Bolmont

TRAITEUR

Carte et Prestations

23 rue des frères Brehm
68730 BLOTZHEIM
06 89 71 79 91
bolmont.traiteur@gmail.com
www.bolmont-traiteur.fr

Buffets - Cocktails - Réceptions
Desserts - Livraison de repas



Tarifs valables au 1er Mars 2026 donnés à titre indicatif pour 10 personnes minimum
Tarifs pour commandes cherchées à l'entreprise, frais de livraison et de service en plus.

Apéritif

Apéritif tradition

- Assortiment de canapés (5 variétés)
- Mini mauricettes
- Mini navettes briochées et leur mousse de légumes
- Pain polaire garnis de poisson fumé
- Petits légumes et leurs sauce au fromages blanc
- Duo de verrines de saison
- Petites brochettes

Mariages : **10 pièces/pers PRIX TTC : 11,00€/pers.**
Avant repas : **6 pièces/pers PRIX TTC : 7,00€/pers.**



Apéritif signature

- Toasts sur pain de campagne
- Tranchette de foie gras sur pain d'épices
- Mini brochettes de magret fumé, tomme de Savoie, raisins
- Petits légumes et leur sauce fromage blanc
- Mini blinis fraicheur
- Verrines (2/pers):
    - guacamole, tartare de tomate
    - crème de petits pois, saumon fumé
    - tataki de filet de bœuf

PRIX TTC : 7 pièces/pers : 10,00€/pers.

Shows et animations à ajouter à l'apéritif

Les planchas *préparées devant vos convives*



Japonaise

- Tataki de thon, billes de yuzu
- Tataki de filet de bœuf, sauce ponzu

PRIX TTC : 3.20€/pers.

Terroir

- Magret de canard, baie de Timut
- Brochette de poulet, à la citronnelle

PRIX TTC : 2,50€/pers.

Végé

- Mini blinis de légumes (carotte, céleri, brocolis)
- Sauces fromage blanc

PRIX TTC : 2.50€/pers.

Landaise

- Crème brûlée de foie gras et son foie gras snacké à la plancha

PRIX TTC : 4.20€/pers.

Océanique

- Saint Jacques, vinaigre de gingembre confit
- Gambas marinées

PRIX TTC : 3,50€/pers.

Douceurs

- Brochettes d'ananas à la cannelle
- Pancakes, sirop d'érable

PRIX TTC : 2.20€/pers.

Réductions chaudes

- Mini pizza
- Mini quiches
- Feuilletés aux viennoises
- Mini tartes flambées

PRIX TTC : 4.00€/pers.

Animation fraîcheur

- Gaspacho fabriqué sur place devant vos convives
- Gaspacho tradition
- Soupe estivale de concombre
- Gaspacho fraise-basilic

PRIX TTC : 2.80€/pers.

Mini viennoises

- Mini viennoises chaudes
sur tranchette de pain et moutarde

PRIX TTC : 2.20€/pers.



Cocktail Dînatoire

Le cocktail dînatoire correspond
à un repas complet présenté en petites portions

Le cocktail dînatoire ambiance



Apéritif : 6 pièces/pers
- Assortiment de canapés (5 variétés)
- Pain polaire garni de poisson fumé
- Petits légumes et leurs sauce au fromages blanc
- Mauricettes
- Petites brochettes salées

Verrines : 2 pièces/pers
- Guacamole et tartare de tomates séchées
- Saumon mariné au soja et sésame grillé
- Tartare de tomates séchées, chèvre frais et basilic

Apéritif chaud : 3 pièces/pers
- Mini quiches
- Mini tartes flambées
- Mini croque-monsieurs

Amuse-bouche : 1 pièce/pers
- Saint-Jacques marinées

Entrées : 2 pièces/pers
- Tataki de filet de bœuf et sésame grillé
- Sashimi de saumon mariné à la moutarde de Meaux

Sorbet : 1 pièce/pers
- Sorbet mojito

Plat : 2 pièces/pers
- Assortiment de mini brochettes :
  - Poulet citronnelle
  - Gambas marinées
  - Canard aux abricots secs et miel
  - Poulet et jambon de Parme

Fromage : 1 pièces/pers
- Toasts au fromage (6 sortes)

Dessert : 5 pièces/pers
- Assortiment de mignardises
- Déclinaison chocolat et fruits

PRIX TTC : 32,00€/pers.

Le cocktail dînatoire à la carte

Apéritif : 6 pièces/pers

- Assortiment de canapés (5 variétés)
- Pain polaire garni de poisson fumé
- Petits légumes et leurs sauce au fromages blanc

+ 2 supplémentaires parmi :

- Mauricettes
- Antipasti
- Bretzel
- Cake salé
- Petites brochettes salées

Verrines : 2 pièces/pers

Choisir 3 sortes parmi :

- Guacamole et tartare de tomates séchées
- Saumon mariné au soja et sésame grillé
- Tartare de tomates séchées, chèvre frais et basilic
- Petite soupe de potiron et brisures de marron
- Mousse de figues séchées et bresaola
- Mousse de foie gras et chutney
- Soupe froide de carottes et gingembre
- Délice de choux fleur
- Salade de crevettes fraîcheur à la coriandre
- Tartare de saumon et billes de yuzu
- Soupe estivale de concombres
- Gaspacho fraise-basilic
- Gaspacho tradition

Apéritif chaud : 3 pièces/pers

Choisir 3 sortes parmi :

- Mini quiches
- Feuilletés au Wienerli
- Mini boulettes de viande
- Mini tartes flambées
- Mini pizzas
- Petits feuilletés provençaux
- Mini croque-monsieurs

Amuse-bouche : 1 pièce/pers

Choisir 1 sorte parmi :

- Mini brochette de foie gras, pain d'épices, figue et magret fumé
- Sashimi de saumon mariné au raifort
- Saint-Jacques marinées

Entrées : 2 pièces/pers

Choisir 2 sortes parmi :

- Tataki de filet de bœuf et sésame grillé
- Sashimi de saumon mariné à la moutarde de Meaux
- Saint-Jacques poêlées sur petits légumes sautés
- Tataki froid de thon rouge et billes de yuzu

Sorbet : 1 pièce/pers

Choisir 1 sorte parmi :

- Sorbet mojito
- Sorbet romarin
- Sorbet thym-citron

Plat : 2 pièces/pers

Choisir 4 sortes parmi :

- Assortiment de mini brochettes :
  - Poulet citronnelle
  - Poulet provençal
  - Gambas marinées
  - Mini croque-monsieurs
  - Mini hamburger
  - Canard aux abricots secs et miel
  - Poulet et jambon de Parme
  - Poulet et sauce teriyaki
  - Boulettes de bœuf
  - Saumon et Saint Jacques

Fromage : 1 pièces/pers

- Toasts au fromage (6 sortes)

Dessert : 5 pièces/pers

- Assortiment de mignardises
- Déclinaison chocolat et fruits

PRIX TTC : 36,00€/pers.

Le Brunch

Entre petit déjeuner et déjeuner

Le petit dej :

Assortiment de pains
Assortiment de viennoiseries
Confitures
Beurre
Miel
Nutella

Le salé :

Assortiment de charcuteries
Assortiment de fromages

Le chaud :

Œufs brouillés
Bacon
Saucisses
Petites rattes
Pancakes
Pain perdu

Le sucré :

Tartes de saison
Fruits frais

PRIX TTC : 26,00€/pers.

Prenez contact afin de définir ensemble vos besoins pour votre événement !



Les amuse-bouches

À l'assiette

Terrine de foie gras

- Tranchette de terrine de foie gras au cognac
- Confit d'oignons
- Feuilles de mâche
- Réduction de vinaigre balsamique

PRIX TTC : 2,50€/pers.

Le petit toast du Périgord

- Petite escalope de foie gras poêlée sur toast de pain paysan grillé
- Fleur de sel

PRIX TTC : 2.10€/pers.

La petite brochette

- Petite brochette de foie gras en boule enrobée de pain d'épices et magret de canard fumé
- Figue fraîche (ou ananas, selon la saison)

PRIX TTC : 2,50€/pers.



La crème brûlée

- Petite crème brûlée fondante au foie gras

PRIX TTC : 3.20€/pers.



Le cube thon sésame

- Cube de thon façon tataki, pamplemousse en brochette
- Vinaigre de gingembre confit

PRIX TTC : 2,00€/pers.

Saint Jacques aux agrumes

- Saint Jacques poêlées sur segments en d'agrumes

PRIX TTC : 3.00€/pers.

Le sashimi de saumon

- Fines tranches de saumon mariné à la moutarde de Meaux
- Salade de mâche

PRIX TTC : 2.00€/pers.



La soupe estivale

- Soupe froide de concombre en tasse
- Allumettes de saumon fumé

PRIX TTC : 1,50€/pers.



Prenez contact afin de définir ensemble vos besoins pour votre événement !

Les soupes et consommés

Consommé de volaille
PRIX TTC : 2,60€/pers.

Consommé de bœuf
PRIX TTC : 2,60€/pers.

Velouté forestier
PRIX TTC : 2,80€/pers.

Velouté de carottes au gingembre
PRIX TTC : 2,60€/pers.

Bisque de homard
PRIX TTC : 3,80€/pers.

Velouté de volaille
PRIX TTC : 2,60€/pers.

Velouté d'asperge
PRIX TTC : 3,20€/pers.

Velouté de potiron
PRIX TTC : 2,60€/pers.

Soupe de légumes
PRIX TTC : 2,50€/pers.

Soupe de poissons
PRIX TTC : 3,40€/pers.

Les assiettes d'entrées

La terrine de foie gras périgourdine



- Terrine de foie gras de canard au cognac
- Magret de canard fumé sur lit de salade mêlée de saison et sa vinaigrette balsamique
- Cerneaux de noix, croûtons, ciboulette
- Confit d'oignons
- Pensées comestibles
- Toasts chauds en corbeille

PRIX TTC : 13,50€/pers.

Le filet de lotte rôti

- Filet de lotte rôti entier, coupé en médaillons
- Sauce vierge (huile d'olive, jus de citron, dés de tomate, herbes aromatiques)
- Riz safrané
- Foin de légumes

PRIX TTC : 14,50€/pers.

Le filet de sandre braisé aux écrevisses

- Filet de sandre braisé sur la peau
- Sauce écrevisse
- Riz sauvage
- Écrevisse entière
- Fleuron

PRIX TTC : 18,00€/pers.

La salade de Saint-Jacques aux agrumes

- Saint-Jacques rôties
- Segments de pamplemousse rose, orange et citron vert
- Salade de jeunes pousses et herbes aromatiques
- Vinaigrette balsamique

PRIX TTC : 16,50€/pers.

Prenez contact afin de définir ensemble vos besoins pour votre événement !

La brochette de Saint-Jacques, gambas et saumon fumé

- Brochette de Saint-Jacques, gambas et saumon fumé
- Lit de salade de jeunes pousses
- Sauce vierge (tomates, basilic, huile d'olive, citron, aromates)
- Chips de pain
- Pensées comestibles

PRIX TTC : 12,60€/pers.



Le filet de sandre braisé sauce riesling

- Filet de sandre braisé sur la peau
- Fondue de poireaux
- Pommes natures
- Sauce riesling

PRIX TTC : 16,50€/pers.

La verrine de cocktail de crevettes

- Cocktail de crevettes monté en verre
- Roquette et tomates cerises
- Toasts

PRIX TTC : 7,00€/pers.



Le filet de cabillaud et ses coques

- Filet de cabillaud
- Sur colcannon de fenouil
- Entouré de ses coques
- Et sa mousse safranée

PRIX TTC : 14,00€/pers.

La cassolette feuilletée d'escargots

- Escargots sur champignon
- Sauce beurre maître d'hôtel
- Feuilleté
- Et sa petite salade gourmande

PRIX TTC : 10,00€/pers.



La cassolette feuilletée océane

- Saumon, Saint-jacques et petites crevettes sur fondue de poireaux
- Feuilleté
- Et sa petite salade gourmande

PRIX TTC : 11,00€/pers.

Déclinaison de foie gras

- Crème brûlée foie gras, asperge verte à croquer
- Brochette de foie gras, pain d'épices, ananas, magret fumé
- Tranchette de foie gras au sureau sur toast campagnard
- Salade gourmande

PRIX TTC : 12,50€/pers.

Salade de filet de rouget

- Filets de rouget grillés
- Légumes marinés
- Salade gourmande

PRIX TTC : 11,00€/pers.

Assiette terre et mer

- Saumon fumé d'Écosse
- Gambas marinées
- Cocktail de crevettes en verrine
- Tranchette de foie gras sur pain d'épices
- Magret de canard fumé
- Jambon sec
- Salade gourmande
- Réduction balsamique

PRIX TTC : 13,50€/pers.

Salade de Saint-Jacques

- Saint-Jacques grillées
- Légumes marinés
- Chips de lomo
- Salade gourmande

PRIX TTC : 14,50€/pers.

Prenez contact afin de définir ensemble vos besoins pour votre événement !

Le buffet froid

Le prélude gourmand

Assortiment marin

- Saumon fumé d'Écosse
- Verrines de salade de crevettes

Assortiment fraîcheur

- Légumes marinés grillés
- Brochettes tomates-mozzarella

Assortiment de viandes froides

- Veau braisé
- Rosbif
- Blanc de poulet

Assortiment de charcuterie

- Bœuf séché
- Salami
- Jambon blanc au torchon
- Jambon sec (melon au jambon en saison uniquement)

Salades

- 3 salades simples (à choisir dans la liste)
- 3 salades composées (à choisir dans la liste)
- Salade verte

Condiments

- Cornichons
- Câpres
- Olives

Sauces d'accompagnement

Sauce cocktail
Sauce fines herbes
Sauce raifort
Mayonnaise



PRIX TTC en entrée (suivi d'un plat chaud) : **15,80€/pers.**
PRIX TTC en plat unique : **22,00€/pers.**

Les salades

PRIXTTC : 4.50€/pers

Au choix

Les salades simples

- Salade de carottes
- Salade de céleri
- Salade de pommes de terre
- Salade de macédoine
- Taboulé
- Salade de concombres
- Salade de tomates
- Salade de betteraves rouges
- Salade de haricots

Les salades composées

- ***Niçoise :*** haricots, tomates, thon, olives, œuf
- ***Grecque :*** feta, concombres, olives, tomates, oignons rouges
- ***Fraîcheur :*** concombres, tomates, coriandre fraîche, poivrons, oignons rouges
- ***Piémontaise :*** tomates, pommes de terre, œuf, cornichons
- ***Salade de riz :*** riz, poivrons, maïs, olives, tomates
- ***Italienne :*** penne, tartare de tomates, basilic
- ***Antillaise :*** poulet, maïs, curry, poireaux
- ***Céleri aux pommes :*** céleri rémoulade, Granny Smith
- ***Salade de shiitake :*** salade romaine, champignons Shiitake grillés, oignons nouveaux, sauce ponzu
- ***Coleslaw :*** choux, carottes, oignons
- ***Irlandaise :*** fenouil, truite fumée, fromage frais, tomates

Le sorbet

À l'assiette

Le trou Alsacien

Sorbet poire Williams et son alcool

PRIX TTC : 3.10€/pers.

Le trou Normand

Sorbet pomme verte mouillé au Calvados

PRIX TTC : 3.10€/pers.

Le trou Lorrain

Sorbet mirabelle et son eau de vie

PRIX TTC : 3.10€/pers.

Le trou colonel

Sorbet citron arrosé de Vodka

PRIX TTC : 3.10€/pers.

Le trou rhénan

Sorbet quetsche et son alcool

PRIX TTC : 3.10€/pers.

Le trou framboise

Sorbet framboise mouillé de crémant

PRIX TTC : 3.10€/pers.

Le trou cubain

Sorbet mojito mouillé de crémant

PRIX TTC : 3.10€/pers.

Le plat de résistance

À l'assiette

Noix de veau braisée

Sauce

PRIX TTC : 14,50€/pers.



Le carré de veau braisé

Sauce

PRIX TTC : 18.00€/pers.



Filet de veau braisé

Sauce

PRIX TTC : 19.00€/pers.



Le cuisseau de veau flambé

Belle cuisse de veau flambée au cognac devant vos convives

PRIX TTC : 15,20€/pers. (à partir de 60 personnes)



Suprême de pintade braisé

Sauce

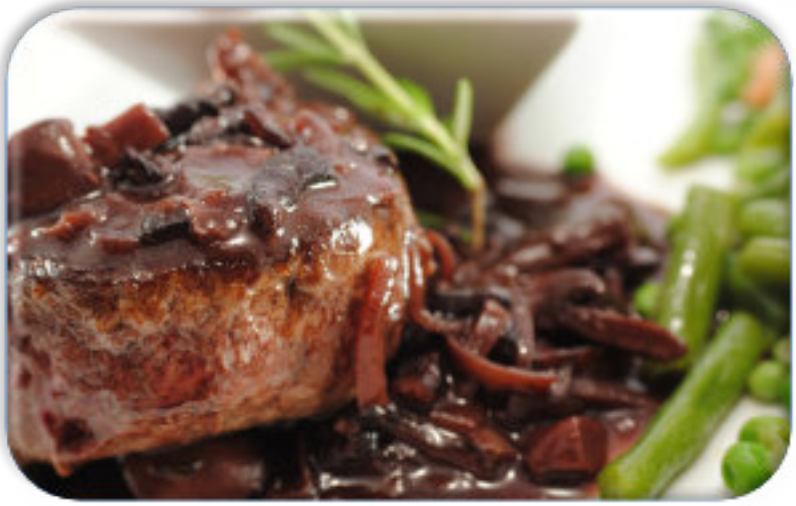
PRIX TTC : 13,00€/pers.

Médaillon de roulé de volaille mariné au porto

Enroulé de jambon italien

Sauce

PRIX TTC : 11,00€/pers.



Et toute autre viande sur demande ainsi que du gibier en saison !

Sauces :

Sauce forestière
Sauce cognac
Jus d'herbes fraîches
Jus de basilic
Sauce vigneronne

Sauces :

(+1.00€/pers.)
Sauce morilles
Jus de foie gras

Les accompagnements

Au choix
Recommandé : 1 féculent, 2 légumes

Prix TTC : 4,50€/pers.

Les féculents

- Gratin dauphinois en cassolettes
- Écrasé de pommes de terre safrané
- Éventail de pommes de terre
- Petites pommes de terre au four
- Tarte fine de patate douce et gingembre
- Risotto de boulgour
- Pommes vapeur
- Spaetzle
- Nouilles fraîches au thym
- Nouilles sautées
- Riz noir
- Riz pilaf
- Riz sauvage
- Riz cantonais
- Purée de pommes de terre
- Polenta
- Colcannon (potée de chou, pomme de terre et bacon)

Les légumes

- Carottes à la crème
- Carottes vichy
- Tomates provençales
- Tonnelet de courgette
- Fagots de haricots
- Darioles aux brocolis
- Flan d'asperges vertes
- Ratatouille niçoise
- Endives braisées
- Chou-fleur ou brocolis gratiné
- Gratin de courgettes
- Purée de carottes
- Purée de céleri, éclats de châtaigne
- Trio de légumes : haricots, carottes et chou-fleur
- Épinards au beurre
- Légumes d'été braisés
- Légumes d'hiver braisés
- Bouquet de légumes de saison
- Bouquet printanier (boutons d'artichaut, jeunes Carottes, asperges)
- Crumble de légumes
- Rösti de légumes
- Poêlée de crosnes et fèves

Prenez contact afin de définir ensemble vos besoins pour votre événement !

Les plats conviviaux

La paëlla

- Riz safrané garni de fruits de mer
- Accompagné d'un cuisse de poulet, de poisson et de langoustines

PRIX TTC : 15,00€/pers.



Le couscous

- Couscous de bœuf, poulet et agneau
- Légumes pochés dans leur bouillon
- Semoule aux raisins secs
- Harissa

PRIX TTC : 18,00€/pers.

La choucroute

- Chou, pommes de terre
- Collet fumé, poitrine salée
- Viennoises, saucisses de Montbéliard

PRIX TTC : 16,00€/pers.

Le Baeckaoffa

La potée du boulanger :

- Bœuf, agneau, porc mariné au vin blanc
- Cuit en moule en terre cuite
- Avec pommes de terre, carottes et poireaux

PRIX TTC : 17,00€/pers.



Le jambon en croûte de pain

- Jambon supérieur en croûte de pain
- Salade verte
- Moutarde

PRIX TTC : 11.00€/pers.

- Accompagné de 3 salades (à choisir page 14)

PRIX TTC : 14,50€/pers.

Les bouchées à la reine

- Poulet, veau, champignons de Paris, quenelles de veau en sauce
- Croûte à bouchées
- Nouilles (spatzlé:+1.50€/pers)

PRIX TTC : 13,50€/pers.

Barbecue et broches

✶ Prix hors personnel / matériel ✶

Exemples d'assortiment, nous pouvons créer votre barbecue sur mesure

Le barbecue

- Brochettes de poulet à la provençale
- Grillades de porc
- Brochettes de canard aux baies de Timut
- Merguez
- Saucisses blanches
- Chipolatas
- 4 salades au choix (page 14)
- Moutarde, Ketchup

PRIX TTC : 20,00€/pers.

Le barbecue festif

- Faux filet de bœuf Simmental
- Gigot d'agneau
- Cuisse de poulet desossée
- Légumes au barbecue : poivrons, courgettes, maïs, champignons
- Petites rattes
- Assortiment de crudités : carottes, concombres, tomates, coleslaw, taboulé, céleri aux pommes
- Salade verte
- Assortiment de graines à ajouter : lin, courge, chia, tournesol

PRIX TTC : 48,00€/pers.



Prenez contact afin de définir ensemble vos besoins pour votre événement !

Le fromage

En plateau sur table ou en buffet

La farandole du fromager

6 variétés de fromage affiné présentées sur plat avec raisins,
Munster, comté, brie de Meaux, sainte maure de Touraine, bleu d'Auvergne, tomme de Savoie
noix et beurre

PRIX TTC : 5.00€/pers.



Le pain

Baguettes farinées et aux céréales

PRIX TTC : 1,00€/pers.

Miches paysannes et pains aux noix

PRIX TTC : 1,80€/pers.

Assortiment de petits pains individuels

PRIX TTC : 2.00€/pers.



Le dessert

Les entremets

- Croustillant au chocolat
- Opéra choco-café
- Entremet passion-fraise
- Entremet délice framboise
- Entremet aux fruits (alcool)
- Mousse poire-caramel
- Charlotte aux fraises
- Forêt noire (génoise chocolat garnie de chantilly et cerises)
- Forêt blanche (génoise au kirsch fourrée de chantilly et framboises)
- Entremet maréchal (génoise au rhum fourrée aux fruits confits recouvert de meringue)
- Naked cake (génoise garnie de crème mascarpone, fruits rouges et menthe)
- L'Émilie (base croustillante, mousse vanille, mousse framboise)



PRIX TTC : 5.00€/pers.

Vacherin glacé (parfum au choix)

PRIX TTC : 6,00€/pers.



Assortiment de mignardises

- Déclinaison chocolat et fruits

5 pièces par personne

PRIX TTC : 5,00€/pers.

Prenez contact afin de définir ensemble vos besoins pour votre événement !

Les pièces montées

La pièce montée en choux

Recommandé : 3 choux/pers.

- Pièce montée en choux, forme au choix
- Garniture vanille
- Nougatine

PRIX TTC : 3.00€/choux



La pièce montée vacherin

- Pièce montée en vacherin
- Parfum au choix
- Cœur de meringue
- Décor chantilly

PRIX TTC : 7,00€/pers.

La pièce montée wedding cake

- Pièce montée type wedding cake
- Garniture au choix
- Décor en pâte à sucre

PRIX TTC : 6,50€/pers.



Le naked cake

- Génoises montées en pyramide
- Garnies de crème fouettée au mascarpone
- Fruits rouges, menthe
- Saupoudré e sucre glace

PRIX TTC : 5,50€/pers.

La cascade de fruits frais de saison

PRIX TTC : 4,50€/pers.

La cascade de fruits frais exotiques

PRIX TTC : 6,20€/pers.

Le café

Le café

- Café, sucre, crème

PRIX TTC : 1,00€/pers.

Le café, thé

- Café, thé, sucre, crème

PRIX TTC : 1,20€/pers.

Le café capsules

- Café capsule, sucre, crème

PRIX TTC : 1,50€/pers.

Le café gourmand

- Café, thé, sucre, crème, 3 mignardises

PRIX TTC : 3,40€/pers.



La boisson

Pour les mariages

Forfait boisson sans alcool pour l'apéritif

- Eau plate
- Eau gazeuse
- Ice tea
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Coca-cola
- Limonade bio

PRIX TTC : 3,50€/pers.

Forfait boisson sans alcool pour le repas

- Eau plate
- Eau gazeuse
- Ice tea
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Coca-cola

PRIX TTC : 3,50€/pers.

Pour les repas avec apéritif

Type anniversaire - forfait boisson sans alcool

- Eau plate
- Eau gazeuse
- Ice tea
- Orangina
- Coca-cola
- Coca-cola zéro
- Limonade bio

PRIX TTC : 5.00€/pers.

Forfait boissons Brunch

- Café
- Thé
- Ice tea
- Eau plate
- Eau gazeuse
- Jus d'orange
- Jus de pomme

PRIX TTC : 3,50€/pers.

Le vin

Pour accompagner vos plats, je vous propose une sélection de vins alsaciens (Domaine Materne Haegelin et filles, Orschwihr), ainsi que de toute la France avec «au monde du vin» à Saint louis

La bière

Location de la tireuse à bière

PRIX TTC : 50,00€

Sur commande :

- Tireuse Beertender
- Fût de bière de 6L

Bière Goupils

Brasserie la bicephale à sierentz , bio et locale

Tout fût entamé sera facturé en intégralité

PRIX TTC : 4,60€/Litre

La location

La vaisselle

Formule 2 plats

- 2 assiettes au choix, 1 tasse, 1 sous-tasse
- 1 fourchette, 1 couteau, 1 petite cuillère
- 1 verre à eau
- 1 verre à vin (blanc ou rouge)
- 1 flûte ou 1 coupe à champagne

PRIX TTC : 4,00€/pers.

Formule 3 plats

- 3 assiettes au choix, 1 tasse, 1 sous-tasse
- 2 fourchettes, 2 couteaux, 1 petite cuillère
- 1 verre à eau
- 2 verres à vin (blanc ou rouge)
- 1 flûte ou 1 coupe à champagne

PRIX TTC : 5.60€/pers.

Formule 4 plats

- 4 assiettes au choix, 1 tasse, 1 sous-tasse
- 2 fourchettes, 2 couteaux, 1 fourchette à poisson, 1 couteau à poisson, 2 petites cuillères
- 1 verre à eau
- 2 verres à vin (blanc ou rouge)
- 1 flûte ou 1 coupe à champagne
- 1 coupe à sorbet

PRIX TTC : 7.60€/pers.

Formule 5 plats

- 5 assiettes au choix, 1 tasse, 1 sous-tasse
- 3 fourchettes, 3 couteaux, 1 fourchette à poisson, 1 couteau à poisson, 2 petites cuillères
- 1 verre à eau
- 2 verres à vin (blanc ou rouge)
- 1 flûte ou 1 coupe à champagne
- 1 coupe à sorbet

PRIX TTC : 8.80€/pers.

Formule Apéritif

- 1 verre à eau, 1 verre à vin blanc
- 1 flûte, 1 verre à bière

PRIX TTC : 1,60€/pers.

Formule Brunch

- 2 assiettes
- 1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère
- 1 tasse, 1 sous-tasse, 1 verre à eau

PRIX TTC : 3.20€/pers.

La vaisselle est également louable à l'unité

Les accessoires



Les mange-debout

- Les mange-debout habillés de blanc

PRIX TTC : 30,00€/pièce

Tente 3x3m

PRIX TTC : 120,00€/tente

Tente 6x3m

PRIX TTC : 200,00€/tente

Table de brasserie

PRIX TTC : 13,00€/table

Banc de brasserie

PRIX TTC : 5,00€/banc

Nappe blanche 140x240cm ou 240x240cm

PRIX TTC : 10,00€/nappe

Barbecue

PRIX TTC : 80,00€/pièce

Tourne-broche à cochon de lait

PRIX TTC : 150,00€/pièce

Nappes et serviettes en tissu blanc

PRIX TTC : 3,60€/pers.

Serviette blanche

PRIX TTC : 1,00€/serviette

Le service

Serveur et cuisinier

- Selon estimation sur devis
- Décompte des heures effectives après la prestation

PRIX TTC : 31,00€/cuisinier ou serveur/heure



Livraison

- Les frais de livraison sont définis en fonction de la distance et du nombre d'allers/retours lors du devis

Frais additionnels

- Des frais additionnels pourront être facturés selon le lieu ou la salle de prestation. Certains frais liés à la logistique peuvent être ajoutés et sont définis lors du devis.

Les conditions de vente

Devis et commandes

Un devis est remis systématiquement au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par BOLMONT TRAITEUR selon les besoins exprimés par le client. La réservation de la date et les commandes ne sont définitives qu'à réception par BOLMONT TRAITEUR de la confirmation écrite de la commande et d'un chèque d'acompte représentant 30% du montant TTC du devis prévisionnel. Afin de confirmer sa commande, le client retournera à BOLMONT TRAITEUR 23 rue des frères Brehm 68730 BLOTZHEIM, son devis en apposant la mention « Bon pour accord » suivie de sa signature.

La confirmation écrite de la commande doit être communiquée à BOLMONT TRAITEUR trente (30) jours au moins avant la date de prestation.

Tarifs - Conditions de paiement - Pénalités de retard

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de son élaboration. Un devis est valable un (1) mois. Passé ce délai et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs pourront y être revus.

Les règlements s'effectueront de la manière suivante :

- Un acompte de 30% à la commande
- Le solde à la réception de la facture

Modification de la commande

Toute modification de commande et de nombre de convives doit intervenir au minimum huit (8) jours ouvrés avant la date de la prestation.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation et ce même s'il s'avérait le jour de la prestation que le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, s'il s'avérait que le nombre de convives est supérieur et que BOLMONT TRAITEUR n'en n'a pas été informé dans le délai de huit (8) jours ouvrés avant la date de la prestation, celle-ci ne pourrait assurer une prestation satisfaisante, ce qui porterait préjudice à l'image de BOLMONT TRAITEUR.

Ainsi, à titre de dédommagement, BOLMONT TRAITEUR serait contraint de tenir compte du nombre réel de convives présents lors de la réception pour établir la facture.

Annulation de la commande

Le client doit informer dans les meilleurs délais et par écrit BOLMONT TRAITEUR de toute annulation de commande.

En cas de notification d'annulation reçue plus de trente (30) jours avant la date de la réception, l'acompte versé par le client à la commande lui sera restitué dans les huit (8) jours de la notification.

En cas de notification d'annulation reçue moins de trente (30) jours avant la date de la réception, BOLMONT TRAITEUR conservera l'acompte versé à titre d'indemnités. En cas de notification d'annulation reçue moins d'une (1) semaine avant la date de la prestation, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Droit de bouchon

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. BOLMONT TRAITEUR ne pourra alors être tenue responsable de mauvais accords mets/vins.

Confidentialité et données personnelles

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 JANVIER 1978, les informations à caractère nominatif relatives aux clients pourront faire l'objet d'un traitement automatisé.

BOLMONT TRAITEUR s'engage à ne pas divulguer à des tiers les informations communiquées par le client. Celles-ci sont confidentielles.

Elles seront uniquement utilisées par ses services internes pour le traitement des réservations, ainsi que pour personnaliser la communication et renforcer l'offre réservée aux clients de BOLMONT TRAITEUR.

Celui-ci peut exercer son droit d'opposition à l'envoi de tout nouveau message en contactant BOLMONT TRAITEUR.

Aucune adresse de courrier électronique n'est vendue, donnée, cédée ou échangée.

Conformément à la loi du 6 janvier 1978, le participant dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données le concernant pour exercer ce droit, il devra s'adresser à BOLMONT TRAITEUR.

Litiges

Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française. Tout différend entre BOLMONT TRAITEUR relatif à ces conditions générales de vente, à défaut de solution amiable, sera de la compétence du Tribunal de Grande Instance de MULHOUSE.