



Votre exauceur d'envie

CULIN'R TRAITEUR

Nos Valeurs...

De la capacité *d'Innovation Culin'R* des cuisiniers à la qualité d'écoute du suivi clientèle, de l'agilité organisationnelle de la logistique aux sourires de nos services...

L'ensemble de nos collaborateurs, n'ont qu'un seul projet, le vôtre!

... Nos Engagements...

La créativité, l'audace, et le professionnalisme ne peuvent pas s'associer si on n'y ajoute pas une note de raffinement et de délicatesse. Les saveurs de ce doux mélange seront subjuguées par la discrétion et l'efficacité de notre équipe Culin'R.

Nous travaillons depuis plusieurs années avec des acteurs de l'économie locale, tels que nos producteurs de fromages, oeufs, beurre, fraises, viandes, jus de pommes, ...

... Notre Passion

L'amour d'un métier au service de vos envies. Quand le sur-mesure et le savoir faire se fusionnent à votre rencontre nous repoussons nos limites pour que vos rêves ne soient plus qu'une réalité.

...Votre Événement.

Professionnels ou Particuliers, nous sommes à l'écoute pour adapter au plus juste notre prestation suivant vos goûts, votre budget, votre lieu, pour ainsi être l'ambassadeur de vos désirs.











A l'occasion de votre Mariage

Mme & M.	:					
Portable	•					
Mail	:					
Adresse	:					
Date du rep	Date du repas :					
Lieu	Lieu :					
<u>Les Horaires :</u>	Mairie :		Cérémonie :			
	Lunch :					
	Repas:					
Nbr de pers	onnes au Lunch/Co	ocktail :	Adultes	enfants		
Nbr de pers	onnes au Repas	:	Adultes	enfants	Prestataires	
Nbr de pers	onnes au Brunch	:	Adultes	enfants		
Dossier suivi pa	r :		Devis réalisé le	:		

Collection 2021-2022



Table des matières

Lunch selection	4
Les animations en option pour completer votre cocktail	
LES ANIMATIONS SUCREES	5
Lunch tradition	6
Cremant & champagnes	6
Forfait softs lunch	6
Animation mojitos	6
Mise en bouche individuelle	6
Menu epicure	7
Menu culin'r	8
Menu prestige	8
Les options buffet de desserts	10
Les options de nuit	10
Le nappage & option	10
Location de materiel	10
Dressage de votre salle de reception	12
Degustation de mariage	12
Les boissons	13
Les vins selectionnes	14
Les boissons sans alcool*	15
Les bieres pression regionales	16
Conditions generales de vente et acceptation	17

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.

LUNCH SELECTION

8/9/10/11 pièces assorties

1 ère partie : Accueil des convives 1 à 2 pièces/pers (sélection à faire)

❖ Mini navettes briochées assorties (rillettes de saumon, fromage frais aux herbes, Piperade)

2eme partie : début du cocktail 5 à 10 pièces/pers (sélection à faire)

- Macaron foie gras
- Club suédois saumon aneth et courgette
- Wraps asiatique, carottes cumin volaille Choux chinois
- Chistera Panacotta betterave yuzu, orange pelée
- Chistera Aïoli et cabillaud fumé
- Sablé à l'épeautre, crème de gorgonzola, billes de balsamique
- ❖ Tartelette confit de tomates et mini mozzarella au pistou
- ❖ Tartelette confit de canard et mousseline de cèleri
- Cubique de saumon au sel d'agrumes, condiment d'herbes fraiches
- Pince grison chèvre aux fruits secs
- ❖ Pince radis noir crevettes et sésame noir (oct. à mars)
- Bruschetta fromage au curry et chorizo
- Bruschetta tapenade exotique et gambas marinée
- Nems de poulet ananas ©
- ❖ Brochette de volaille au tandoori ©
- ❖ Brochette de crevettes cajun ©
- * Tempura d'encornets ©
- Mini burger ©
- ❖ Accras de morue ©
- ❖ Finger végétal ©
- ❖ Samossa aux épices ©

© : Pièces chaudes

3eme partie : sucré 0 à 3 pièces/pers (sélection à faire)

- ❖ Tartelette citron pralicrac et dôme citron basilic
- Cookies framboises chocolat blanc pistache
- Cup-choco praliné et crémeux pistache
- Cup-choco pralicrac pécan et mousse whisky
- Mini éclair chocolat noir
- * sablé épeautre crème au miel de Montreuil
- Cannelé de Bordeaux

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

Box enfant lunch

- Trio de navettes
- Muffins chocolat
- Compote à boire
- ❖ Assortiment de bonbons



Les animations en option pour compléter votre cocktail

Les Animations Salées

Conseils: Maximum 3 animations par cocktail

- ❖ Huitre fraiche N°3 (St Vaast ou selon arrivage) bourriche 48p
 - o Accompagnement citron et vinaigrette à l'échalote
- Gambas au citron vert flambées au gin de LOOS
- ❖ Découpe de poissons (choix à définir) (40 à 50pers)
 - o Saumon fumé ou gravlax
- Pétoncles marinées flambées au calvados
- Noix de Saint jacques marinée citron vert gingembre :
- ❖ Atelier provençal (printemps été) (80Pers)
 - Tapenade, aïoli, anchoïade
 - o légumes croquants (radis, tomates cerises, concombre) Gressins / croutons ...
- Bar à soupe (automne hiver)
 - o Courge, champignons, chou-fleur ...
- ❖ Aiguillette de canard flambée à l'armagnac
- Filet de caille marinée au perlé de groseille
- ❖ Pluma de porc à la fleur de sel des 2 caps
- ❖ Escalopine de foie gras sautée sur son confit de poire au thym
- ❖ Foie gras mi cuit à la découpe, & sa baguette viennoise (70 pièces)
- ❖ Animations panini : cheddar jambon façon welsh
- ❖ Tartare de bœuf (choix à définir)
 - Tradition, italien, thaï, ...
- ❖ Jambon Serrano à la découpe (Poids : 7kg)

Les Animations Sucrées

- ❖ Animation mini gaufre liégeoise (base 50 pers)
- ❖ Barbe à papa (base 50 pers) location machine comprise
- ❖ Animation panini sucré (pate à tartinée maison & banane) (base 50 pers)
- ❖ Chariot à glace
 - O Trio de glaces assorties (base 50 personnes/environ 5L)
- ❖ Arbre à fraise (mai à septembre)
- ❖ Bar à chamallow grillé (base 50 pers)
- **&** Bar à pop corn (location de machine incluse)







LUNCH TRADITION

5/6/7 pièces assorties

1 ère partie salée (3/4 salé)

- Pain surprise polaire (40 toasts environ, assortiment de parfums)
- Mini navettes briochées assorties (rillettes de saumon, fromage frais aux herbes, Piperade)
- Mini bun's Rillettes de poulet estragon
- Gougère au comté
- Moelleux poivrons, chorizo et feta

2eme partie sucrée (1/4 sucré)

Chouquettes, Eclair chocolat noir, Cannelé bordelais, financier

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

Prix du cocktail, hors service, hors boissons

-5 pièces/pers: -6 pièces/pers : -7 pièces/pers :

Service: sur devis

Crémant & Champagnes



Crémant de Loire BEAUCHOISY

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 iournée...

Prix de la bouteille : ...€



Champagne **COPIN-CAUTEL**

Ce champagne vif et très fruité sera le compagnon idéal de vos apéritifs. 48 % Chardonnay, 9 % Pinot Noir, 43 % Pinot Meunier.

Élaboré à partir de 7 % 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 : ...€

Forfait softs Lunch

...€/pers

(froide ou chaude)

(printemps/été)

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

Animation Moiitos

Animations Mojito pour votre cocktail lunch / Apéritif / Nuit ...

- Réalisation devant vous de mojito (menthe, citron vert, cassonade, rhum, glace pilée, Perrier)
- Réalisation pour 50 Mojitos

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



MISE EN BOUCHE individuelle

- Duo d'amuses bouche debout (gougère au comté, croque cheddar)
- Crème Marrakech (carotte, patate douce orange) cress
- Gaspacho de tomate & poivrons et sa bille de mini mozzarella
- Crème Dubarry (choux fleur) et magret maturé
- (automne/hiver) Panacotta betterave, chutney de betterave et copeaux de haddock, cress violette
- Tronçon de Cabillaud mi-fumé, aïoli, cress
- Saint jacques snackée, houmous petit pois menthe, pousse d'aneth
- Opéra de foie gras au cacao, compotée de poire aux épices

4.50€



MENU EPICURE

ENTREE AU CHOIX

- Rillettes de Lieu à l'encre de seiche, tartare courgettes poivrons tomates, chips de pain et pickles d'oignons rouges
- Truite fumée, fromage frais au raifort sur son craquant aux céréales, pickles de légumes
- Crème glacée de courgettes (Mars à Octobre), œuf parfait, huile de noix, pousses de moutarde
- Crème de champignons (Octobre à mars), œuf parfait, huile de noix, pousses de moutarde ©
- Risotto au chorizo, roquette, coulis de poivrons jaunes ©

© : Entrée chaude

PLAT AU CHOIX

- Mignon de porc, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, pois gourmand, crème d'ail confit
- Dos de cabillaud, petits pois à la française, crème infusée au lard, tuile de riz à l'ail fumé d'Arleux
- Blanc de poulet jaune au thym frais, crémeux de maïs, tian effeuillé, huile infusée thym citron
- Epeautre cuit comme un risotto, tian effeuillé, crumble aux graines de courges, pousses de pois

FROMAGE en option

- **Duo** de tome de cambrai et camembert de Normandie sur mesclun, vinaigrette au miel +...
- Assiette de 3 fromages régionaux et son mesclun, vinaigrette au miel +...
 - O Possibilité de choisir un fromage Chaud parmi les suivants (croquette de camembert, croustillant de chèvre et miel) & 2 classiques
- Plateau de 5 fromages régionaux à table, assiette de mesclun, vinaigrette au miel $+ ... \in$
 - o Beurre, pain aux noix à partager
 - o Sélection « PHILIPPE OLIVIER » maitre affineur
 - Butte des Dunes, Pavé de Roubaix, Saint Romain de la terre des 2 caps, Bonde de Neufchâtel, chèvre frais du montreuillois

DESSERT: 3 au choix par convive A L'ASSIETTE ou AU BUFFET (conseils: 5 à 7 variétés en proposition au buffet)

- Fraisier biscuit financier à la pistache (Suivant saison)
- Croustillant chocolat praliné, miroir cacao
- Entremet abricots romarin (Biscuit pain de gènes, croustillant amande romarin, mousse vanille, abricot romarin) (juin à fin sept.)
- Entremet exotique (Biscuit amande, croustillant coco, bavarois coco & passion)
- Sphère coco framboise (Dôme coco, insert framboise, biscuit croquant spéculoos)
- Sphère citron noisettes (Sablé breton noisette, mousse citron, insert citron Limancello, glaçage jaune, brisure noisettes)
- Cube rocher praliné
- Mini Tropézienne vanille
- Tartelette Cheese-cake fruits rouges, (Fond de pâte sucrée, croustillant, gelée de fruits rouges et mousse cheese-cake)
- Tartelette chocolat pistache (Tartelette moelleux chocolat et crémeux pistache)
- Tartelette amandine aux framboises (Fond de pâte sucré, amandine, mousseline vanille et framboises fraiches)
- Chou craquelin mousseline vanille de Madagascar
- Fondant chocolat cœur coulant façon foret Noire
- Muffin Mures et pistache
- Les classiques : Salade de fruits frais, riz au lait à partager, mousse au chocolat noir, crème brulée

*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)

Sans service et hors boissons, hors fromages

Personnel : ... ϵ par convive, Service assuré jusqu'à 01h00/02h00 du matin (au delà de 02h00 possibilité de quelques personnes pour la fin : service et débarrassage 38 ϵ de l'heure par personne)

Personnel de nuit de 2H00 à 4H00 en option : ... ϵ

CULIN'R Traiteur

MENU CULIN'R

ENTREE AU CHOIX

- Rectiligne foie gras betterave framboise, crumble fleur de sel, réduction de balsamique, copeaux de Chioggia, pousse de pois
- Filet(s)* de rouget mariné(s) aux agrumes, lissé de carottes au gingembre, roquette à l'huile d'olive, copeaux de carotte de couleur *(suivant la taille du filet)
- Brochette de gambas, riz noir de Camargue façon Pilaf, ravigote d'herbes, salade d'herbes fraiches ©
- Saumon gravlax, betteraves rouges, pickles de choux fleur, huile d'aneth, crumble aux graines

© : Entrée chaude

PLAT AU CHOIX

- Pièce de contre filet, jus tranché, purée de patate douce, navet long miel et soja & pousse
- Tronçon de magret de canard, écrasé de pomme de terre à l'estragon, carotte fane, shiitake, jus au xérès
- Suprême de poulet jaune rôti, mousseline de cèleri torréfié, quartier de betterave, jus au café (Octobre à mars)
- Suprême de poulet, risotto de Fregola Sarda, asperges vertes, sauce piperade (Mars à Octobre)
- Pavé de lieu jaune rôti, polenta crémeuse à l'aneth, carotte fane, sauce bière blanche

FROMAGE en option

- **Duo** de tome de cambrai et camembert de Normandie sur mesclun, vinaigrette au miel +...
- Assiette de 3 fromages régionaux et son mesclun, vinaigrette au miel +...€
 - O Possibilité de choisir un fromage Chaud parmi les suivants (croquette de camembert, croustillant de chèvre et miel) & 2 classiques
- Plateau de 5 fromages régionaux à table, assiette de mesclun, vinaigrette au miel $+ ... \in$
 - o Beurre, pain aux noix à partager
 - o Sélection « PHILIPPE OLIVIER » maitre affineur
 - Butte des Dunes, Pavé de Roubaix, Saint Romain de la terre des 2 caps, Bonde de Neufchâtel, chèvre frais du montreuillois

DESSERT: 3 au choix par convive A L'ASSIETTE ou AU BUFFET (conseils: 5 à 7 variétés en proposition au buffet)

- Fraisier biscuit financier à la pistache (Suivant saison)
- Croustillant chocolat praliné, miroir cacao
- Entremet abricots romarin (Biscuit pain de gènes, croustillant amande romarin, mousse vanille, abricot romarin) (juin à fin sept.)
- Entremet exotique (Biscuit amande, croustillant coco, bavarois coco & passion)
- Sphère coco framboise (Dôme coco, insert framboise, biscuit croquant spéculoos)
- Sphère citron noisettes (Sablé breton noisette, mousse citron, insert citron Limancello, glaçage jaune, brisure noisettes)
- Cube rocher praliné
- Mini Tropézienne vanille
- Tartelette Cheese-cake fruits rouges, (Fond de pâte sucrée, croustillant, gelée de fruits rouges et mousse cheese-cake)
- Tartelette chocolat pistache (Tartelette moelleux chocolat et crémeux pistache)
- Tartelette amandine aux framboises (Fond de pâte sucré, amandine, mousseline vanille et framboises fraiches)
- Chou craquelin mousseline vanille de Madagascar
- Fondant chocolat cœur coulant façon foret Noire
- Muffin Mures et pistache
- Les classiques : Salade de fruits frais, riz au lait à partager, mousse au chocolat noir, crème brulée

*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 : ... \in ttc, (dont TVA au taux légal en vigueur)

Sans service et hors boissons, hors fromages

Personnel : ... ϵ par convive, Service assuré jusqu'à 01h00/02h00 du matin (au delà de 02h00 possibilité de quelques personnes pour la fin : service et débarrassage 38 ϵ de l'heure par personne)

Personnel de nuit de 2H00 à 4H00 en option : ... ϵ

CULIN'R Traiteur

305 rue Evariste Dusannier 62780 CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr | Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com

MENU PRESTIGE

ENTREE AU CHOIX

- Foie gras de canard mi-cuit, gel passion, confit exotique au poivre Timut, crumble au sarrasin grillé (mars
- Foie gras sauté, crème de courge, éclats de noisettes torréfiées © (Octobre à mars)
- Duo de St Jacques et Haddock, crémeux de haricots coco, crème de curry vert, pousses d'oseilles rouges ©
- Trio de suprêmes de caille snackés, mousseline de cèleri, vinaigrette jus de viande, salade d'herbes ©
- Médaillon de homard, tartare de cèleri pomme mangue, émulsion yuzu, shiso cress

© : Entrée chaude

PLAT AU CHOIX

- Veau, mousseline de carotte, girolles, crumble au charbon noir végétal, jus d'amande
- Selle d'agneau farci sarriette, écrasé de prunelle, carottes de couleurs, jus à la sarriette
- Filet de Bœuf, écrasé de pomme de terre, trio d'asperges, sauce foie gras, jeunes pousses d'épinards
- Filet de bar, fine ratatouille, pomme safranée, sauce vin blanc verveine
- Médaillon de Lotte, risotto de langues d'oiseaux, brunoise cèleri branche, émulsion carbonnara + 2€

FROMAGE en option

- Duo de tome de cambrai et camembert de Normandie sur mesclun, vinaigrette au miel +...€
- Assiette de 3 fromages régionaux et son mesclun, vinaigrette au miel
- Possibilité de choisir un fromage Chaud parmi les suivants (croquette de camembert, croustillant de chèvre et miel) & 2 classiques
- Plateau de 5 fromages régionaux à table, assiette de mesclun, vinaigrette au miel
- +...€

+...€

- o Beurre, pain aux noix à partager
- Sélection « PHILIPPE OLIVIER » maitre affineur
 - Butte des Dunes, Pavé de Roubaix, Saint Romain de la terre des 2 caps, Bonde de Neufchâtel, chèvre frais du montreuillois

DESSERT: 4 au choix par convive A L'ASSIETTE ou AU BUFFET (conseils : 5 à 7 variétés en proposition au buffet)

- Fraisier biscuit financier à la pistache (Suivant saison)
- Croustillant chocolat praliné, miroir cacao
- Entremet abricots romarin (Biscuit pain de gènes, croustillant amande romarin, mousse vanille, abricot romarin) (juin à fin sept.)
- Entremet exotique (Biscuit amande, croustillant coco, bavarois coco & passion)
- Sphère coco framboise (Dôme coco, insert framboise, biscuit croquant spéculoos)
- Sphère citron noisettes (Sablé breton noisette, mousse citron, insert citron Limancello, glaçage jaune, brisure noisettes)
- Cube rocher praliné
- Mini Tropézienne vanille
- Tartelette Cheese-cake fruits rouges, (Fond de pâte sucrée, croustillant, gelée de fruits rouges et mousse cheese-cake)
- (Tartelette moelleux chocolat et crémeux pistache) Tartelette chocolat pistache
- Tartelette amandine aux framboises (Fond de pâte sucré, amandine, mousseline vanille et framboises fraiches)
- Chou craquelin mousseline vanille de Madagascar
- Fondant chocolat cœur coulant façon foret Noire
- Muffin Mures et pistache
- Les classiques : Salade de fruits frais, riz au lait à partager, mousse au chocolat noir, crème brulée

*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 : ... \in ttc, (dont TVA au taux légal en vigueur)

Sans service et hors boissons, hors fromages

Personnel: ... € par convive, Service assuré jusqu'à 01h00/02h00 du matin (au delà de 02h00 possibilité de quelques personnes pour la fin : service et débarrassage 38 € de l'heure par personne)

Personnel de nuit de 2H00 à 4H00 en option : ... ϵ

CULIN'R Traiteur

305 rue Evariste Dusannier 62780 CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Menu végétarien

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

Les Options buffet de desserts

Animations diverses : pour compléter votre buffet

 Animation mini gaufre liégeoise (base 50 pers 	€
---	---

❖ Pain perdu (accompagnement caramel beurre salé) (base 50pers)
...€

❖ Chariot à glace location ... €

o Trio de glaces assorties (base 50 personnes/environ 7,5L) ...€

♣ Arbre à fraise (mai à septembre)
...€/u

Arbre à chamallow ...€/u

♣ Fontaine de chocolat noir et ses chamallow ou quartier d'ananas (pour 80 pers)
...€

Mini crêpe caramel d'agrumes, flambée au Grand Marnier (80 pers)
 ∴ Coupe de fruits (fraise, abricots, cerises, ananas, ...)

Sur devis

Les Options 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
Buffet de bâtonnets de fromages (à déguster du bout des doigts)	
O Pour 50 pers sur la base de 50g/pers	…€ livré
Buffet de nuit campagnard (assortiment de terrines et charcuteries)	
O Pour 50 pers (4.0kg assortis)	…€ livré
	Buffet de croque jambon fromage pour 50 pers (2 triangles/pers) Buffet de hot-dog pour 40 pers (1/pers) Buffet de bâtonnets de fromages (à déguster du bout des doigts) o Pour 50 pers sur la base de 50g/pers Buffet de nuit campagnard (assortiment de terrines et charcuteries)

Menu Enfant (de 3 à 10 ans) *

P+D:...€ E+P+D

- Ficelle picarde Ou feuilleté au fromage
- Aiguillettes de volaille panées & Pommes Dauphines
- Dessert du buffet (ou mini crêpes au sucre)

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

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

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, ...

CULIN'R Traiteur

^{*}choix unique

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



livré dans les frigos, hors personnel hors boissons

PARTIE SALEE

- Salade de tomate feta et son huile au basilic (0,100kg/pers)
 - \circ Quartier de melon (de juin à fin septembre) option avec Sup. + 0.60 ϵ
- Planche de jambon blanc
- Œuf dur de Montcavrel
- Condiments (beurre, mayonnaise et cornichon)

PARTIE SUCREE

- Pancake & sirop d'érable
- Muffins
- Coupe de fromage blanc et confiture/gelée de fruits
- Salade de fruits (80gr/pers)

Par vos soins : à prévoir

- Les boissons vues par vos soins (chocolat/café/thé, vin, eau et jus de fruits)
- Se rapprocher d'un boulanger pour vous livrer du pain frais et viennoiseries fraiches
- Assiettes jetables et couverts par vos soins (ou location en option : $2,50\epsilon$)



livré dans les frigos, hors personnel hors boissons

PARTIE SALEE

- Jambon à l'os braisé (froid)
- Salade de pommes de terre à la graine de moutarde
- Carottes râpées
- Taboulé
- Salade verte
- Condiments

PARTIE SUCREE

- 1 part de tarte :
 - o Tarte amadine aux poires
 - o Tarte de pays à la crème

Par vos soins : à prévoir

- Les boissons vues par vos soins (chocolat/café/thé, vin, eau et jus de fruits)
- Se rapprocher d'un boulanger pour vous livrer du pain frais et viennoiseries fraiches
- Assiettes jetables et couverts par vos soins (ou location en option : 2,50 ϵ)

Formule Rebond N°2 ... 6

livré dans les frigos, hors personnel hors boissons

PARTIE SALEE

- Salade de pennes façon italienne (tomates, basilic, roquette, jambon cru)
- Carottes râpées et raisins secs
- Salade de blé et fruits secs
- Salade pomme de terre à la graine de moutarde
- Plateau de jambon cru
- Plateau de jambon blanc
- Plateau de terrine traditionnelle
- Rillettes de cabillaud aux herbes
- Plateau de viandes rôties (suivant arrivages)
- Brie de Meaux
- Condiments

PARTIE SUCREE

- Sélection de tarte de saison (1 part/pers)
 - Sélection de 2 variétés parmi : tarte amandine poire, tarte au sucre, tarte à la bière, tarte citron et zestes de citron vert, tarte fromage blanc, tarte amandine rhubarbe,
- Brioche et confiture de saison

Par vos soins : à prévoir

- Les boissons vues par vos soins (chocolat/café/thé, vin, eau et jus de fruits)
- Se rapprocher d'un boulanger pour vous livrer du pain frais et viennoiseries fraiches
- Assiettes jetables et couverts par vos soins (ou location en option : 2,50€)

CULIN'R Traiteur

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 le vendredi. Mise en place de la structure par la famille pour respecter votre plan de salle, puis Nappage, assiettes, couverts, verres, serviettes par notre équipe.

Forfait sur devis (nous consulter 160 à 290€)



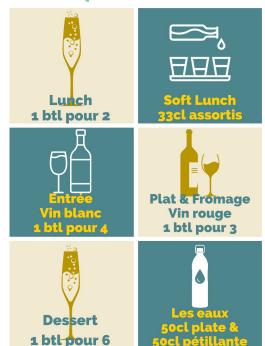
Dégustation de mariage

Le menu test peut vous être concocté. Suivant l'avancement du dossier nous convenons ensemble d'une date pour effectuer une dégustation. Ainsi une sélection dans votre menu doit être faite pour le mieux un mois avant la date convenue ensemble

- La participation de cette dégustation varie de 20 à 35€ par personne suivant les menus
- La dégustation s'effectuera entre le mois d'octobre et fin mars du mercredi au vendredi (de 10h00 à 18h00); elle dure en moyenne 2h30.
- L'idéal est de sélectionner 2 à 3 entrées (si il y a une entrée prévue au mariage) et 2 à 3 plats qui peuvent vous correspondre ; nous réaliserons un panel de 5/6 pièces cocktail et 5/6 desserts suivant nos productions.
- Le nombre de participants est compris entre 2 et 6 personnes pour ce rendez-vous.



Pour vous accompagner sur les quantités de boissons



LES BOISSONS

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.



Les Vins Sélectionnés

*Facturation à la bouteille (livrée rafraichie)



Uby Blanc N°3

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

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: ...€



BEAUCHOISY

Crémant de 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 : ...€



Le Bouquet
Sauvignon
Laporte

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

 $Prix\ btl: ... \in$



Beau Rivage Bordeaux Supérieur Grande Réserve

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

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 : ...€



Amountanage Luberon BIO

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

Prix btl: ...€



Amountanage Luberon

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 : ...€



COPIN-CAUTEL

Tradition Champagne

Ce champagne vif et très fruité sera le compagnon idéal de vos apéritifs. 48 % Chardonnay, 9 % Pinot

48 % Chardonnay, 9 % Pinot Noir, 43 % Pinot Meunier. Élaboré à partir de 7 % de vins de réserve

Prix btl : ...€



Macon-villages Lieu-dit de Mont-Rachet

Ce Macon Villages nous offre des notes d'acacia avec quelques nuances citronnées, d'amandes et de noisettes. Impression harmonieuse de fraîcheur de rondeur avec des notes fleuries et de fruits secs.

Prix btl : ...€



Cote du Rhône Corinne Depeyre Style

Très belle robe rouge grenat. Nez de fruits noirs et épicés. En bouche c'est le côté gourmand qui l'emporte, la chair est juteuse et stimule le palais. L'ensemble est charnu et profond. Un beau Rhône, concentré de saveur et d'épices.

Prix btl : ...€



NAUTIC Rosé Méditerranée

Rose Weatterranee Robe pâle aux nuances lumineuses.

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

Prix btl : ...€

Les Boissons Sans Alcool*

*Facturation à la bouteille (livrée rafraichie)



OPALINE

Eau minérale Opaline Bouteille plastique 1.5L *vendue par 6

Prix de la bouteille : ...€



SAINT AMAND

Eau minérale pétillante Saint
Amand
Bouteille plastique 1L
*vendue par 6
Prix de la bouteille : ...€



Jus de Pommes artisanal

Jus de pomme des **hauts de France**Bouteille verre de 1L

Prix de la bouteille : ...€



SAINT AMAND Plate

Eau plate minérale saint Amand Bouteille verre consignée 1L

Prix de la bouteille : ...€



SAINT AMAND Pétillante

Eau pétillante minérale Saint Amand Bouteille **verre consignée** 1L

Prix de la bouteille : ...€



Jus de Pomme/poire artisanal

Jus de pomme/poire des hauts de France

Bouteille verre de 1L

Prix de la bouteille : ...€



VITTEL

Eau minérale Vittel Bouteille verre consignée 1L

Prix de la bouteille : ...€



PERRIER FINES BULLES

Eau minérale Perrier fines bulles Bouteille verre consignée 1L

Prix de la bouteille : ...€



COCA-COLA

Coca-cola ou Coca-cola Zéro Bouteille plastique 1.5L

Prix de la bouteille : ...€

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



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: ...€



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: ...€



Premium 5.5°

Bière blonde légère de la brasserie Gayant-Goudale Bière légère moelleuse et rafraîchissante.

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





La Jade Blanche Bio 4.5°

Bière blanche biologique nonfiltrée de la brasserie Castelain Rafraîchissante et légère, la JADE blanche et une bière de froment aux subtiles notes de céréales, agrumes et épices

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 fraicheur désaltérante.

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



La Belzebuth Rosée 2.8°

Bière rosée Brasserie Goudale Arômes naturels de framboise puissant qui s'entremêle avec les notes de froment, apportées par la bière blanche

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



CONDITIONS GENERALES 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 ».

Modalités de paiement:

- Toute réservation est subordonnée au versement d'arrhes 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'arrhes versés lors de la signature du contrat resteront acquis à la Société Culin'R en cas d'annulation intervenant deux mois avant la date de la réception, pour dommages et intérêts, quelque soit le motif de l'annulation de votre réception.
- Les 45 % versés 1 mois avant la date de la manifestation resteront acquis à la Société Culin'R en cas d'annulation intervenant 15 jours ou moins avant la date de la réception.
- Si cette annulation est due à un évènement familial très grave, (sur présentation de justificatifs), notre société ne retiendra que la somme correspondant aux frais engagés.
- Toute facture non réglée à sa date d'échéance entrainera l'application d'une pénalité de retard s'élevant à 3 fois le taux de l'intérêt légal jusqu'au paiement intégral des sommes dues.
- Tout recouvrement pour les clients professionnels donnera lieu à une indemnité forfaitaire de 40€ (articles L 441-6 et D 411-5 du code du commerce)
- Au titre de la clause pénale ; le client devra verser une indemnité de 15% du montant total de la facture TTC
- En application de la Loi n °80+335 du 12 mai 1980, le vendeur se réserve la propriété des marchandises désignées sur ce document, jusqu'au paiement intégral de leur prix en principal et intérêts.
- Le Tribunal de Commerce de Boulogne sur Mer sera le seul compétent en cas de litige de toute nature, nonobstant toute clause contraire.

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%
- 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.
- Nous pouvons dresser le devis en fonction du nombre de serveurs à mettre à votre disposition.
- 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 8 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 38 € 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.

Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées par le client sans réserve ni restriction.

Nom:	Prénom
Fait à :	Le:

Signature (précédée de la mention : « Lu et approuvé, bon pour accord »).