

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Au Service de votre réception

Créateur de saveurs depuis plus de 7 ans,

DV RECEPTION met un point d'honneur
À vous accompagner tout au long de votre préparatif
Afin de faire de votre réception un moment magique
Et exceptionnel !!!



Eveiller vos sens et vos papilles

Tel est le maître mot de nos équipes de professionnels
De jeunes chefs « **Gregory LEBOURG & Pierre Jean ODDONE**
Passionnés qui sauront être en permanence à votre écoute
Pour élaborer ensemble un mariage griffé

Dès à présent nous sommes à votre écoute pour imaginer et mettre en scène les événements de votre vie
N'hésitez plus.....Laissez-vous faireEt laissez nous faire

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Plaquette Mariage 2013



Saveurs & mise en Scène

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

La dolce Vita...

Le Cocktail -Service en buffets et en passages passage plateaux .

Nous vous suggérons 10 pièces Cocktail par convive décomposées comme suit

Les fantaisies salées froides :

Canapés : Caviar d'aubergine, tomate séchée, Parmesan

Foie gras mi cuit, gelée fruits rouges

Tandoori de volaille et son mix végétal

Perle de mozzarella -tomate grappe et basilic frais

Tartare de Thon, légumes croquants, gel citron

Wok de bœuf au Saké à la coriandre, nouilles japonaises

Caroline chèvre tapenade et pignons

Gaspacho de tomate, espuma Gorgonzola/mascarpone

Tomate cerise façon pomme d'amour

Buffet des plats

Bœuf à la brousse, olives noires et pignons

« Glaçage » à l'huile d'olive

Saumon N'Roll, écrevisse et légumes claqués

Mayonnaise détendue au jus d'écrevisse

Pour accompagner vos plats

Rigatonis garnis de sa fine ratatouille

Le Dîner ...

Buffet des entrées

Pomme de terre ratte en salade de fines herbes - magret fumé (servie dans un verre bodeglass)

Délice d'aubergine gratinée « façon parmesane »

Roulé de thon - huile de fenouil et Brésola

Foie gras de canard « Maison » mi cuit, petit pain de campagne

Confitures de saison ...

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés (2 choux par pers)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise,)

Brochette de fruits frais de saison

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

Buffet des fromages de nos terroirs

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Chèvre -St Neactaire

Servi avec Pain aux olives & Confitures Maison

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Un coin de Marché...

Le Cocktail - *Service en buffets et en passages passage plateaux* -

Nous vous suggérons 12 pièces Cocktail par convive décomposées comme suit

Les fantaisies salées froides :

Canapés Caviar d'aubergine, tomate séchée, Parmesan.. .

Foie gras mi cuit, fruits rouges

Volaille Tandoori et son mix végétal

Gelée de tomate, mousse de chèvre

Tartare de Thon, légumes croquants, gel citron

Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises

Dôme de Saumon, avocat et blinis

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue, Croque provençal

Polenta aux épices du comptoir, pancetta

Petite Bouchée à la viande aux parfums de Provence

Mini nems Thaï - sauces douces et épicée

Pastilla aux légumes confits

Plats chauds

Magret Canard rôti à la peau

Tatin de tomates, Gnocchi - jus de canard

Ou

Filet de Bœuf, Macaron de Champignon

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Jus de viande

Ou

Lotte rôtie, palet de pomme de terre

Artichaut tige, sauce au Champagne

Le Dîner...

Buffet des entrées

Jambon de Parme farci de sa brousse aux pignons et Basilic

Délice d'aubergine gratiné « façon parmesane »

Le petit cannelloni de Saumon fumé, éclats d'avocats et mousseline citron

Foie gras de canard « Maison » nature, aux fruits, ou au épices (parfum à définir), confitures de saison,

Printanière de légumes croquants, Queue de gambas au Pistou

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise,)

Salade de fruits frais (servie dans un verre bodéglass

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

Fromages

Fromages affinés (Brie de Meaux, chèvre frais au thym, Tomme de Savoie)

Salade à l'huile d'olive, pain de campagne et confiture maison

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

A l'ombre des figuiers...

Le Cocktail - Service en buffets et en passages passage plateaux -

Nous vous suggérons 12 pièces Cocktail par convive décomposées comme suit

Les fantaisies salées froides :

Canapés Caviar d'aubergine, tomate séchée, Parmesan. .

Foie gras mi cuit, fruits rouges

Volaille Tandoori et son mix végétal

Gelée de tomate, mousse de chèvre

Tartare de Thon, légumes croquants, gel citron

Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises

Saumon, avocat et blinis

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue Croque provençal

Polenta aux épices du comptoir, pancetta

Petite Bouchée à la viande aux parfums de Provence

Mini nems Thaï - sauces douces et épicée

Pastilla aux légumes confits

Plats chauds

Magret de canard croustillant sur sa peau

Crèmeux de polenta, asperges vertes - jus acidulé

Ou

Le grenadin de veau poêlé,

Déclinaison de betterave tombée d'épinard, jus au Thym

Ou

Dos de cabillaud en croute de tapenade

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, condiment Riviera

Le Dîner ...

Entrées

Dôme de saumon fumé

Mousseline citron aux éclats d'avocats et paprika sur un pain à la Tomate et jeunes pousses

Ou

Foie Gras mi cuit cœur coulant et son pain au Basilic- Confiture de ratatouille au miel,

Ou

Clafoutis aux légumes confits, Gambas rôties, crème de homard

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise,)

Brochettes de Fruits frais de Saison

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

Fromages

Buffet des Fromages de nos terroirs (5 variétés)

Ou

Sélection de fromages affinés (3 variétés)

Salade à l'huile d'olive & pignons

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Mi Ombre, Mi Soleil ...

Le Cocktail -Service en buffets et en passages passage plateaux -

Nous vous suggérons 16 pièces Cocktail par convive dont 1 Atelier gastronomique

Les fantaisies salées froides :

Canapés Caviar d'aubergine, tomate séchée, Parmesan

Foie gras mi cuit, fruits rouges

Volaille Tandoori et son mix végétal

Gelée de tomate, mousse de chèvre

Tartare de Thon, légumes croquants, gel citron

Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises

Saumon, avocat et blinis

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue Croque provençal

Polenta aux épices du comptoir, pancetta

Petite Bouchée à la viande aux parfums de Provence

Mini nems Thaï - sauces douces et épicée

Pastilla aux légumes confits

L'animation gourmande (4 pièces par personne)

La plancha

La plancha viande

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

Le Dîner ...

Entrées

Cannelloni de saumon fumé

Mousseline citron aux éclats d'avocats et paprika sur un croustillant à la Tomate

Ou

Marbré de foie au Basilic- Confiture de ratatouille au miel

Pain de campagne, Mélange de jeunes pousses de salades aromatisées

Ou

Fagots de gambas, Tomates séchées, clafoutis aux légumes confits, crème de homard

Plats chauds

Magret de Canard, jus de canard et réduction à l'orange

Polenta à l'ancienne - Babys légume glacés

Ou

Le grenadin de veau aux épices du Sud

Duo de patate douce, roulé de courgette, crème légère au thym citron

Ou

Pavé d'agneau jus de viande à l'ail confit

Pommes de terre grenailles, tomates confites, mini carottes, son jus au romarin

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés (2 choux par pers)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise)

Petits verres gourmands (Soupe de fraise, crème fouettée à la menthe - tarte citron déstructurée - cassolette de crème brûlée)

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Sous la tonnelle...

Le Cocktail - Service en buffets et en passages passage plateaux -

Nous vous suggérons 16 pièces Cocktail par convive dont 1 Atelier gastronomique

Les fantaisies salées froides :

Canapés Caviar d'aubergine, tomate séchée, Parmesan

Foie gras mi cuit, fruits rouges

Volaille Tandoori et son mix végétal

Gelée de tomate, mousse de chèvre

Tartare de Thon, légumes croquants, gel citron

Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises

Saumon, avocat et blinis

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue Croque provençal

Polenta aux épices du comptoir, pancetta

Petite Bouchée à la viande aux parfums de Provence

Mini nems Thaï - sauces douces et épicée

Pastilla aux légumes confits

L'animation gourmande (4 pièces par personne)

La plancha

La plancha viande

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

Mises en bouche

Fraicheur d'été » Chair de crabe de Tourteau, menthe et coriandre

Ou

Ravioles Saint Jacques, écume homard

Ou

Foie gras poêlé- pomme granit Smith, réduction de Sangria, figue rôtie

Fromages

Espuma de Brie de Meaux, chèvre frais au thym, Tomme de Savoie)

Salade à l'huile d'olive, pain de campagne et confiture maison

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés (2 choux par pers)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise)

Soupe de fraise -crème fouettée à la menthe

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

Le Dîner...

Plats chauds

Magret de Canard croustillant sur sa peau Galette de Parmesan

Tatin de tomates, Gnocchi - jus de canard

Ou

Le grenadin de veau poêlé aux épices, duo de patate douce truffée

Roulé de courgette en mousseline, crème légère au thym citron

Ou

Le filet de Bœuf au foie gras poêlé « façon Rossini »

Confit d'échalote - Tomate au caramel d'ail, jus de viande

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

La Recette du chef ...

Le Cocktail - *Service en buffets et en passages passage plateaux* .

Nous vous suggérons 18 pièces Cocktail par convive

Les fantaisies salées froides

Canapés Caviar d'aubergine, tomate séchée, Parmesan

Foie gras mi cuit gelée fruits rouges

Volaille Tandoori et son mix végétal

Jambon de Parme-gambas sirop de tomate

Tartare de Thon, légumes croquants, gel citron

Wok de bœuf au Saké à la coriandre, nouilles japonaises

Saumon, avocat et blinis

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue Croque provençal

Polenta aux épices du comptoir, pancetta

Petite Bouchée à la viande aux parfums de Provence

Mini nems Thaï - sauces douces et épicées, Pastilla aux légumes confits

Saint jacques poêlée- rizotto crémeux au Parmesan, Foie gras poêlé - pomme purée servis en mini plat

Le Dîner...

Entrées

Fine tarte aux Saint Jacques, Fondue d'épinard & amandes, émulsion aux favouilles

Ou

Etuvé de Jeunes poireaux légèrement truffée-Turbo blond rôti -sauce champagne

Plats chauds

Mignon de veau, déclinaison de carottes des Sables (en émulsion, glacée, et en purée), jus à la sauge officinale

Ou

Médaille de lotte, saveur anis, compotée de fenouil et pomme verte, jus marin en émulsion

Fromages

Section de fromages affinés Mélange de jeunes pousses -vinaigrette d'herbette

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise)

Salade de fruits exotique à la vanille

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

Les animations gourmandes (2 pièces par personne)

Le foie gras

Dégustation Foie gras mi cuit

Artichauts façon Barigoules et aux fruits

A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

Agrémentée de Pain aux Figues Confitures et Chutney

Et

La plancha

La plancha viandes

Magret et Poulet marinés en brochette

Déclinaison de sauces douces et épicées

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Coté Mariage ...

Le Cocktail - Service en buffets et en passages passage plateaux -

Nous vous suggérons 16 pièces Cocktail par convive (Dont 1 animation au choix)

Les fantaisies salées froides :

Canapés Caviar d'aubergine, tomate séchée, Parmesan
Foie gras mi cuit gelée fruits rouges
Volaille Tandoori et son mix végétal
Jambon de Parme-gambas sirop de tomate
Thon mariné façon sushi- sauce tomate citronnée
Wok de bœuf au Saké à la coriandre, nouilles japonaises
Tartare de thon légumes croquants, gel citron
Gelée de tomate, mousse de chèvre

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue aux tomates séchées -, Roulé Reblochon Parme
Polenta aux épices du comptoir-magret fumé
Petite Bouchée à la viande aux parfums de Provence
Mini nem Thaï - sauces douces et épicées,
Pastilla aux légumes confits

Les animations gourmandes (4 pièces par personne)

Le foie gras

Dégustation Foie gras poêlé & St Jacques
Terrines de foie gras « Maison »
Agrémentée de Pain aux Figues Confitures et Chutney
la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre
Emulsion de Tatin Whisky et crème au foie gras -Réduction de Porto

La plancha

La plancha viande
Magret et Poulet marinés en brochette
La plancha de la mer
Gambas, St Jacques et Supions
Déclinaison de sauces douces et épicées

Autour de l'Italie

Jambon de Parme découpé devant vos invités
Tomates anciennes
Petit pot de Poivrons marinés, mozzarella di Bufala
Servi avec fleur de sel, huile d'olive extra et petits pains

Espuma

Fabrication d'Espuma au Siphon
Siphon mozzarella siphon Gorgonzola Siphon pomme verte Céleri / vodka
Garnitures : Tartare de tomate, St jacques, vinaigrette agrumes
Poivrons marinés à l'huile,

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Le Dîner...

Entrées

Duo de saumon et avocat « façon Tartare »

Fine tapenade d'olives noires au basilic, Petit Mesclun -vinaigrette aux herbes

Ou

Croustillant à la fondue de poireaux & St jacques, Ecume de Parmesan

Ou

Tarte fine, Tomates confites, Mozzarella Burrata roquette et gambas marinée au pistou

Instant glacé des jeunes mariés -

Plats chauds

Mignon de veau, déclinaison de carottes des Sables (en émulsion, glacée, et en purée), jus à la sauge officinale

Ou

Le Filet de Bœuf Rôti - Tatin d'échalotes caramélisées

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Jus réduit au Vin cuit et mignonette de Poivre

Ou

Filet de Saint Pierre rôti à l'unilatéral, mille feuilles de blettes et Parmesan, jus tranché

Fromages

Petit camembert chaud à la truffe

Ou

Petit plateau de Fromage (directement posé sur table)

Pour accompagner vos fromages, petites ficelles aux olives noires et confitures maison

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés (1 chou par pers)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise)

Brochettes de Fruits frais de Saison

Petit verre gourmand (Tiramisu fruits rouges, crème brûlée lavande, tarte citron déstructurée)

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Entre Deux...

Le Cocktail - *Service en buffets et en passages passage plateaux* .

Nous vous suggérons 20 pièces Cocktail par convive (Dont 2 animations au choix)

Les fantaisies salées froides :

Canapés Caviar d'aubergine, tomate séchée, Parmesan
Foie gras mi cuit gelée fruits rouges
Volaille Tandoori et son mix végétal
Jambon de Parme-gambas sirop de tomate
Thon mariné façon sushi- sauce tomate citronnée
Wok de bœuf au Saké à la coriandre, nouilles japonaises
Tartare de thon légumes croquants, gel citron
Gelée de tomate, mousse de chèvre

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue, Roulé Reblochon Parme
Polenta aux épices du comptoir-magret fumé
Petite Bouchée à la viande aux parfums de Provence
Mini nem Thai - sauces douces et épicées,
Pastilla aux légumes confits

Les animations gourmandes (4 pièces par personne)

Le foie gras

Dégustation Foie gras poêlé & St Jacques
Terrines de foie gras « Maison »

Agrémentée de Pain aux Figues Confitures et Chutney
la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre
Emulsion de Tatin Whisky et crème au foie gras -Réduction de Porto

La plancha

La plancha viande
Magret et Poulet marinés en brochette
La plancha de la mer
Gambas, St Jacques et Supions
Déclinaison de sauces douces et épicées

Autour de l'Italie

Jambon de Parme découpé devant vos invités
Tomates anciennes
Petit pot de Poivrons marinés, mozzarella di Bufala
Servi avec fleur de sel, huile d'olive extra et petits pains

Espuma

Fabrication d'Espuma au Siphon
Siphon mozzarella siphon Gorgonzola Siphon pomme verte Céleri / vodka
Garnitures : Tartare de tomate, St jaques, vinaigrette agrumes
Poivrons marinés à l'huile,

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Le Dîner...

Mises en bouche

Fraicheur d'été » Chair de crabe de Tourteau, menthe et coriandre- Chips de pomme verte cristalline

Ou

Etuvé de Jeunes poireaux légèrement truffée-Turbo blond rôti –sauce champagne

Ou

Printanière de légumes et Granny-smith éventail de Homard, huile aux baies roses

Plats chauds

Tournedos de Bœuf rôti sur un croustillant à l'échalote caramélisée

Ecrasé de pomme de terre à l'olive noire. Jus réduit au poivre de Séchouan

Ou

Daurade Royale en filet mariné & poêlé

Riz rouge à l'infusion de thé vert, pressé de courgette Emulsion de homard

Ou

Ballotin d'Agneau rôti aux noisettes garni d'une fine farce au caviar d'aubergines et mascarpone

Confit d'oignons rouges, Douceur de maïs aux fines herbes, jus d'agneau

Buffet des Gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés (2 choux/pers)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise.)

Macarons : Cassis - Façon Bounty

Plus tard dans la soirée

Fontaine au Chocolat (Noir ou lait)

Présentée à vos invités Corbeille de fruits à tremper

Fraises Tagada, Guimauve, Meringues Noix de coco

Ou

Candy Bar

Fraise Tagada, Caramel mou/dur, Dragibus, Guimauve, sucettes,

Pop corn Quelques meringues

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Fromages

Petit plateau de Fromages affinés par Maitre Grosso
(Directement posé sur table)

Ou

Petit camembert chaud à la truffe

Petites ficelles aux olives noires et confitures maison

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

La Palette des Saveurs ...

Buffet Cocktail debout

Animations culinaires (équivalent à 4 pièces)
8 pièces salées froides 5 pièces salées chaudes
1 mini plat chaud
Buffet fromages & buffet des desserts

Les animations gourmandes

2 pièces par personne sur 1 atelier à choisir 2 parmi les 5 ateliers proposés

Des chefs en tenue et toque réalisent des préparations culinaires devant les invités avant de s les proposer et d'en expliquer quelques "tours de mains"

Le foie gras

Dégustation Foie gras poêlé
Terrines de foie gras « Maison »
Agrémentée de Pain aux Figues Confitures et Chutney
A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

La plancha viande

Magret de canard, Suprême Poulet marinés
Déclinaison de sauces douces et épicées

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques
Déclinaison de sauces douces et épicées

Autour de l'Italie

Jambon de Parme découpé devant vos invités
Tomates anciennes
Servi avec Huile d'olive vierge, Fleur de sel de Guérande, Poivre du moulin et petits pains

Risotto aux morilles et à l'huile de truffe

Risotto (riz rond italien), Morilles
Petits oignons nouveaux, Copeaux de parmesan

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Le Cocktail diner

Les fantaisies salées froides :

Foie gras de canard mi-cuit sur pain noir, Chutney Pruneau - Banane
Volaille Tandoori et son mix végétal
Pince moi de carottes- Blanc manger aux trois poivres
Tartare de thon mariné Siphon agrumes
Macaron au chèvre frais, tomates confites
Wok de bœuf au Saké et coriandre -nouilles japonaises
Carpaccio de bœuf - crème d'oignons
Navette au crabe, pomme/gingembre

Croquants et fondants Servis chauds en passages plateaux

Polenta aux épices du comptoir et Pancetta
Petite Bouchée de bœuf à la menthe et pignons en fine chapelure
Pastillas de poulet au cumin, confiture d'oignons à la cannelle, réduction de poivrons rouges,
Roulé Reblochon Parme

Le Mini plat chaud servi en porcelaine

Gambas sautées façon Thaï Julienne de légumes Poivre vert et lait de coco
Ou
Magret de canard mariné aux pommes poêlées

Le Fromage

Brie de Meaux, Reblochon Fermier, Fourme d'Ambert Chèvre Frais aux parfums de Provence Saint Nectaire
Petites Tranches de Campagne

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés (1 chou par pers)
Les entremets (Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)
Les Verrines : tarte au citron déstructurée- - soupe de fraise émulsion à la menthe, crémeux coco-mousse chocolat- ananas rôtis. (1par personne)
Chamallows légers et vaporeux A la noix de coco, au peppermint, fleur de rose

- Plus tard dans la soirée

Fontaine Chocolat (noir ou au lait)
Présentée à vos invités Corbeille de fruits à tremper, Meringues Noix de coco

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Les Arts de La Table

Apéritif cérémonie

Tables buffets linéaires pour le service des boissons (Voir métrage lors d'un rendez vous sur le site de réception)

Tables rondes nappées pour la gastronomie

Chemins de buffets colorés ou droit blanc avec drapé blanc

Possibilité d'utiliser votre code couleur pour être en harmonie

Verrerie (Tumblers, verre à pied, Flûtes, s'il y a un service du champagne)

Assiette porcelaine et Clip assiette

Serviettes cocktails

Service aux buffets et passage aux plateaux

Matériel et accessoires pour le bar

Mise de table Diner

Grande nappe blanche

Sur nappage blanc damassé

Serviette blanche en coton

Verrerie complète "Sensation Exalt"

Couverts de Style

Assiettes porcelaine blanches

Illumination des Tables au choix (chandelier, bougies basses)

Soirée dansante

Linéaire de buffet nécessaire pour service des boissons

Verrerie (Tumblers, verre à pied, Flûtes, s'il y a un service du champagne)

Coupe à champagne pour fontaine

Serviettes cocktails

Porcelaine (Tasse à café)

Vasque

- Service au buffet -

Inclus dans le tarif

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Personnel de Service & Logistique

Personnel de Service

1 Chef Maître d'hôtel DV RECEPTION et sa brigade de salle
(Base 1 employé pour 20 couverts)

Présentation du personnel :

Pantalon noir, Chemise et chaussure noire

Nota : Il assure sur place une prestation de (18h30 - 04h00 du matin)

Personnel de cuisine

1 chef de cuisine et sa brigade

Nota : Il assure sur place une prestation 6 heures

Au-delà de ce délai, les heures supplémentaires seront à la charge du client à raison de : 38.30 € T.T.C par Heure et par Cuisinier

Pour une prestation de dîner en extérieur, nous devons prévoir 1 serveur supplémentaire

Le serveur supplémentaire +250.00€

Nota : Notre personnel assure : la mise en place de la réception, accueil de vos invités

Service de l'apéritif au buffet et aux plateaux

Du repas, du dessert, des vins, du champagne et du café



Le Transport

Transport des marchandises en véhicule réfrigéré

Transport aller retour du matériel et manutention normales

(Arrivée des véhicules sur le lieu et au niveau de la réception)

Inclus dans le tarif



DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Les menus bambins

Tomates en rondelles & mozzarella moelleuse
Parfumées au basilic frais

Ou

Rosace de Melon & effeuillé de Jambon sec

Suprême de volaille, Gratin de pâtes au gruyère

Ou

Steak haché, Pomme Paillason

Mousse au chocolat

Ou

Salade de fruits

20.00€ TTC par enfant

Prix incluant : repas et mise de table classique.

* Veuillez noter que pour permettre un service plus fluide,

Nous vous conseillons de servir les enfants pendant votre cocktail apéritif



Repas intervenants

(Baby-sitter, musicien, photographe...)

25,00 € TTC

Prix incluant (Plat chaud des Mariés et dessert)

DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Les Options-

Animations en fin de soirée

Buffet de pâtes5.00€ T.T.C par personne
Penne, Tagliatelle, Farfalle – Sauces : Forestière, Carbonara, Pesto, Genovese

Buffet fondue au chocolat..... 5.00€ T.T.C par personne
(Fontaine de chocolat fondu (noir ou lait) est présentée à vos invités corbeille de fruits à tremper (éclats de pistaches, noix de coco...)

Animation crêpes..... 5.00€ T.T.C par personne
Accompagnée de sucre, Nutella, confitures, coulis de fruits rouges & grand-marnier

Glace et sorbet 5.00€ T.T.C par personne /chariot de glace + 350.00€ T.T.C

Candy bar350.00€ T.T.C (base de 100 personnes)
Fraise tagada, Caramel mou/dur, Dragibus, Guimauve, sucettes, Pop corn Quelques meringues

Macaron pâtissier 1.00€ T.T.C pièce

Gâteaux de soirée 1. 20€ T.T.C pièce

Les boissons - Pas de droit de bouchon sur les boissons rafraichies et fournies par le client-

Option n°1 : 2.50€ T.T.C par personne

Forfait soft pour toute la durée de la réception

Coca Cola, Coca Cola Light, Jus de fruits (orange-ananas) Perrier, Tonic, Eaux minérales

Option n°2 : 5.00€ T.T.C par personne

Forfait alcools à l'apéritif' Whisky, Martini, Ricard -& cocktail (Punch Planteur / Soupe Champenoise)

Option n°3 4.00€ T.T.C par personne

Les alcools, 'en soirée Whisky, Gin, Vodka, Get 27 (2 verres par pers.)

Option n°4 : 5.00€ T.T.C par personne

Environ 6 variétés de fruits prédécoupés (menthe, basilic, lait de coco, sucre de canne)

Préparé à la minute par des barmans



Tarte citron revisitée DV Réception



DV Réception / Le Traiteur

.....Dominique & Valérie

Conditions générales de vente - traiteur réception

Conditions Ces propositions sont établies sous réserve de disponibilité à la date ou période indiquée par le client.

Obligation du client : Les présentes conditions générales de vente « CGV » s'appliquent à toutes commandes de prestations de traiteur-réception. Toute commande implique de la part du client l'acceptation entière et sans réserve des présentes CGV. Le client reconnaît et accepte que la revente des produits DV Réception est interdite. Prise de commande : Les commandes doivent être passées au minimum huit 8 jours avant la date de livraison souhaitée La commande n'est définitivement enregistrée par DV Réception qu'après réception du devis signé par le client et accompagné d'un acompte correspondant à 25% du devis. Ce versement rendra effectif l'enregistrement de la commande sur le planning A la suite de ce 1er acompte versé, une seule dégustation sera possible pour 2 personnes maximum, au delà le repas test vous sera facturé 30.00€T.T.C par personne supplémentaire.

Modification et annulation de commande Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles d'annulation. En cas d'indisponibilité d'un produit ; objet de la commande, DV Réception peut le remplacer par un produit de même nature et de valeur équivalente. L'annulation de la commande par le client ne donne lieu à aucune restitution de l'acompte versé, qui est conservé à titre d'indemnité forfaitaire.

Le nombre Le client s'engage dès la signature du présent contrat à nous préciser le nombre approximatif de repas qui devront être fournis. Le nombre définitif de repas devra nous être annoncé à la date prévue (J-8) avant midi sera le nombre facturé même en cas de défections importantes. Si le nombre définitif devait augmenter dans les huit jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement ; dans le cas contraire nous nous réservons la possibilité de les modifier tout en conservant la qualité.

Pour les prestations en dessous 60 personnes adultes Prix du menu indiqué sur la grille tarifaire + facturation du camion frigorifique & facturation du personnel à l'heure

Le règlement Un 2ème versement de 50% de la somme globale devra nous être versé avant les deux mois qui précèdent le mariage. Le dernier versement dans la semaine avant le Mariage.

Responsabilité Les frais de remise en état des dommages causés au matériel et aux installations mis à la disposition du client seront à la charge de ce dernier.

La Société. DV Réception engage sa responsabilité en ce qui concerne des prestations qu'elle facture et qui sont prévues au contrat.

Par contre, elle dégage totalement sa responsabilité de toutes les prestations facturées directement au client par le fournisseur et pour lesquelles elle ne serait qu'un intermédiaire. Il est expressément entendu que le client ne pourra en aucun cas rechercher la responsabilité de La Société. DV Réception pour ce type de prestation.

Perte et casse Le client est le seul responsable de tout dommage matériel et /ou corporel causés par lui-même, ses préposés et /ou ses invités. Notamment la perte, la casse, dégradation ou disparition du matériel sont à la charge effective du client. Cela fera l'objet d'une facture complémentaire après vérification par nos soins et ceux du loueur s'il y a lieu. En aucun cas la responsabilité de DV Réception ne pourra être mise en cause.

Les nouveaux textes communautaires régissant la profession de la Société Réception obligent, sous le contrôle de la DGSV à détruire et à jeter, à l'issue de chaque réception, tous les produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. Le personnel de DV Réception présent sur la réception est, en conséquence tenu impérativement au respect de ces dispositions.

Organisation Deux réunions techniques sont obligatoires minimum 60 jours avant la date du mariage dans nos bureaux, et une sur le lieu de la réception avec le M.H afin d'y soulever tous les détails.

Entre 45 - 60 J avant la de la réception, rendez vous au sein de nos locaux

Entre 8-10 jours avant le mariage, rendez vous avec le Maître d'hôtel sur le lieu de la réception, pour la configuration de l'apéritif, et l'implantation des tables du diner

Prestation à la charge du client Prévoir 1 heure de débarrassage à la charge du client après le départ des derniers invités (minimum 3 serveurs)

Les prix : Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 12 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur. Le taux de TVA est de 7 % à l'exception des boissons alcoolisées : 19.60%.