



CULIN'R Traiteur

Nos Valeurs...

Capacité d'innovation, qualité d'écoute, suivi clientèle, agilité organisationnelle sont quelques-unes de nos valeurs. **L'ensemble de notre équipe est là pour vous accompagner dans la réalisation de votre projet.**



TRAITEUR EVENEMENTIEL

...Nos Engagements...

Chez **Culin'R**, créativité, audace et professionnalisme s'associent avec raffinement et délicatesse. Ce mélange sera subjugué par la discrétion et l'efficacité de nos équipes.

Cliquez



...Hier, Aujourd'hui et Demain ...

Nous travaillons depuis plusieurs années avec des acteurs de **l'économie locale**, tels que nos **producteurs & fournisseurs** de fromages, oeufs, beurre, fraises, viandes, jus de pommes, ... Nous avons dernièrement pris l'engagement d'être fourni en **électricité Verte et en gaz Vert**, **engageons la transition énergétique sur des panneaux solaires**, ... Pour que notre demain soit aussi celui de nos enfants.

...Notre Passion...

Pour que vos rêves deviennent réalité, nous repoussons nos limites au service de vos envies.

...Votre Événement.

Professionnels ou Particuliers, nous sommes à votre écoute pour adapter au plus juste notre prestation suivant vos goûts, votre budget et votre lieu.



CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

A l'occasion de votre Mariage

XXXX xxxx & XXXX xxxx

Portable :	
Mail :	
Adresse :	

Date du repas :

Lieu :

Mairie :
Cérémonie :
Lunch :
Repas :

Nbr de personnes au Lunch/Cocktail : Adultesenfants

Nbr de personnes au Repas : Adultes enfantsPrestataires

Nbr de personnes la Veille : Adultes

Nbr de personnes au pdj rebond : Adultes

Nbr de personnes au Brunch : Adultes

Dossier suivi par : Devis réalisé le : ../ ../..

Notre devis est valable 1 mois à compter de la date de réalisation. Passé ce délai et suivant nos prestations engagées, il est possible que nous ne puissions répondre favorablement à votre demande. Merci ainsi de revenir vers nous au plus vite pour réserver & affiner votre recherche par la suite.

Collection 2026

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |
Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com



RETROUVEZ CI
CONTRE LES
MOMENTS CLEFS
QUI ENCADRENT
VOTRE JOUR J



Vous trouverez ainsi les
dates importantes
pour avancer
sereinement dans
l'organisation de votre
événement.



Nous sommes ouverts
du Mardi au Vendredi
de 9H00 à 17H00

03.21.09.88.32

culin.r@orange.fr
844, avenue d'Etaples
62780 Cucq



www.culin-r.com

Mon Rétro Planning

1



RÉSERVATION

Afin de bloquer et réserver la date
(pas le contenu), la réservation se fait
par retour :

- o du **contrat signé**
- o & d'un **premier acompte de 15%**
du devis **ou** somme forfaitaire de
1000€. (Chèque ou Virement), avant
dégustation.

3



J - 1 MOIS

- o **Nombre approximatif** à transmettre
au cocktail / diner / adultes / enfants
/ prestataires
- o **2ème acompte** de 45% du devis à
réaliser (*chèque ou virement*)
- o Transmettre une idée du besoin en
nappage par rapport à votre plan de
salle
- o **Ébauche de votre plan de salle** à
établir schéma des tables dans
l'espace du repas avec Nbr par table)

5



JOUR J

Votre journée est arrivée, c'est le
moment de partager avec votre
famille, de vos amis, collègues,
PROFITEZ de votre événement !!!

2



CHOIX & SÉLECTIONS

Votre journée s'affine pendant
les mois qui précèdent votre
événement. L'idéal est d'avoir
fait vos sélections 2 à 6 mois
avant votre journée.

4



J - 10 JOURS

- o **Derniers chiffres définitifs** à
transmettre (*chiffre pour commande,
production & facturation*)
- o **Besoin en nappage** à transmettre
en fonction des tables de votre salle
de diner
- o **Plan de salle** à transmettre
(*schéma dans l'espace*) pensez à y
indiquer les régimes spécifiques (si il
y a)
x

6



APRÈS VOTRE ÉVÉNEMENT

- o **Retour** du nappage, tireuse a
biere, consigne d'eau, ...
- o Règlement du **solde** restant de
facture dans les 15 jours .

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com



Table des matières

Lunch selection.....	5
Box enfant lunch	6
Les animations en option pour completer votre cocktail	6
LES ANIMATIONS SALEES	6
LES ANIMATIONS SUCREES	7
Lunch tradition	7
Echoppe vin chaud	7
Forfait softs adultes lunch	7
Forfait softs enfants lunch	7
Nos bulles	8
Animations cocktails	8
Mise en bouche individuelle.....	8
Menu Culin'R.....	9
Menu Prestige.....	10
Regimes alimentaires specifiques (gluten, lactose, ...).....	11
Menu enfant (de 3 a 10 ans)*	11
Menu prestataires	11
Les options buffet de desserts	11
Les options de nuit	11
Le nappage & option	11
Location de materiel	12
Le service sur devis	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
Dressage de votre salle de reception	12
Degustation de mariage	12
Les boissons sans alcool.....	13
Les vins selectionnes	15
Les bieres pression regionales	16
Cocktail planches “bar a vin” de la veille	17
Box repas du samedi midi	17
Formule brunch	18
Formule rebond chaud.....	19

Contact Commercial

Notre équipe commerciale reste à votre disposition pour concevoir ensemble l'organisation de votre journée.
 Nous affinerons ainsi les différents impératifs, les nombres de convives, les formules choisies, ... afin de répondre au plus juste à vos attentes
 Culin'R traiteur, partenaire de vos événements.

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

LUNCH SELECTION

8/9/10/11 pièces assorties

IDEE N°1

Salé puis Sucré pour clôturer

..H.. 1 ère partie : Accueil des convives **1 à 2 p./pers**
Mini navettes briochées assorties (*rillettes de poissons côtier, fromage frais aux herbes, houmous et tomate confite*)
Accueil par la coupe

..H.. 2eme partie : début du cocktail **5 à 10 pièces/pers**
(sélection à faire sur ... variétés)

1. Macaron foie gras
2. Club suédois tapenade tomate confite cacahuète volaille
3. Wraps saumon fumé crème gingembre citron vert et mesclun
4. Short bread haddock fromage frais chicorée
5. Cookie carotte fenouil
6. Cubique de saumon gel concombre yuzu
7. Sablé parmesan miel & échine séchée
8. Pate de noisette crémeux foie gras
9. Tartelette artichaut feta & thym
10. Tartelette petits pois et panacotta de chèvre à la truffe
11. Pince daikon houmous de pois chiche vert
12. Pince de Bressaolla gorgonzola et pignons de pin
13. Bruschetta tapenade carotte Savora® et gambas marinée
14. Bruschetta confit de poire au thym et magret fumé
15. Brochette de volaille au tandoori ©
16. Mini burger ©
17. Nems de légumes ©
18. Moelleux choux fleur crumble café ©
19. Cromesquis de mimolette ©
20. Accras de morue ©
21. Falafel ©
22. Brochette de crevettes huile d'herbes et baie ©
23. Croque Monsieur à la truffe ©
24. Samossa à la volaille ©

© : Pièces chaudes

..H.. à ..H.. 3eme partie : ouverture des stands en complément du cocktail

..H.. 4eme partie : sucré **0 à 3 pièces/pers** (sélection à faire sur ... variétés) **OU DISCOURS DE FIN**

1. Tartelette yuzu sésame noir
2. Cannelé de Bordeaux
3. Lingot citron verveine
4. Macaron mangue Sureau
5. Cup-choco framboise Timut vanille
6. Brookie chocolat noisettes
7. Moelleux choco, chantilly pop-corn
8. Opéra 2 saisons : (*Octobre à Mars*) café et chocolat / (*Avril à Septembre*) fruits rouge vanille
9. Mini tatin poire badiane
10. Pate de fruits : cannelle piment d'Espelette (*Octobre à Mars*) / fraise basilic (*Avril à Septembre*)

IDEE N°2

Sucré puis salé

(idéal pour un cocktail qui démarre tôt)

..H.. 1 ère partie : Accueil par la coupe

..H.. 2eme partie : sucré **3 à 5 pièces/pers** (sélection à faire sur ... variétés)

1. Tartelette yuzu sésame noir
2. Cannelé de Bordeaux
3. Lingot citron verveine
4. Macaron mangue Sureau
5. Cup-choco framboise timut vanille
6. Brookie chocolat noisettes
7. Moelleux choco, chantilly pop-corn
8. Opéra 2 saisons : (*Octobre à Mars*) café et chocolat / (*Avril à Septembre*) fruits rouge vanille
9. Mini tatin poire badiane
10. Pate de fruits : cannelle piment d'Espelette (*Octobre à Mars*) / fraise basilic (*Avril à Septembre*)

..H.. à ..H.. 3eme partie : intermède photo/bouquet/ ...

..H.. 4eme partie : début du cocktail salé **6 à 9 pièces/pers**
(sélection à faire sur ... variétés)

1. Mini navettes *rillettes de poissons côtier*
2. Mini navettes *fromage frais aux herbes*
3. Mini navettes *houmous et tomate confite*
4. Macaron foie gras
5. Club suédois tapenade tomate confite cacahuète volaille
6. Wraps saumon fumé crème gingembre citron vert et mesclun
7. Short bread haddock fromage frais chicorée
8. Cookie carotte fenouil
9. Cubique de saumon gel concombre yuzu
10. Sablé parmesan miel & échine séchée
11. Pate de noisette crémeux foie gras
12. Tartelette artichaut feta & thym
13. Tartelette petits pois et panacotta de chèvre à la truffe
14. Pince daikon houmous de pois chiche vert
15. Pince de Bressaolla gorgonzola et pignons de pin
16. Bruschetta tapenade carotte Savora® et gambas marinée
17. Bruschetta confit de poire au thym et magret fumé
18. Brochette de volaille au tandoori ©
19. Mini burger ©
20. Nems de légumes ©
21. Moelleux choux fleur crumble café ©
22. Cromesquis de mimolette ©
23. Accras de morue ©
24. Falafel ©
25. Brochette de crevettes huile d'herbes et baie ©
26. Croque Monsieur à la truffe ©
27. Samossa à la volaille ©

© : Pièces chaudes

..H.. à ..H.. 5eme partie : ouverture des stands en complément du cocktail

..H.. 6eme partie : DISCOURS pour marquer la fin

Notre formule comprend : les petites serviettes cocktail, pics, petites cuillères,

Prix du cocktail, hors service, hors boissons

-8 pièces/pers :

-9 pièces/pers :

-10 pièces/pers :

-11 pièces/pers :

Service : sur devis

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

Box enfant Lunch

- ❖ Trio de navettes fromage frais
- ❖ Mini Muffin
- ❖ Compote à boire
- ❖ Assortiment de bonbons



Les animations en option pour compléter votre cocktail

Les Animations Salées

Conseils : Maximum 3 animations par cocktail

- ❖ Huitre fraîche N°3 (Gouville ou selon arrivage) bourriche 48p
 - Accompagnement citron et vinaigrette à l'échalote
 - Pain seigle - beurre
- ❖ Gambas au citron vert flambées au gin de LOOS
- ❖ Découpe de poissons (choix à définir) (50 à 60pers)
 - Saumon fumé - Pain - crème d'agrumes
 - Gravlax condiment de Poudre pistache – pavot - sésame
- ❖ Découpe de Bœuf Gravlax (70/75pers)
- ❖ Risotto de pate risetti à la meule d'Alben (100 personnes)
- ❖ Noix de Saint jacques marinée citron vert gingembre :
- ❖ Atelier provençal (printemps été) (conseil 80Pers)
 - Tapenade, aioli, crème
 - Légumes croquants (radis, tomates cerise, concombre)
 - Gressins / croutons
- ❖ Bar à soupe (Automne Hiver)
 - 2 crèmes en panel selon production / Exemple : Courge, champignons, chou-fleur ...
 - Assortiment d'huiles spéciales
- ❖ Bar à gaspacho (Printemps Été)
 - 2 gaspachos en panel selon production / Exemple : Tomate, melon, betterave, ...
 - Assortiment d'huiles spéciales
- ❖ Aiguillette de canard flambée à l'armagnac
- ❖ Atelier fumaison : cloche en verre avec fumaison en direct
 - Chèvre frais de Montcavrel
 - Bar
- ❖ Filet de caille au vinaigre de sureau
- ❖ Pluma de porc marinée à la bière brune
- ❖ Foie gras mi cuit à la découpe & sa baguette viennoise (70 pièces)
- ❖ Animations panini : cheddar jambon façon welsh
- ❖ Tartare de bœuf aux salicornes
- ❖ Bar à raclette (de Novembre à Mars) (180/200 pièces environ)
 - Baguette tranchée
- ❖ Jambon Serrano Grande Réserve à la découpe (minimum 15 mois d'affinage)
 - Trancheuse de découpe manuelle « Berkel »
- ❖ Découpe de charcuterie sélectionnée : Coppa/ Chorizo... (4kg assortis)
 - Trancheuse de découpe manuelle « Berkel »
- ❖ Poulpe grillé barbecue japonais



Les Animations Sucrées

- ❖ Animation mini gaufre liégeoise (base 50 pers)
- ❖ Mini pancake (base 50 pers)
- ❖ Mini cornet (garniture mousseline tonka) & condiments sucrés (base 50 pers)
- ❖ Barbe à papa (base 50 pers) location machine comprise
- ❖ Bar à pop corn (location de machine incluse)
- ❖ Ice-rolls (glace en direct) + coulis/copeaux (base 50 pers)
- ❖ Chariot à glace
 - Trio de glaces assorties (base 50 personnes/environ 7,5L)
- ❖ Arbre à fraise (de mai à septembre)
- ❖ Bar à chamallow grillé (base 50 pers)



LUNCH TRADITION

Cocktail froid classique

6/7/8 pièces assorties

..H.. 1 ère partie : Accueil par la coupe

..H.. 2eme partie : Salée (..... pièces /pers) « pas de sélection à faire »

- ❖ Pain surprise polaire (40 toasts environ, assortiment de parfums)
- ❖ Mini navette briochée rillettes de poissons côtier
- ❖ Mini navette briochée fromage frais aux herbes
- ❖ Mini navette briochée houmous et tomate confite
- ❖ Mini bun's Rillettes de porc au genièvre
- ❖ Gougère au comté
- ❖ Moelleux aux herbes

..H.. 3eme partie : option d'animations en complément

..H.. 4eme partie : Sucrée (..... pièces /pers)

- ❖ Cannelé / Chouquettes / Mini gaufre / financier / Congolais

Notre formule comprend : les petites serviettes cocktail, pics, petites cuillères, ...

Prix du cocktail, hors service, hors boissons

-6 pièces/pers :

-7 pièces/pers :

-8 pièces/pers :

Service :

sur devis

Echoppe Vin Chaud ...€

Parfums d'hiver de Novembre à Mars



Pour compléter votre cocktail, la saveur typique du Vin chaud

- ❖ Pour 50 vin chaud
- ❖ Au buffet de boissons

**l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

Forfait Softs Adultes Lunch

...€

33cl/pers : Boisson **Maison**, Jus de fruits artisanaux des **hauts de France** (pomme, pomme/poire), Sodas, Eau plate & gazeuse

Forfait softs Enfants Lunch

...€

A prévoir pour les enfants

33cl/pers : Boisson **Maison**, Jus de fruits artisanaux des **hauts de France** (pomme, pomme/poire), Sodas, Eau plate & gazeuse

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

Nos Bulles ...

Facturation à la bouteille (livrée rafraîchie)



Loire BEAUCHOIS

Robe or pâle. Au nez, arômes de fruits blancs. Bouche agréable aux arômes floraux et à la bulle très fine et persistante. C'est un vin frais et très agréable convenant à tout moment de la journée...

Prix de la bouteille :
...€



Champagne COPIN-CAUDEL LES JEUNES POUSSES

Ce champagne vif et très fruité sera le compagnon idéal de vos apéritifs. 50 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier. Élaboré à partir de vins de réserve

Prix de la bouteille : ...€



Champagne DUVAL-LEROY BRUT

Le Brut de Duval-Leroy est un vin puissant et bien équilibré. Il exprime une superbe vinosité et jouit d'une belle fraîcheur. On est rarement déçu par ce Brut qui sait évoluer remarquablement.

Prix de la bouteille :
...€



Arjolle Pétillant 0% Maison ARJOLLE Zéro Blanc

Un nez et une bouche exubérants de fruits exotiques. Tonique et rafraîchissant. Des bulles délicates qui donnent du relief à ce mousseux sans alcool.

Prix de la bouteille : ...€

ANIMATIONS COCKTAILS

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

O Pour le Lunch
O Pour l'apéritif
O Pour le début de soirée



Cocktail MOJITOS

Réalisation devant vous de Mojito (menthe, citron vert, cassonade, rhum, glace pilée, Perrier)

Prix pour 50 cocktails : ...€
Soit le cocktail : ...€



Cocktail GIN DE LOOS TONIC

Réalisation devant vous de Gin Tonic (Gin de région LOOS, rondelle de citron, glace, Tonic)

Prix pour 50 cocktails : ...€
Soit le cocktail : ...€



Cocktail SPRITZ*

- APÉROL
 ST GERMAIN
 LIMONCELLO

Réalisation devant vous de Spritz (Apérol OU St Germain OU Limoncello, eau gazeuse, vin blanc pétillant, rondelle d'agrumes, glace)

* Une sélection à faire

Prix pour 50 cocktails : ...€
Soit le cocktail : ...€



Cocktail ISPAHAN

Réalisation devant vous de vos ispanhan (purée de framboise, liqueur de litchi, sirop de rose et vin blanc pétillant)

Prix pour 50 cocktails : ...€
Soit le cocktail : ...€

MISE EN BOUCHE individuelle

- Crème de champignons, huile parfumée à la truffe cress (chaude) ...€
- Opéra de foie gras à la pomme calva, pépites de streusel noisettes ...€
- Poulpe, pomme oignon caramélisé, ravigote herbes © ...€

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

MENU CULIN'R

..H.. entrée en salle des invités du diner

..H.. entrée des mariés + discours ?

..H.. ENTREE AU CHOIX

- Risotto de boulgour au parmesan, noix grillées, copeaux d'échines de porc séchées et salades d'herbes ©
- Cheese-cake salée, compotée d'aubergines & courgettes grillées crumble, pesto ciboulette, gel poivron 
- Filet(s) Rouget, Riz noir, sauce curry vert, émulsion coco ©
- Œuf parfait de Montcavrel, gaspacho de petit pois, crumble charbon noir & huile infusée à la menthe
- Œuf parfait de Montcavrel, vichyssoise, pousses de moutarde et huile verte chlorophylle (*persil estragon*) ©
(*automne/hiver*)

© : Entrée chaude

10/15 min pour discours/surprise/animations/ ...

..H.. PLAT AU CHOIX

- Volaille basse température, sauce chimichurri, polenta blanche & pois gourmand
- Mignon de porc, écrasé de bleu d'Antan, petit pois, jus au chocolat
- Brochette de Gambas, Polenta crémeuse, effeuillé de légumes, condiment citron tomate cerise & pignons de pin
- Risotto aux tomates confites, pointes d'asperges et pois chiches vert, crumble d'herbes (*Printemps-Été*) 
- Contre filet de bœuf, jus Daube, écrasée de pomme de terre, choux pakchoï & crumble d'herbes + ... €
- Cabillaud vierge agrume noix cajou, palet de gnocchi aux herbes & pointes d'asperges + ... €

10/15 min pour discours/surprise/animations/ ...

..H.. FROMAGE en option

- **Assiette de 3 fromages** régionaux et son mesclun, vinaigrette au miel +...€
 - *Tome d'Artois, chèvre de Montcavrel, camembert de Samer*
- **Plateau de 5 fromages** régionaux à table, +...€
 - *Assiette de mesclun, vinaigrette au miel*
 - *Beurre, pain aux noix à partager*
 - *Sélection de fromages de régions en fonction de la saison et de nos producteurs*

Intermède OU ouverture du Bal

..H.. DESSERT : 3 au choix par convive

AU PLATEAU A TABLE (conseils : 5 variétés au plateau) **ou AU BUFFET** (conseils : 6 variétés au buffet)

1. Fraisier biscuit financier à la pistache (*mi-avril à fin septembre*) 
2. Le Chocolat :
3. Spritzzzz' (*biscuit madeleine à l'orange, croustillant pétillant, crémeux orange, mousse Prosecco, gelée Apérol*)
4. Crème brûlée vanille de Madagascar 
5. Citron verveine (*Sablé fin, Biscuit madeleine, crème citron, mousse verveine, glaçage jaune*)
6. Entremet abricot miel (*Biscuit miel, croustillant pollen, mousse abricot, crémeux miel, gelée abricot*) **Printemps été**
7. Entremet poire miel (*Dacquoise amande, croustillant, mousse miel, poire caramélisé*) **Automne hiver**
8. Chou craquelin Pistache (*cœur praliné*)
9. Douceur mangue (*Sablé breton, compotée mangue, bavaroise vanille, glaçage miroir*)
10. L'amande muscovado tonka (*Biscuit pain de gène, croustillant amande, mousse tonka, praliné amande muscovado*)
11. Amandine framboises
12. Mini Tropicane vanille (*Pate briochée, mousseline vanille*)
13. Délice coco cerise (*Biscuit cheesecake, mousse coco, insert cerise basilic, glaçage miroir*)
14. Tartelette Tiramisu (*Fond de pate sucrée, Praliné café, ganache café, chantilly mascarpone*)
15. Cube Vanille caramel (*Biscuit & streusel noisette, ganache montée vanille, caramel coulant, glaçage rocher caramel*)

Les classiques : Salade de fruits frais, mousse au chocolat noir

*découvrez nos options d'accompagnement de buffet

Notre menu comprend :

- Le Pain individuel,
- Le Café, sucre & sa mini madeleine

Prix du menu (E + P + D) par personne : ... € ttc, (dont TVA au taux légal en vigueur)

Prix du menu (P + F (en plateau) + D) par personne : ...€ ttc, (dont TVA au taux légal en vigueur)

Sans service et hors boissons, fromages en option

Service:

sur devis

 : Plat végétarien (*sans poissons/sans viande*)

 : Dessert Sans Gluten

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

MENU PRESTIGE

..H.. entrée en salle des invités du diner

..H.. entrée des mariés + discours ?

..H.. ENTREE AU CHOIX

- Tronçon de Haddock, émulsion betterave, condiment de Lentilles beluga de Montécor à l'andouille & salade d'herbes
- Brocoli grillé, chèvre de Montcavrel à la truffe (*Crèmeux lait amandes et chèvre, brisures de truffes*), amandes grillées © 
- Suprêmes de caille snackées, mousseline haricot coco au gingembre, salade d'herbes, émulsion pop corn ©
- Opéra de foie gras à la pomme calvados (*pain cacao orge malté*), pépites de streusel noisettes, pousses
- Poulpe, carmine, compotée de pomme oignons caramélisés & ravigote d'herbes © +...€
- Langoustine snackée, mousseline de céleri, et émulsion chocolat blanc, essence de langoustine, shizo cress © +...€

© : Entrée chaude

10/15 min pour discours/surprise/animations/ ...

..H.. PLAT AU CHOIX

- Tronçon de magret de canard, écrasé de pomme de terre à l'huile fumée, pleurotes, jus parfumé à l'estragon
- Pavé de Veau, gremolata (*sans anchois*) fregola sarda, effeuillé de légumes, jus corsé (*Printemps-Été*)
- Pavé de Veau crouste de noisettes, quartier de potimarron, lissé de châtaigne & jus sauge (*Automne-Hiver*)
- Filet de Bar, blé vert fumé au parmesan, carotte fane, écume de carotte & réduction carotte orange
- Filet de Bœuf, purée au beurre de Montcavrel, fèves et shiitakes, sauce moelle +...€
- Médaille de Lotte, Quartier de céleri mousseline de céleri noisette jus de poulet rôti +...€

10/15 min pour discours/surprise/animations/ ...

..H.. FROMAGE en option

- **Assiette de 3 fromages** régionaux et son mesclun, vinaigrette au miel +...€
 - Tome d'Artois, chèvre de Montcavrel, camembert de Samer
- **Plateau de 5 fromages** régionaux à table, +...€
 - Assiette de mesclun, vinaigrette au miel
 - Beurre, pain aux noix à partager
 - Sélection de fromages de régions en fonction de la saison et de nos producteurs

Intermède OU ouverture du Bal

..H.. DESSERT : 3 au choix par convive

AU PLATEAU A TABLE (conseils : 5 variétés au plateau) ou AU BUFFET (conseils : 6 variétés au buffet)

1. Fraisier biscuit financier à la pistache (*mi-avril à fin septembre*) 
2. Le Chocolat :
3. Spritzzzz' (*biscuit madeleine à l'orange, croustillant pétillant, crèmeux orange, mousse Prosecco, gelée Apérol*)
4. Crème brûlée vanille de Madagascar 
5. Citron verveine (*Sablé fin, Biscuit madeleine, crème citron, mousse verveine, glaçage jaune*)
6. Entremet abricot miel (*Biscuit miel, croustillant pollen, mousse abricot, crèmeux miel, gelée abricot*) **Printemps été**
7. Entremet poire miel (*Dacquoise amande, croustillant, mousse miel, poire caramélisé*) **Automne hiver**
8. Chou craquelin Pistache (*cœur praliné*)
9. Douceur mangue (*Sablé breton, compotée mangue, bavaroise vanille, glaçage miroir*)
10. L'amande muscovado tonka (*Biscuit pain de gène, croustillant amande, mousse tonka, praliné amande muscovado*)
11. Amandine framboises
12. Mini Tropicane vanille (*Pate briochée, mousseline vanille*)
13. Délice coco cerise (*Biscuit cheesecake, mousse coco, insert cerise basilic, glaçage miroir*)
14. Tartelette Tiramisu (*Fond de pate sucrée, Praliné café, ganache café, chantilly mascarpone*)
15. Cube Vanille caramel (*Biscuit & streusel noisette, ganache montée vanille, caramel coulant, glaçage rocher caramel*)

Les classiques : Salade de fruits frais, mousse au chocolat noir

*découvrez nos options d'accompagnement de buffet

Notre menu comprend :

- Le Pain individuel,
- Le Café, sucre & sa mini madeleine

Prix du menu (E + P + D) par personne : ... € ttc, (dont TVA au taux légal en vigueur)

Prix du menu (P + F (en plateau) + D) par personne : ... € ttc, (dont TVA au taux légal en vigueur)

Sans service et hors boissons, fromages en option

Service: sur devis

 : Plat végétarien (sans poissons/sans viande)

 : Dessert Sans Gluten

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

Régimes alimentaires spécifiques (gluten, lactose, ...)

** Suggestion pour remplacement à définir en fonction de votre menu **

Nous réalisons en fonction de votre repas, un menu unique adapté pour être au plus près de votre entrée et de votre plat.

Pour les menus spécifiques, **ne faites pas la demande** auprès de chacun de vos invités, c'est eux qui reviendront vers vous avec leur allergie (gluten, lactose, ...)

Pensez en conséquence à demander si vos invités (avec régimes spécifiques) mangent du poisson ou non, des œufs ou non

***1 Menu unique de remplacement sera ainsi créé**

Menu Enfant (de 3 à 10 ans)*

P+D : ...€

E+P+D : ...€

- ❖ Ficelle picarde* Ou feuilleté au fromage*
- ❖ Aiguillettes de volaille panées & Pommes Dauphines, ketchup
 - A l'assiette OU Au plat à partager
- ❖ Dessert des adultes (ou mini crêpes au sucre)

*choix unique

Menu Prestataires : ...€

Le même menu que vos convives sera servi aux prestataires.

Attention, il est important de nous en communiquer le nombre (dj, photographe, vidéaste, baby sister, ...)

Nous faisons de ce fait un tarif symbolique à 25euros par personne (dans la limite de 6pers)

Les Options buffet de desserts

Animations diverses : pour compléter votre buffet

- ❖ **NAKED-CAKE** (à inclure parmi le panel du buffet) +...€/convives
 - **Les parfums : 1 parfum à choisir parmi:**
 - Biscuit chocolat et crémeux à la fève de tonka, croustillant praliné
 - Biscuit madeleine, crémeux vanille et framboises
 - Biscuit madeleine, croustillant pétillant, crémeux prosecco, framboise
 - **Sans pate à sucre avec quelques fleurs (fournies par la famille)**
- ❖ Animation mini gaufre liégeoise (base 50 pers) ...€
- ❖ Chariot à glace ...€
 - Trio de glaces assorties (base 50 personnes/environ 7,5L) ...€
- ❖ Arbre à fraise (mai à septembre) ...€
- ❖ Arbre à chamallow ...€
- ❖ Fontaine de chocolat noir (pour 80 pers) ...€
 - et ses chamallow OU et ses quartiers d'ananas
- ❖ Mini crêpe caramel d'agrumes, flambée au Grand Marnier (50 pers) ...€

Les Options de Nuit

Qui ne nécessitent pas forcément de personnel de nuit :

- ❖ Plateau de 40 Mignardises assorties ...€/ plateau
- ❖ Buffet de croque jambon fromage pour 50 pers (2 triangles/pers) ...€/ livré
- ❖ Buffet de hot-dog pour 40 pers (1/pers) ...€ livré

Le Nappage & option

Nappage coton blanc *, à nous retourner sale la semaine d'après à Cucq

- ❖ **Nappes 1,80m X 3,00m** ...€ ttc
- ❖ **Nappes 2,40m X 2,40m ou 2,10m X 2,10m** ...€ ttc
- ❖ **Serviettes** ...€ ttc
- ❖ **Mange debout housse anthracite** ...€ ttc

*Attention, nous attirons votre attention sur les usages abusifs du nappage ; Eviter les bougies qui coulent et tachent les nappes, les brûlures, les agrafes, les stylos, les marqueurs ...

Toute dégradation fera l'objet potentiel d'une facture, à savoir la nappe est facturée à 72€ ttc par le blanchisseur.

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

Location de Matériel

Un devis de location sera effectué en fonction du besoin. Certaines salles n'étant pas équipées de matériel, vaisselle, ... Le cout varie suivant les besoins, pour un besoin complet.

Il est bien évident que si la salle est entièrement équipée aucun besoin de location n'est à prévoir (hors nappage)

Cout du lunch : environ ... €/pers : flutes, verres à softs, plateaux....

Cout du repas adulte : environ ... €/pers : assiettes, couverts, verres, ...

Cout du repas enfant : environ ... €/pers : assiettes, couverts, verres, ...

Cout de location de verres à bière* : ... €/verre

**Pour le LUNCH et DEBUT DE DINER / pour la soirée prévoir du plastique Eco-cup afin d'éviter la casse*

Dressage de votre salle de réception

Un devis pour le dressage de la salle de réception peut vous être élaboré. Le cout varie en fonction du nombre de convive, du lieu de prestation et du nombre de serveurs que nous devons mettre à disposition.

Le dressage est la plupart du temps effectué la veille.

A REALISER AVANT NOTRE ARRIVÉE: Mise en place de la **structure par la famille** pour respecter votre plan de salle avec un **post-it avec le nombre**

PAR NOS SOINS : Nappage, assiettes, couverts, verres, serviettes par notre équipe.

A REALISER par vos soins APRES LE DRESSAGE : Mise en place de la **déco, fleurs, centre de table, menu, ...**

Forfait sur devis : (nous consulter ...€)

**3 HEURES MAXIMUM / AU DELA FACTURATION EN HEURES SUPPLEMENTAIRES*



Dégustation de mariage

La Dégustation peut se faire de **deux manières :**

- **En physique (1)**, au domaine de la Traxène l'un des premiers week-end de Février
- **En emporté (2)**, cela pendant l'automne-hiver.

1- **En Physique :**

Nous avons vu avec le Domaine de la Traxène pour organiser une dégustation au Domaine l'un des premiers week-end de Février:

Le Vendredi pour les mariages du 1^{er} janvier au 31 juillet et le Samedi du 1 août au 31 décembre.

Nous pourrions accueillir entre **2 et 6 personnes**, pour le déjeuner vers 11h30 jusque 16H00.

Une participation vous sera demandée de **32 euros** par personne. Cette participation couvre une partie des frais de produits, boissons, ...

Ce repas sera accompagné de ses boissons.

Vous pourrez acheter en plus afin de repartir avec, crémants, champagnes, vins blancs, rouges, au tarif « cave », ce dernier sera le même prix que celui pratiqué le jour J.

Lors de cette journée, vous aurez l'opportunité de voir également d'autres prestataires, coiffeuses, photographes, maquilleuses, etc, ... Isabelle vous en fera part ultérieurement.

2- **En Emporté :**

Malheureusement **vous n'êtes pas disponible** pour cette date là, nous vous proposerons une dégustation à emporter à Cucq qui commencera par un rendez-vous physique de 30 à 45 minutes pour affiner votre mariage selon les derniers changements, envies..

Vous repartirez ainsi avec votre dégustation au tarif de **20 euros** par personne.

Vous pourrez dîner ou déjeuner à la suite du rendez-vous à deux ou avec les parents (**de 2 à 6 personnes**)

Cette dernière sera composée :

- d'un panel de pièces cocktails (selon la production),
- de **2/3 entrées (si entrée, il y a)** (sélection à nous donner en retour),
- **et de 2/3 plats** choisis par vos soins (sélection à nous donner en retour),
- d'un panel de desserts (selon la production).

Bien évidemment les conseils de réchauffe vous seront transmis, et les entrées froides seront dressées, prêtes à déguster .

Vous pourrez acheter les **vins** qui vous inspirent au tarif « cave », ce dernier sera le même que celui pratiqué le jour J.

Les Boissons Sans Alcool*

*Facturation à la bouteille (livrée rafraîchie)



VILLERS Plate	VILLERS Pétillante	SAINT AMAND	SAINT AMAND	Jus de Pommes artisanal	COCA-COLA
<i>Eau plate minérale Villers Bouteille verre consignée 1L</i>	<i>Eau pétillante minérale Villers Bouteille verre consignée 1L</i>	<i>Eau minérale plate Saint Amand Bouteille plastique 1.5L *vendue par 6</i>	<i>Eau minérale pétillante Saint Amand Bouteille plastique 1L *vendue par 6</i>	<i>Jus de pomme des hauts de France Bouteille verre de 1L</i>	<i>Coca-cola ou Coca-cola Zéro Bouteille plastique 1.25L</i>
<i>Prix btle : ...€</i>	<i>Prix btle : ...€</i>	<i>Prix btle : ...€</i>	<i>Prix btle : ...€</i>	<i>Prix btle : ...€</i>	<i>Prix btle: ...€</i>

6

CONSEILS

Pour vous accompagner sur les quantités de boissons

 Lunch 1 btl pour 2	 Soft Lunch 33cl assortis
 Entrée Vin blanc 1 btl pour 4	 Plat & Fromage Vin rouge 1 btl pour 3
 Dessert 1 btl pour 6	 Les eaux 50cl plate & 50cl pétillante

LES VINS

Vous trouverez ci dessous une liste non exhaustive de boissons sélectionnées auprès de divers producteurs.

Nous vous proposons ainsi une carte de vins testés avec un **bon rapport qualité/prix** à prix caviste.

Nous facturons les bouteilles consommées et reprenons au besoin les bouteilles prévues en trop.

Droits de bouchons OFFERTS

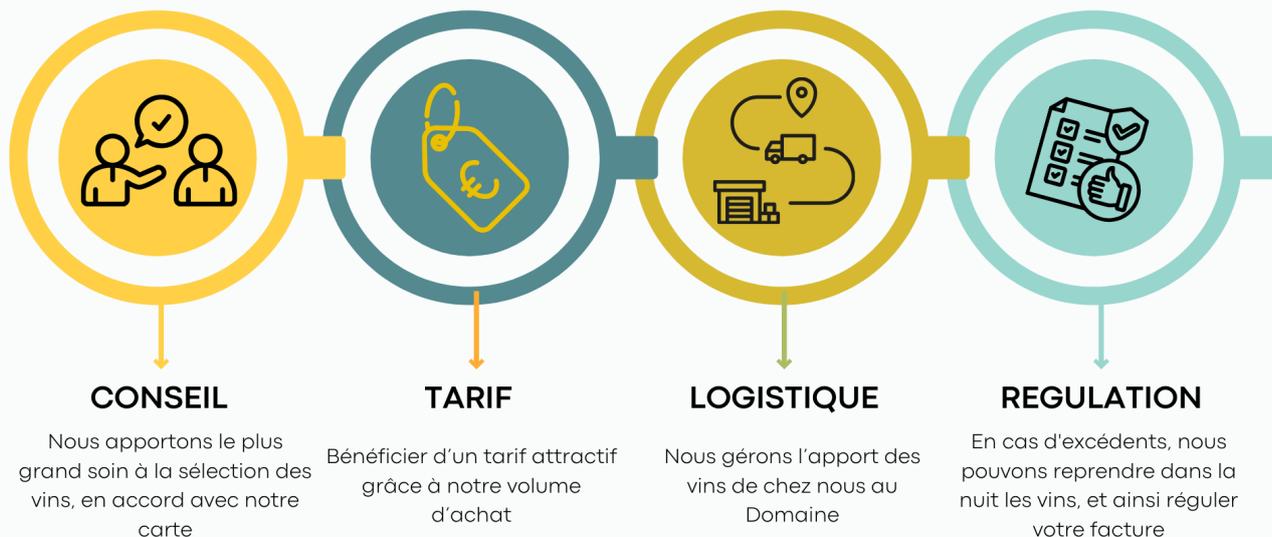
La société Culin'R joue la transparence sur les boissons, elle ne facture donc pas de droits de bouchons sur les boissons fournies par vos soins.

En revanche, nous ne pouvons prendre en charge la logistique et le rafraichissement de ces dernières dans nos locaux.

Nous servirons vos boissons et les nôtres de la même manière.

L'enlèvement des bouteilles vides (fournies par vos soins) après la prestation restera à la charge des clients suivant les lieux de réception.

Vos Avantages en passant par Culin'R



CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

Les Vins Sélectionnés *Facturation à la bouteille (livrée rafraîchie)



Uby
Blanc N°3

Ce Côtes de Gascogne, cépage Colombar- Ugn blanc exprime des arômes exubérants d'agrumes et de fruits exotiques conférant à cette cuvée une fraîcheur particulièrement agréable.

Prix btl : ...€



Le Bouquet
Sauvignon
Laporte

Robe jaune clair, brillant et limpide. Cépage sauvignon de la Maison Laporte

Prix btl : ...€



Amountanage
Luberon
BIO

Le nez est assez discret, dans le registre du floral. Des notes de poires williams dominant. Bon équilibre dans la longueur en bouche.

Prix btl : ...€



Arjolle EQUILIBRE
Cotes de Thongues
Sauvignon

Robe jaune clair, brillant et limpide. Cépage sauvignon de la Maison Arjolle

Prix btl : ...€



MÂCON
Bourgogne

fin et agréable aux arômes floraux et fruités mêlés (agrumes, pomme poire). vin fruité, rond et élégant, alliant fraîcheur et longueur en bouche. Sa minéralité est caractéristique du terroir de Chardonnay.

Prix btl : ...€



Rethoré Davy
Pinot Noir

Couleur : robe légère aux reflets grenat
Arômes : senteur de kirsch typiques du cépage avec notes de moka
Bouche : de fins tannins soutenus par de la cerise griotte finement poivrée

Prix btl : ...€



Beau Rivage
Bordeaux Supérieur
Grande Réserve

Le nez s'ouvre sur des notes complexes de fruits mûrs soutenues par des parfums boisés. La bouche dense révèle des tanins élégants, vigoureux mais dénués d'agressivité.

Prix btl : ...€



Amountanage
Luberon
BIO

Robe rubis. Nez jeune et ouvert de fruits frais (framboise, cassis) et une pointe de fruits mûrs. Attaque suave avec une matière enrobée on retrouve les arômes de fruits frais et une pointe de liqueur de cassis. Finale fraîche et légèrement structurée.

Prix btl : ...€



Les Grains
Pinot noir Luberon

Nez intense de cerise noire, confiturée et de noisette grillée. Attaque sur une belle suavité. Portée par sa fraîcheur, cette dominante de cerise très mûre, légèrement kirschée s'étire en longueur, puis évolue sur des notes de noisettes grillées en bouche.

Prix btl : ...€



Cote du Rhône
Yannick Alléno et
Michel Chapoutier

Rouge grenat brillant. Bouquet intense de fruits rouges et d'épices douces. Une puissance aromatique structurée avec des tanins fins et une finale explosive et exceptionnellement longue !

Prix btl : ...€



BEAUCHOISY
Loire

Robe or pâle. Au nez, arômes de fruits blancs. Bouche agréable aux arômes floraux et à la bulle très fine et persistante. C'est un vin frais et très agréable convenant à tout moment de la journée.

Prix btl : ...€



BOUVET
LADUBAY
Saumur

Nez de fruits très dominant. Bulles très fines et persistantes. Arômes de fleurs blanches, chèvrefeuille, acacia. Bouche très plaisante, brut sans agressivité, grande finesse.

Prix btl : ...€



Champagne
COPIN-CAUTEL
LES JEUNES POUSSÉS

Ce champagne vif et très fruité sera le compagnon idéal de vos apéritifs. 50 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier.

Prix btl : ...€



Champagne
COPIN-CAUTEL
A BONNE ECOLE - ROSÉ

Un Rosé pour de nombreux instants, de l'apéritif au dessert, ou pour la soirée
15 % Chardonnay, 85 % Pinot Noir

Prix btl : ...€



Pur Gris
Rosé Méditerranée

Robe pâle aux nuances lumineuses. Nez d'écorces d'orange. La bouche ronde et bien équilibrée. C'est un vin frais, tonique et bien équilibré.

Prix btl : ...€

Tarifs sont valables pendant 6 mois / hors inflations / hors augmentations fournisseurs

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

Les Bières Pression Régionales

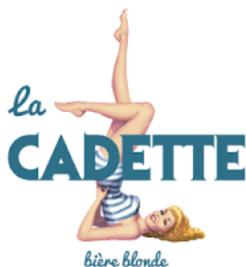
Ce tarif comprend la livraison, la tireuse et les gobelets plastiques

La tireuse et les futs sont à nous rapporter la semaine après la prestation à Cucq

Si vous vous occupez de la bière : à prévoir par vos soins la tireuse, le gaz, les futs et la verrerie

En fin de week-end, il faut nous envoyer le nombre de fut plein et le nombre de futs percés

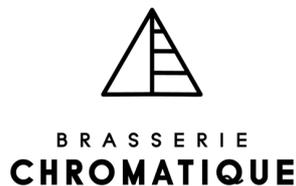
Besoin pour la veille : Oui / Non



La Cadette Blonde
5°

*Bière blonde Brasserie Castelain
Délicate, légère et désaltérante. Sa
fine amertume et ses doux parfums de
malts et de houblons en font la bière
conviviale par excellence.*

Prix du fut de 30L : ...€
Soit la bière : ...€



Bière Chromatique
Hop'Pale
4,5°

*Pale Ale
Bière blonde Locale du Boulonnais
Légère et rafraîchissante avec
des notes maltées et une pointe
houblonnée*

Prix du fut de 20L : ...€
Soit la bière : ...€



La Chti Blonde
6.4°

*Bière blonde de garde de la brasserie
Castelain
Attaque souple et moelleuse. Les malts
et les houblons s'expriment avec
sagesse. La finale revient sur une
amertume subtile. D'une grande
finesse, elle offre une belle fraîcheur
désaltérante.*

Prix du fut de 30L : ...€
Soit la bière : ...€



La Goudale 7.2°

*Son léger goût de malts spéciaux,
aromatisé aux houblons des Flandres
ainsi que ses arômes de fermentation
haute, donnent à La Goudale tout son
caractère et son équilibre.*

Prix du fut de 20L : ...€
Soit la bière : ...€



La Cadette Blonde
IPA 6°

*La Cadette IPA est ornée d'une robe
blonde cuivrée et coiffée d'une
mousse blanche aux arômes
houblonnés et fruités.*

Prix du fut de 20L : ...€
Soit la bière : ...€



Bière Chromatique
ESCAPE 4°
Framboise Groseille Citron

*Petit voyage en douceur au
pays fruité et acidulé.
Très légère en sucre.*

Prix du fut de 20L : ...€
Soit la bière : ...€

La veille

Cocktail Planches "BAR À VIN" de la veille

... €

minimum 30 personnes - livré dans les frigos - hors personnel - hors boissons - possible si dressage par culin'R

2 toasts + Les Planches + 4 Mignardises

1^{ère} partie : ACCUEIL APERITIF 2 Toasts/pers
Pain surprise en pain polaire (garniture assortie)

2^{ème} partie : LES PLANCHES

Planches de CHARCUTERIES ASSORTIES (0,110 Kg/pers)
Jambon cru, coppa, chorizo, terrines, ...

Assortiment de RILLETTES (0,070 Kg/pers)
Rillettes de poulet/rillettes de porc/rillettes de poissons

Planches de FROMAGES REGIONAUX assortis (0,100 Kg/pers)

Pain 4 tranches/pers

3^{ème} partie : LE SUCRÉ

4 MIGNARDISES / personne
Assortiment en panel selon production

Par vos soins : à prévoir

Verrerie ?
Boissons ?

Les options

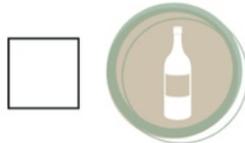
POUR COMPLETER VOTRE REBOND



PAIN SURPRISE

Le pain surprise
complémentaire ; 40 toasts
assortis en garniture

... € / pain surprise



VINS & BIERES

Idéal prévoir 1 verre en
moyenne par convive

Se référer à la sélection
du dossier



SOFTS ASSORTIS

Prévoir un panel de 50cl
assortis
Jus de fruits et eaux

... € / personne



COUPE APERITIVE

Idéal prévoir 1 coupe par
personne

Beauchoisy : ... €
Champagne Copin : ... €

Box Repas du Samedi midi

... €

minimum 15 personnes - livré dans les frigos la veille - hors personnel - possible si dressage par culin'R

- ❖ Bagnat au Thon* - mayo - tomate – salade **OU** Bagnat au Poulet* - Mayo curry- tomate – salade
 - *choix unique pour l'ensemble du groupe
- ❖ Petit paquet de chips
- ❖ Muffins chocolat
- ❖ 1 bouteille d'eau 50cl



CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

Le Rebond

Formule Brunch

... €

minimum 30 personnes - livré dans les frigos - hors personnel - hors boissons

PARTIE SUCREE

- Pancake & Miel de notre jardin
 - Mise à disposition de shaffing-dish pour tiédir
- Cake citron pavot & Marbré chocolat
- Coupe de fromage blanc
 - Confiture Maison/gelée de Sureau
 - Option : Fruits frais (5kg) ...€

PARTIE SALEE

- Salade de tomate feta et son huile au basilic (0,100kg/pers)
 - Option : Quartier de melon (de juin à fin septembre) avec Sup. + ... €
- Planche de jambon blanc des hauts de France
- Saumon fumé et quartier de citron
- Œuf dur de Montcavrel
- Condiments (beurre, mayonnaise et cornichon)

PARTIE Fromage

- fromage : restant du plateau de la veille
- Ou option : Roue de Brie +...€/pers

PARTIE Dessert

- Restant de la veille

Idée de complément par vos soins : pate à tartiné / muesli /

DIVERS

- Café en percolateur

Par vos soins : à prévoir

- Pain à partager
- Boissons
- Assiettes jetables et couverts ou Porcelaine/vaisselle
 - Par vos soins
 - ...€ par personne : fournitures en jetable en fonction des besoins (details
 - ... € par personne : fournitures de la vaisselle en porcelaine et verrerie

Les options

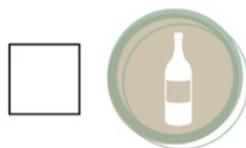
POUR COMPLETER VOTRE REBOND



PAIN SURPRISE

Le pain surprise complémentaire ; 40 toasts assortis en garniture

... € / pain surprise



VINS & BIERES

Idéal prévoir 1 verre en moyenne par convive

Se référer à la sélection du dossier



SOFTS ASSORTIS

*Prévoir un panel de 50cl assortis
Jus de fruits et eaux*

...€/personne



COUPE APERITIVE

Idéal prévoir 1 coupe par personne

*Beauchoisy : ...€
Champagne Copin : ...€*

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

Formule Rebond CHAUD

...€

minimum 30 personnes / livré dans les frigos, hors personnel hors boissons

PARTIE Apéritive

- Pain surprise en pain polaire (garniture assortie)
 - 2 toasts /pers

PARTIE Repas Au Buffet

Idéal l'été, le clin d'œil du dimanche midi:

- Poulet Roti, pommes grenailles, mesclun de salade et mayonnaise
 - Mise à disposition de l'étuve pour votre réchauffe
 - Shaffing-dish au buffet pour votre service

Idéal l'hiver, réconfortant pour un lendemain de fête :

- Tartiflette, mesclun de salade et vinaigrette au miel
 - Mise à disposition de l'étuve pour votre réchauffe
 - Shaffing-dish au buffet pour votre service
- fromage : restant du plateau de la veille
- Ou option : Roue de Brie + ...€/pers

PARTIE Sucrée

- Clafouti aux fruits rouges & Tarte amandine poire (1 part/pers)
 - restant des desserts de la veille

DIVERS

- Café en percolateur

Par vos soins : à prévoir

- Pain à partager
- Boissons
- Assiettes jetables et couverts ou Porcelaine/vaisselle
 - Par vos soins
 - ...€ par personne : fournitures en jetable en fonction des besoins (details)
 - ... € par personne : fournitures de la vaisselle en porcelaine et verrerie

Les options

POUR COMPLETER VOTRE REBOND



PAIN SURPRISE

Le pain surprise complémentaire ; 40 toasts assortis en garniture

... € / pain surprise



VINS & BIERES

Idéal prévoir 1 verre en moyenne par convive

Se référer à la sélection du dossier



SOFTS ASSORTIS

Prévoir un panel de 50cl assortis
Jus de fruits et eaux

...€/personne



COUPE APERITIVE

Idéal prévoir 1 coupe par personne

Beauchoisy : ...€
Champagne Copin : ...€

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

CONDITIONS GÉNÉRALES de VENTE et ACCEPTATION

Dans le cadre de votre manifestation, nous vous remercions de noter nos conditions générales de vente :

Confirmation de la prestation :

- Validation de la prestation par retour du contrat daté et signé avec la mention « Lu et Approuvé, Bon pour accord » et versement du premier acompte

Modalités de paiement :

- Toute **réservation** est subordonnée au **versement d'un acompte** représentant 15 % du devis, lors de la **signature du contrat**.
- Un versement complémentaire de 45 % sera exigible 1 mois avant la date de la manifestation.
- Le solde (40 % restants) sera versé à réception de facture, payable sous 15 jours.
- Les 15 % d'acomptes versés lors de la signature du contrat resteront acquis à la Société Culin'R en cas d'annulation intervenant six mois avant la date de la réception, pour dommages et intérêts, quel que soit le motif de l'annulation de votre réception.
- Si toutefois, l'annulation intervient avant les 6 mois, l'acompte sera rendu mais un frais de facturation vous sera adressé.
- Les 45 % versés 1 mois avant la date de la manifestation resteront acquis à la Société Culin'R en cas d'annulation intervenant 1 mois ou moins avant la date de la réception.
- Si cette annulation est due à un état d'urgence, (sanitaire (ex : covid), ...) notre société ne retiendra que la somme correspondante aux frais engagés : 1 journée de 8H de travail commercial : 8h X 30€ = 240€.
- Toute facture non réglée à sa date d'échéance entrainera la possibilité de faire appel à un organisme de recouvrement, dont les frais vous seront facturés
- Le code de la consommation sera le seul compétent en cas de litige de toute nature, nonobstant toute clause contraire.
- Notre établissement accepte les CB, Virements, Chèques, Espèces (dans la limite légale de 1000€ pour les résidents français)

Conditions générales

- Un repas livré ou emporté à réchauffer vous sera facturé avec une TVA au taux de 5.5 % sous réserve d'un éventuel changement de taux.
- Un repas servi/plateau repas/box sera facturé avec une TVA au de taux de 10% sous réserve d'un éventuel changement de taux.
- Les boissons alcoolisées sont soumises à un taux de TVA de 20%
- LES TARIFS PEUVENT ETRE REMIS EN CAUSE EN FONCTION DU MARCHÉ (inflation, crises, Covid, ...) Nous ne pouvons en effet vendre à perte.
- La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité. Notre établissement ne pourra en être tenu responsable.
- Si vous fournissez vos propres boissons, l'enlèvement des bouteilles vides à la fin de la prestation sera à votre charge.
- Le nombre **approximatif** d'invités doit nous être communiqué **un mois avant la prestation**, La confirmation du nombre **exact et définitif** d'invités doit être faite **10 jours avant** la prestation, passé ce délai, nous ne pouvons vous garantir les quantités demandées.
- Les horaires qui sont indiqués sur votre dossier tiennent compte, des temps de production, du service et de nettoyage exclusif de la cuisine.
- Dans le cadre d'une livraison sans service ou d'un buffet, la conservation de la nourriture après la prestation est sous votre responsabilité.
- L'entreprise ne se tient pas responsable des droits d'auteurs en ce qui concerne la diffusion de musique lors d'une soirée non privée. L'organisateur de l'événement s'engage à entreprendre les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

Prestation donnant lieu à la facturation de supplément :

- Tout dépassement d'horaire par rapport à celui fixé dans le devis, fera l'objet d'un paiement d'heures supplémentaires pour le personnel de l'ordre de 70€ TTC par heure et par serveur.

Délai de livraison :

- Le client ne serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise que si les retards éventuels dans l'horaire prévu (donné à titre indicatif), dépasserait 3 heures en cas de force majeure ou tout évènement susceptible d'empêcher une livraison normale : embouteillage notoire, manifestation de rue, grève, incident climatique ...

Prestation complémentaire :

- Notre société peut vous louer certains matériels, ou bénéficiant d'interlocuteurs privilégiés en matière de location, nous pouvons vous mettre en rapport avec le fournisseur, et vous aider dans la création de votre devis.
 - Cependant, la perte ou la détérioration du matériel de location appartenant à une société extérieure ou à la salle de réception n'engage en aucun cas notre responsabilité.
 - Une politique de confidentialité des données personnelles est établie dans l'entreprise, elle sert dans la bonne gestion, et l'exécution de votre commande, ainsi que le suivi et le recouvrement de votre facturation
 - Les données personnelles peuvent éventuellement servir pour vous proposer des offres commerciales
- Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées par le client sans réserve ni restriction.

Contrat signé entre

Le Client :

Date de votre prestation :

Nom 1 :

Prénom 1 :

Nom 2 :

Prénom 2 :

Fait à :

Le :

Signature (précédée de la mention : « Lu et approuvé, bon pour accord ») Et l'entreprise Culin'r Traiteur, N°siret : 4981288000048 RCS de Boulogne sur mer

Culin'r
305 rue Evariste Dusannier
62780 Cucq
Tél. : 0321098832
culin.r@orange.fr
siret : 4981288000048

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

LES ANNEXES :

Ci-dessous : Document à remplir en fin de prestation avant le départ de nos équipes.



Culin'R Traiteur



POUR LA SUITE DE VOTRE EVENEMENT

Nous sommes heureux de vous avoir accompagné lors de votre évènement. Vous trouverez sur le côté quelques informations en rappel. N'hésitez pas à nous laisser vos **commentaires et impressions dans notre livre d'or** sur notre site internet.



Nous sommes ouverts
du Mardi au Vendredi
de 9H00 à 17H00

03.21.09.88.32

culin.r@orange.fr
844, avenue D'Etapes
62780 Cucq



www.culin-r.com

LA GESTION DES RETOURS ...



NAPPES & SERVIETTES

A nous mettre sales dans les sacs pour reprise

- A nous ramener à cucq
- Reprise par notre transporteur



EAUX EN VERRES

Vides & Pleines Consignées dans les caisses rouges.

- A nous ramener à cucq
- Reprise par notre transporteur



BIERES

Tireuse, Futs vides et pleins, bouteille de gaz

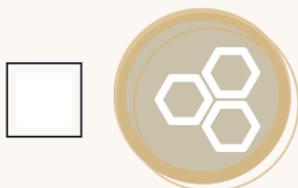
MAIL à envoyer sous 48h avec nbr PLEINS & VIDES

- A nous ramener à cucq
- Reprise par notre transporteur



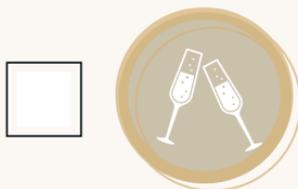
VINS

Que vous ne souhaitez pas garder, **à nous rendre avant notre départ.** Les bouteilles laissées feront partie de la facture .



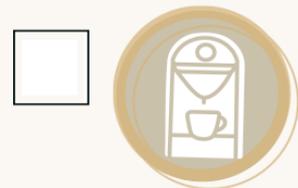
AUTRES ...

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



DERNIERS VERRES SUR TABLES

- A mettre dans les caisses pour reprise sales
- A nettoyer pour rendre propre à la salle



MACHINE A CAFÉ

- A remettre sur la palette avec la vaisselle sale

**AFIN D'ÉVITER DE FACTURER UN FRAIS DE DÉPLACEMENT POUR REPRISSE (150€), PENSEZ À BIEN NOUS RETOURNER CES ÉLÉMENTS LA SEMAINE APRÈS VOTRE ÉVÈNEMENT .
UN GRAND MERCI À VOUS .**