60 pièces "Délice Végé"  70.91€ HT 78€ TTC

Sablé curry dôme poivron - Blinis dôme chèvre aux noix - Bavarois tomate et fêta - Tête de Moine façon du verger - Cheese cake chèvre frais et abricot - Mini macaron salé saveur truffe blanche et noisette

Plateau 30 mini rouleaux de printemps  aux légumes colorés  38.18€ HT 42€ TTC



COCKTAIL

A LA CARTE

Planche "Mix pic" charcuterie & fromage  31.82€ HT 35€ TTC
1 kilo / 6 personnes

Plateau 15 verrines "Envie Délicieuse" 34.55€ HT 38€ TTC
Poivronnade thon au citron confit - Tiramisu de tomate basilic et concombre

Plateau 15 verrines "Plaisir Gourmand" 38.18€ HT 42€ TTC
Tartare de saint Jacques à la framboise - Tartare de magret fumé au kiwi

Plateau 15 verrines "Délice Végé" 32.73€ HT 36€ TTC
Velouté de courgette et féta - Tiramisu de tomate basilic et concombre

Les boîtes en bois "Envie Délicieuse" 5.45€ HT 6€ TTC
(Commande minimum 10 unités sur chaque variété, à réchauffer)

Gnocchis de pomme de terre à la sauge éclats de noisette - Cabillaud sauce pesto
pommes de terre fondantes - Volaille sautée basquaise riz créole

Les boîtes en bois "Plaisir Gourmand" 7.27€ HT 8€ TTC
(Commande minimum 10 unités sur chaque variétés, à réchauffer)

Pull beef, sauce barbecue et polenta - Crevettes snackées paprika mini ratatouille -
Risotto safrané et Saint Jacques

Plateau 30 fours salés "Envie Délicieuse" 29.09€ HT 32€ TTC
(A réchauffer)

Mozzarella stick - Beignet de morue - Enchilada au bœuf

Plateau 30 fours salés "Plaisir Gourmand" 40.90€ HT 45€ TTC
(A réchauffer)

Mini hot dog volaille - Mini bouchée de canard au miel - Mini cheeseburger

Plateau 30 fours salés "Délice Végé"  29.09€ HT 32€ TTC
(A réchauffer)

Samoussa de légumes cuit - Jalapeno farci cheddar - Cannelé aux légumes du soleil





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)

Mini penne au pesto et pignons de pin torréfiés
Dahl de lentilles noix de coco et coriandre
Salade coleslaw

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)

Fraisier pistache
Eclair au chocolat
Panacotta coco mangue



Par personne 22.73€ HT

25€ TTC

Hors matériel, nappage, boissons & livraison



BUFFET FROID

" ENVIE DELICIEUSE "

(Commande pour un minimum de 20 personnes)

Les mini-burgers garnis (3 pièces par pers)

Rillettes de saumon pickles
Falafel houmous sauce piquante
Boeuf oignons croustillants sauce barbecue

Le Salad'Bar (200 g par pers)

Salade grecque
Mini penne au pesto et pignons de pin torréfiés
Dahl de lentilles noix de coco et coriandre

Les Plats froids (110 g par pers)

Pavé de saumon aux baies roses
Poulet au citron confit
Bœuf mariné aux herbes
Assortiment de sauces et condiments

La Planche fromagère (40 gr par pers)

Tomme de Savoie
Camembert
Sainte Maure de Touraine
Beurre & Pain de campagne tranché

Les Pâtisseries demi-taille (3 pièces par pers)

Casse noisette
Malina (tout framboise)
Fraîcheur des îles (mangue - passion)



Par personne 29.09€ HT

32€ TTC

Hors matériel, nappage, boissons & livraison



BUFFET FROID

" PLAISIR GOURMAND "

(Commande pour un minimum de 20 personnes)

Les Bouchées cocktail (5 pièces par pers)

Tête de moine façon verger
Mini gaufre veau mariné et poivronnade
Ananas rôti au magret de canard fumé
Tartelette ganache foie gras noisette grillée
Tataki de thon aux graines de sésame

Le Salad'Bar (200 g par pers)

Salade de riz à l'espagnole
Tian de légumes du soleil
Pomme grenailles au magret fumé et moutarde à l'ancienne

Les Plats froids (110 g par pers)

Ardoise de saumon fumé et sa crème aux herbes
Ardoise de foie gras de canard mi-cuit
Brochette de crevettes
Rôti de veau aux fruits moelleux
Assortiment de sauces et condiments

La Planche fromagère (40 g par pers)

Comté
Ste Maure de Touraine
Brie de Meaux
Beurre & Pain de campagne tranché

Les Desserts demi-taille (3 pièces par pers)

Palet prestigieux
Pavlova aux fruits de saison
Tartelette Mille & une nuits (fleur d'oranger et pistache)



Par personne

38.18€ HT

42€ TTC

Hors matériel, nappage, boissons & livraison



BUFFET FROID

A LA CARTE

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

Les "Classiques"

Tarif unitaire au kilo

Taboulé oriental	15.45€ HT	17€ TTC
Salade coleslaw	15.45€ HT	17€ TTC
Salade façon césar	22.73€ HT	25€ TTC
Salade grecque (tomates, concombres, féta, olives, origan, poivrons)	22.73€ HT	25€ TTC

Les "Tendances" graines & céréales

Dahl de lentilles, noix de coco & coriandre	18.18€ HT	20€ TTC
Quinoa canneberges, herbes fraîches & petits légumes	20.91€ HTT	23€ TTC
Pommes grenailles au magret fumé & moutarde à l'ancienne	20.00€ HT	22€ TTC

Les "Riz & pâtes"

Riz à l'espagnole	14.55€ HT	16€ TTC
Fusilli saumon, crème citronnée et aneth	19.09€ HT	21€ TTC
Mini penne au pesto & pignons de pin torréfiés	20.00€ HT	22€ TTC

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

Tomate & Mozzarella "Di Buffala"	25.45€ HT	28€ TTC
Pastèque, féta, 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 <i>(pommes de terre nouvelles, poulpe, oignons, poivrons rouges)</i>	33.64€ HT	37€ 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*



BUFFET FROID

A LA CARTE

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

Les Charcuteries

	Tarif unitaire au kilo	
Ardoise de charcuteries traditionnelles <i>Exemples : Rillettes de porc, Saucisson à l'ail, Rosette, Jambon persillé</i>	28.18€ HT	31€ TTC
Ardoise de charcuteries Plaisir <i>Exemples : Serrano, Lomo, Saucisson du pêcheur, Chorizo ibérique</i>	48.18€ HT	53€ TTC
Ardoise de foie gras de canard tranché <i>Avec décor</i>	118.18€ HT	130€ TTC

Les Poissons & crustacés

Ardoise de saumon fumé ou gravlax et ses blinis <i>Crème aux herbes</i>	100.00€ HT	110€ TTC
Brochettes de crevettes <i>Accompagnée de sauce cocktail</i>	48.18€ HT	53€ TTC
Pavé de saumon aux baies roses <i>Mariné aux baies roses et framboises</i>	58.18€ HT	64€ TTC
Cabillaud provençal <i>Aux herbes de Provence, oignons roses</i>	41.82€ HT	46€ TTC



Les Volailles

Poulet au citron <i>Assaisonné au cumin et citron confit</i>	27.27€ HT	30€ TTC
Poulet à la persillade <i>Assaisonné aux herbes de Provence, persil et ail</i>	27.27€ HT	30€ TTC
Poulet façon tandoori <i>Assaisonné aux épices curry, gingembre, cumin</i>	27.27€ HT	30€ 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

Tarif unitaire au kilo

Rôti de bœuf mariné aux herbes (tende de tranche)

44.55€ HT

49€ TTC

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

Rôti de bœuf "Colisée" (tende de tranche)

44.55€ HT

49€ TTC

Assaisonné huile d'olive, Parmesan et tomates séchées

Le Veau

Rôti de veau aux fruits moelleux (noix de veau)

50.00€ HT

55€ TTC

Rôti de veau aux abricots, figues & pistaches

L'Agneau

Effeillé de gigot d'agneau en caponata

46.36€ HT

51€ TTC

Condiment de ratatouille sicilienne



Le Porc

Filet mignon de porc curry

33.64€ HT

37€ TTC

Curry & raisins secs





BUFFET FROID

A LA CARTE

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

Tarif unitaire au kilo

Les Végétariens

Nougat de chèvre craquant abricoté

Et son coulis de tomate

43.64€ HT

48€ TTC

Tian de légumes du soleil

Confit au pesto

31.82€ HT

35€ TTC



Tarif à l'unité

Nos Quiches - 10 parts

Lorraine

32.73€ HT

36€ TTC

Saumon & épinards

36.36€ HT

40€ TTC

Poireaux et chèvre

34.55€ HT

38€ TTC

L'Ardoise fromagère au kilo - 4 fromages

(40 grammes par personne recommandé - minimum 1kg)

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

Tarif unitaire au kilo

54.55€ HT

60€ TTC





LE "L" MENU

C L E F E N M A I N

Votre repas servi à table pour tous vos évènements

(Commande de minimum 10 personnes)

Les petites bouchées cocktail (5 pièces par pers)

Sablé curry dôme de poivron
Finger de saumon aux sésames
Fondant de boeuf pickles graines de moutarde
Blinis dôme chèvre aux noix
Sucrine de crevette et methe fraîche



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

Tarte fine de tomates cerises confites à l'huile d'olive, burrata crémeuse et pesto de basilic
Marbré de foie gras de canard, chutney de figues et pain Gua Bao
Pressé de crabe et avocat, émulsion froide japonaise
Truite gravlax maison agrumes de saison poivre de Timut crème légère à l'aneth

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

Gigollette de pintade aux girolles et son jus réduit, gratin grand-mère
Quasi de veau, sauce aux cèpes, écrasé de pommes de terre
Dos de cabillaud, sauce aux œufs de truite, crème renversée aux légumes du moment
Gnocchis de pomme de terre, champignons forestiers éclats de noisette et pétales de sauge



Les Pâtisseries demi taille (3 pièces par pers)

Casse noisette
Malina (tout framboise)
Fraîcheur des îles (mangue - passion)

Par personne 42.73€ HT **47€ 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"


	Tarif par personne	
Pressé de crabe et avocat, émulsion froide japonaise	7.27€ HT	8€ TTC
Tarte fine de tomates cerises confites à l'huile d'olive, burrata crémeuse et pesto de basilic	7.27€ HT	8€ TTC
Sablé provençal, tartare de magret de canard fumé, caponata à la sicilienne	9.09€ HT	10€ TTC
Marbré de foie gras de canard, chutney de figues et pain Gua Bao	10€ HT	11€ TTC
Carpaccio de thon rouge et Saint-Jacques, huile à la truffe	10€ HT	11€ TTC

Les entrées "à réchauffer"

Ravioles de langoustines, sauce homardine	10€ HT	11€ TTC
Croustillant d'agneau confit au red curry, sauce verte indienne	10€ HT	11€ TTC



Les plats "à réchauffer & dresser"

Souris d'agneau confite à l'ail noir et grué de cacao Légumes confits	14.55€ HT	16€ TTC
Gigolette de pintade aux girolles et son jus réduit Gratin grand-mère	13.64€ HT	15€ TTC
Mignonette de canard, sauce cassis Ecrasé de pommes de terre	12.73€ HT	14€ TTC
Quasi de veau, sauce aux cèpes Pommes grenailles et pipérade	14.55€ HT	16€ TTC
Dos de cabillaud, sauce aux œufs de truite Crème renversée aux légumes du moment 	14.55€ HT	16€ TTC



Les plats en famille (minimum de 10 personnes)

Couscous Royal (merguez, poulet, kefta de boeuf et agneau)	13.64€ HT	15€ TTC
Paëlla	13.64€ HT	15€ TTC
Wellington de filet de veau, sauce aux morilles  Tian de légumes de saison au parmesan	21.82€ HT	24€ TTC
Parmentier de canard à la patate douce	11.82€ HT	13€ TTC
Lasagne végétarienne	10€ HT	11€ TTC
Gigot d'agneau de 7h  Ecrasé de patate douce au gingembre	13.64€ HT	15€ TTC





REPAS

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

(commande pour un minimum de 10 enfants)

Salé & sucré :

Assortiment de mini sandwichs : (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)

- Tarte tatin et sa crème fraîche épaisse
- Tarte au chocolat
- Tarte au citron meringuée
- Tarte Bourdaloue (poires crème amandine)
- Tarte aux fraises (de mi- avril à mi- octobre)
- Tarte Tutti Frutti (fruits de saison)



Tarif unitaire

29.09€ HT	32€ TTC
32.73€ HT	36€ TTC
32.73€ HT	36€ TTC
29.09€ HT	32€ TTC
47.27€ HT	52€ TTC
41.82€ HT	46€ TTC

Les entremets "classiques" à découper (pour 8/10 personnes ou au kilo pour certaines variétés *)

- Prestige chocolat (mousse chocolat et crunch) *
- Saint-Honoré OU Paris-Brest
- Cheesecake aux fruits de saison
- Fraisier OU framboisier (de mi- avril à mi- octobre) *

33.64€ HT	37€ TTC
36.36€ HT	40€ TTC
40.91€ HT	45€ TTC
35.45€ HT	39€ TTC

Les cakes à découper (minimum 10 personnes)

- Cake chocolat
- Cake aux fruits confits
- Cake citron et pavot

22.73€ HT	25€ TTC
18.18€ HT	20€ TTC
20.91€ HT	23€ TTC

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

- Palet Prestigieux
- Malina (autour de la framboise)
- Mille & une nuits (fleur d'oranger & pistache)
- Fraîcheur des îles (mangue-passion)
- Flat Cake (crème chiboust, fruits & macarons)
- Fraisier pistache (de mi- avril à mi- octobre)



40.91€ HT	45€ TTC
36.36€ HT	40€ TTC
40.91€ HT	45€ TTC
36.36€ HT	40€ TTC
40.91€ HT	45€ TTC
36.36€ HT	40€ TTC

GOURMANDISES

A LA CARTE

Les entremets "festifs" à découper

Number cake (minimum 10 personnes)

7.27€ HT 8€ TTC/ la part

Pour 1 chiffre 1 parfum à choisir - Pour 2 chiffres 2 parfums possibles

Les parfums : Crème légère vanillée & fruits de saison - Crème légère au chocolat avec sablé breton)

Wedding cake (minimum 50 personnes)

7.27€ HT 8€ TTC/ la part

Entremet sur 2 ou 3 étages glaçage blanc finition fleurs et ruban satiné

1 parfum à choisir : Génoise vanille et mousse chocolat OU génoise chocolat et mousse fruits rouges OU génoise vanille mousse fruits rouges OU génoise vanille mousse praliné

Naked cake (minimum 50 personnes)

7.27€ HT 8€ TTC/ la part

Entremet sur 2 ou 3 étages sans glaçage finition fleurs et fruits frais de saison

1 parfum à choisir : Génoise vanille et mousse chocolat OU génoise chocolat et mousse fruits rouges OU génoise vanille mousse fruits rouges OU génoise vanille mousse praliné



Les pièces montées "Croquembouche"

Commande pour un minimum de 60 choux - Forme traditionnelle Pyramidale/ Cône
Parfum classique vanille et Grand Marnier (possible sans alcool)

Tarif au chou

Pour réception du lundi au samedi inclus

De 60 choux minimum à 99 choux

2.50€ HT 2.75€ TTC

A partir de 100 choux

2€ HT 2.20€ TTC

Pour réception le dimanche

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 Délicieuse"	31.82€ HT	35€ TTC
Opéra - Tatin ananas gingembre - Kouign-amann - Chou craquelin crème de framboise et fruits rouges - Financier pistache		
Plateau 25 fours sucrés "Plaisir Gourmand"	36.36€ HT	40€ TTC
Truffe au chocolat piment d'Espelette - Sablé breton citron basilic - Dacquoise aux noix praliné - Tartelette aux fruits - Chou ananas coco		
Plateau 50 fours sucrés "Envie Délicieuse"	63.64€ HT	70€ TTC
Opéra - Tatin ananas gingembre - Kouign-amann - Chou craquelin crème de framboise et fruits rouges - Financier pistache		
Plateau 50 fours sucrés "Plaisir Gourmand"	72.73€ HT	80€ TTC
Truffe au chocolat piment d'Espelette - Sablé breton citron basilic - Dacquoise aux noix praliné - Tartelette aux fruits - Chou ananas coco		
Plateau 25 fours sucrés "Délice sans gluten"	31.82€ HT	35€ TTC
Truffe Passion - Tartelette citron meringuée - Rose des sables - Macaron pistache framboise - Tartelette aux fruits de saison		
Plateau 50 fours sucrés "Délice sans gluten"	36.36€ HT	40€ TTC
Truffe Passion - Tartelette citron meringuée - Rose des sables - Chou pistache - Tartelette aux fruits de saison		
Plateau 24 macarons assortis	24.55€ HT	27€ TTC
Vanille - Café - Pistache - Citron - Framboise - Chocolat		
Plateau 35 brochettes de fruit frais	38.18€ HT	42€ TTC
Option enrobage chocolaté	50.00€ HT	55€ TTC





GOURMANDISES

A LA CARTE

Tarif unitaire

Plateau 15 verrines sucrées "Envie Délicieuse" 34.55€ HT 38€ TTC
Panacotta coco mangue (sans gluten) - Crème chocolat et coulis de mûre (sans gluten)

Plateau 15 verrines sucrées "Plaisir Gourmand" 38.18€ HT 42€ TTC
Panacotta safran abricot rôti miel local - Tiramisu griotte stracciatella

Tarif par personne

Trilogie de demi-taille "Envie Délicieuse" 7.27€ HT 8€ TTC
(Commande pour un minimum de 15 personnes)
Casse noisette - Malina (tout framboise) - Fraîcheur des îles (mangue - passion)

La trilogie de demi-taille "Plaisir Gourmand" 9.09€ HT 10€ TTC
(Commande pour un minimum de 15 personnes)
Palet prestigieux - Pavlova aux fruits de saison - Tartelette Mille & une nuits (fleur d'oranger et pistache)

Trilogie de demi-taille "Délice sans gluten" 6.36€ HT 7€ TTC
(Commande pour un minimum de 15 personnes) 
Macaron vanille et mûre - Tartelette citron - 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 (75cl)

Saint Nicolas de Bourgueil AC, Domnacus (75cl)

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 (75cl)

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

Petit Chablis AC, Domaine d'Hamelin (75cl)

Les Rosés

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

Côtes de Provence AC, M de Minuty (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**

17.50€ HT **21€ TTC**

10.83€ HT **13€ TTC**

20€ HT **24€ 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

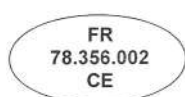


Nos offres sociétés

- Plateaux repas
- Lunch box
- Séminaires



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





Lars TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 1976

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 200km 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.

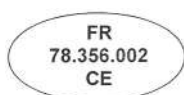
Lars Traiteur organise des réceptions dans les plus beaux sites d'Île-de-France, toujours au cœur de l'innovation culinaire, de l'art de recevoir et de l'événement responsable.

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.







Nos conditions générales de vente

Merci de cocher la case sur votre bon de commande avec la mention : « J'accepte les conditions générales et particulières de vente »

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre le prestataire et le client désigné comme donneur d'ordre.

En passant commande, le client déclare expressément avoir pris connaissance des conditions générales de vente du prestataire et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

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 sollicités 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 FORMALITES 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.

La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrées 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 commande doit être accompagnée du versement d'un acompte correspondant à 50 % du montant du devis total TTC.

Echéancier : 50% à la commande, le solde au plus tard 72h, avant ; EXCEPTE pour les réceptions avec service, solde à réception de facture.

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, 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 doit se dérouler la manifestation, 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 moyennant une attestation de décharge signée par lui.

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 inclut 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 FACTURATION

La facture sera adressée après l'événement intégrant éventuellement les consommations supplémentaires de boissons, les possibles heures supplémentaires de service et la perte et casse. En fonction de ces montants supplémentaires le solde total ou partiel de la caution versée par le client lui sera restitué sous 15 jours calendaires.

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 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. Nos prix s'entendent net sans aucune commission ni rétrocession additionnelle postérieure à la signature du contrat. Des frais de gestion (assurance, transport, manutention) sont facturés quand des marchandises appartenant au client sont livrés dans nos entrepôts.

Nos tarifs intègrent la mise à disposition par les sites de réception des offices, des flux et du dispositif de réception de notre matériel ainsi que la mise en avant de notre savoir-faire du fait de notre référencement.

Nos conditions générales de vente

ARTICLE 4 -CONDITIONS DE MODIFICATION

4-1 NOMBRE DE PERSONNE DEFINITIVE

Le devis ci-joint a été spécifiquement établi pour un nombre de personnes demandé par le client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse de nombre de couverts. 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.

Par ailleurs, si l'annulation a lieu, après la finalisation de sa commande, à savoir dans un délai de moins de 5 jours ouvrés, Lars Traiteur se devra de facturer au client de la manière suivante :

Annulation à J moins 24h de la réception : Règlement dans son intégralité de la commande (100%).

Annulation à J moins 48h de la réception : Règlement de 75% de la commande

Annulation à J moins 72h de la réception : Règlement de 50% de la commande

Annulation à J moins 96h de la réception : Règlement de 30% de la commande

4-3 REPORT

Tout report, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, ne peut engendrer la restitution des acomptes déjà encaissés, néanmoins le montant de l'acompte sera attribué à la manifestation reportée dans la même année, de même que le report de l'évènement entraîne la révision de nos tarifs et du contenu de nos propositions. Dans le cas où, le nombre de repas subirait une variation inférieure à la manifestation initialement prévue, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer des frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires.

Un report de la manifestation à l'année d'après engendrera un dédit perdu par le client lié aux frais techniques et de réservation.

ARTICLE 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 évènement 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 évènement 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 18 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au client, à l'exclusion de tout remboursement.

ARTICLE 6 - PROTECTION INTELLECTUELLE

Nous vous rappelons que tout organisateur d'évènement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son évènement. 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'évènement, hors personnages et références au nom du client ou des participants, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet etc...).

ARTICLE 7- DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

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'évènement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

ARTICLE 8 – MOYEN DE PAIEMENT

Règlement par virement bancaire, chèque, carte bancaire et lien de paiement

NOM (en majuscules) et prénom du client (donneur d'ordres) :

Confirmation nécessaire 7 jours avant la réception, nombre définitif de convives 7 jours avant.

J'accepte les présentes conditions générales (cocher la case) :

Précédés des Mentions « LU ET APPROUVÉ » et « BON POUR ACCORD » :

Le signataire de la modification ne peut récuser avoir accepté les présentes conditions sans restriction ni réserves.

Date : Signature du client (et cachet de l'entreprise pour les sociétés) :



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

