Traiteur Cook-ies

Catalogue 2019













Fixe: 071/487510

Mobile 0472/933008

Mail: restaurant.cookies@gmail.com

Net:www.traiteurcharleroi.be ou www.cook-iesrestaurant.be

Amuses Bouches:







Nous vous proposons pour vos réceptions, mariages, baptêmes... notre forfait amuses bouches a 3,95€ / pers

Composé de 5 amuses bouches chauds et/ou froids

Assortiment suivant le marché

Formule enfant aussi disponible

Formule 10 pièces assorties à 7,95€ personne

Contactez nous aussi pour réaliser un assortiment personnalisé , des <u>verrines</u>, cuillères, pics ... suivant vos goûts , budgets et souhaits!



Bar Amuses bouches:

(pour cocktails et réceptions)





POUR VOS ÉVÉNEMENTS DIVERS (MARIAGE, COMMUNION, FÊTÉS. OUVERTURE. ETC...)

- Nous réalisons en complément des formules drink et suivant la salle, les préparations et cuissons devant vous (assiettes,'couverts et service cuisson compris dans le tarif)
- Nous nous déplaçons avec le matériel nécessaire (pour cuissons, nappes, décoration, tables mange debout, etc...)
- Contactez nous pour un devis personnalisé!
- Ci dessous quelques forfaits de base: pour une durée de 2h en même temps que la formule drink
- Mange debout, tables, bar, nappages etc en supplément.



TAPAS 7,5€ PERS:

120010000000000

Olives

Fromages

Charcuteries

Tortilla

Poelee de moules

Pains bruschetta

MER DU NORD 8,5€ PERS:

Poêlée de moules

Croquettes au crevettes

Scampis a l ail

Soupe de poissons

Pains grillés

ASIA SE PERS

5 Choix de suchis

Salade de choux et

Bouillon asiatique

Scampis sautés

Brochettes terriyaki

BELGE 7.5€ PERS:

Steak Mayo maison

Pomme chips

Croquette fromage

Poêlée d asperges

Saucisson et fromages

Poêlée de moules

Pain



Cocktails et réceptions:





POUR VOS ÉVÉNEMENTS DIVERS (MARIAGE, COMMUNION, FÊTÉS. OUVERTURE. ETC...)

- Nous nous déplaçons avec le matériel nécessaire (verres, nappes, décoration, tables mange debout, etc. .)
- Beaucoup de formules disponibles (cocktails, vins, boissons chaudes, amuses bouches, mignardises, etc...)
- Contactez nous pour un devis personnalisé!
- Ci dessous quelques forfaits de base: pour une durée de 2h boissons à discrétion, verres et service compris.
- Mange debout, tables, bar, nappages etc en supplément.



SOFT 4.5€ PERS

Eau plate et pétillante

Jus 2 choix

Coca et coca light

Limonade citron

Limonade orange

Ice tea

DES BULLES 8,5€ PERS:

Cava brut ou demi sec

Eau plate et pétillante

Jus 2 choix

Coca et coca light

Limonade citron

Limonade orange

Ice tea

DES BULLES ET DU VIN

Cava brut ou demi sec

Vins blanc et rouge

Eau plate et pétillante

Jus 2 choix

Coca et coca light

Limonade citron

Limonade orange

Ice tea

FORFAIT SUPPLÉMENT COCKTAILS 3,5€ PERS:

1 verre par pers parmi un choix de 3 cocktails :

Pina colada

Mojito

Daiguiri fraise

Supplément alcool 2€ par verre



Pain surprise

Notre spécialité!



Livraison possible!

Pour les grosses quantités contactez nous, nous réalisons des buffets de pains avec différents pains assortis de toutes tailles!

Vous pouvez bien entendu choisir le nombre de pièces que vous souhaitez, nous comptons en moyenne 4-5 petits pains par personne, nous adaptons ensuite la taille des pains géants suivant le nombre choisi.



PAIN 25 PC

Composé de base de 50 petits pains assortis

(Gris/sesame/ciabatta..)

ou pains de mie, wraps,mous...



PAIN 50 PC

Composé de base de 50 petits pains assortis

(Gris/sesame/ciabatta..)

ou pains de mie, wraps,mous...



PAIN 70PC

Composé de base de 70 petits pains assortis

(Gris/sesame/ciabatta..)

ou pains de mie, wraps,mous...



Pain de base:Gris/sesame/pavot/
ciabatta...



Et/ou Pain mie



Et/ou wraps



Et/ou sandwiches mou

Le classique:

Composé de:

Jambon, fromage, surimi, thon, usa, poulet curry, salami, saucisson, salade de viande, etc.. suivant marché.

Tarif: 25 pc a 35€ /50 pc a 59€ / 70 pc a 69€



Composé de:

Le chef:

Brie et sirop de liege, saumon fumé Philadelphia, jambon cru tapenade, charcuteries du chef, etc.. suivant marché. Crudités dans les pains

Tarif: 25 pc a 39€ /50 pc a 64€ / 70 pc a 76€



Composé de:

<u>Le</u> méditerranéen :

Jambon italien, coppa, mortadelle, fromage, salami, tomate mozza, chorizo, etc.. suivant marché.

Crudités dans les pains

Tarif: 25 pc a 39€ /50 pc a 64€ / 70 pc a 76€



Composé de:

Le belge:

Jambon cuit, fromages, boudin, boulettes, pâté, américain, jambon cru, etc.. suivant marché.

Tarif: 25 pc a 35€ /50 pc a 59€ / 70 pc a 69€



Composé de:

Le végétarien :

Salades végétariennes , thon, surimi, tomate mozza, fromages, etc.. suivant marché.

Crudités dans les pains

Tarif: 25 pc a 35€ /50 pc a 59€ / 70 pc a 69€

NOS PAINS SONT AUSSI DISPONIBLE

Même formule que les pains géants mais disposés en boite traiteur ou sur plateau. Tarif des pains - 10%





Pain surprise sucré

Nouveau!



Livraison possible!

Pour les grosses quantités contactez nous, nous réalisons des buffets de pains avec différents pains assortis de toutes tailles!

Vous pouvez bien entendu choisir le nombre de pièces que vous souhaitez, nous comptons en moyenne 4-5 petits pains par personne, nous adaptons ensuite la taille des pains géants suivant le nombre choisi.



PAIN 25 PC 35€

Composé de base de 25 petits pains assortis

Gris/sesame

Pavot/ciabatta



PAIN 50 PC 596

Composé de base de 50 petits pains assortis

Gris/sesame

Payot/ciabatta



PAIN 70PC 69€

Composé de base de 70 petits pains assortis

Gris/sesame

Pavot/ciabatta



Gris/sesame/pavot/



Et/ou Pain mie

Fourrages:

Confitures 4 choix

Choco

Spéculoos

Choco banane

Choco blanc

Plats festifs



COMPRIS AVEC NOTRE SERVICE SUR PLACE:

Lassiette, les couverts et serviettes

Matériel nécessaire (gaz en supplément)

2 Petits pains et beurre

Tarifs formule a emporter par pers (contacter nous pour le service sur place : devis personnalisé!)

INFOS.

- Minimum 20 personnes de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- À emporter, en livraison ou avec service sur place pour les grandes quantités
- · Livraison région possible



PAFLLA

Poulet 12,5€ Crustacés 13,5€ Royale 14,5€



VOL AU VENT OU BOULETTES

Tomate / oignons / liégeoise Prix par pers 8,5€



LASAGNE.

Prix par pers: 8,5€



CHILI CON CARNE

Prix par pers: 9.5€

COUSCOUS.

Royal 14,5€ Brochettes 12,5€ Poulet 12,5€



Prix par pers: 12,5€



Porchetta



FORMULE DE BASE PAR PERSONNE 14.5€ TVAC/PERS :

- Environ 330gr de porchetta par personne (avant cuisson)
- 1 pommes de terre au four ou pommes grenailles
- Choix de 5 sauces froides ou 2 chaudes
- Crudités 4 choix ou 2 légumes chaud (haricots, tomates,...)
- La porchetta est disponible en livraison / à emporter ou en formule "Buffet" avec mon service sur place (pour les plus grandes quantités)
- Aussi disponible en version porchetta seule a 17€/ kg chaude ou froide.

SUPPLÉMENTS 1€/CHOIX-

1 Crudité supplémentaire

1 Sauce chaude supplémentaire

Pomme grenailles ou pomme four

Pain baquette

Gratin dauphinois

SUPPLÉMENTS 2€/CHOIX:

1 Légume chaud supplémentaire

INFOS

- Minimum 8-10 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Livraison ou enlevement possible porchetta chaude ou froide

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel buffet (hors cuisson)

SUPPLÉMENTS:

- Assiettes et couverts
- Découpe sur place





Cochon a la broche



FORMULE DE BASE PAR PERSONNE 14.5€ TVAC/PERS :

- Environ 330gr de cochon par personne (avant cuisson)
- 1 pommes de terre au four ou pommes grenailles
- Choix de 5 sauces froides ou 2 chaudes
- Crudités 4 choix ou 2 légumes chaud (haricots, tomates,...)
- Le cochon est disponible en livraison / à emporter ou en formule "Buffet" avec notre service découpe sur place (avec ou sans cuisson sur place)
- Aussi disponible en version cochon cuit seul a 17€/ kg (mini 14-15kg)

SUPPLÉMENTS 1€/CHOIX:

1 Crudité supplémentaire

1 Sauce chaude supplémentaire

Pomme grenailles ou pomme four

Pain baquette

SUPPLÉMENTS 2€/CHOIX:

Gratin dauphinois

1 Légume chaud supplémentaire

FORFAIT CUISSON SUR PLACE 200€:

- Location broche remorque
 - Boi
- Personnel pour la cuisson et découpe sur place
- Matériel cuisine

INFOS

- Minimum 50 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Cuisson sur place ou cochon livré entier (sans forfait cuisson dans ce cas)

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- · Déplacement région charleroi
- Matériel buffet (couvert de service, saladiers...)

SUPPLÉMENTS:

Raclettes



FORMULE DE BASE PAR PERSONNE 14.5€ TVAC/PERS:

- Fromage a raclette 3 goûts différents
- 2 pommes de terre au four et beurre au herbes
- Choix de 5 sauces froides
- Légumes à cuire / oignons / cornichons
- Plateau de 5 charcuteries (jambon cuit et cru, bacon, lard, rosette
- Salade mixte
- Lardons



SUPPLÉMENTS:

Plateau de 5 viandes à cuire (poulet, porc, haché, bœuf...) 4,5€ pers

SUPPLÉMENTS:

Location de l appareil a raclette 25€ tvac / appareil chez notre partenaire

INFOS:

- Minimum 8-10 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet ou a table

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- · Matériel (sauf appareil)
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS





Lunch box



FORMULE DE BASE PAR PERSONNE 15€ TVAC/PERS :

Comprenant:

L'entrée

Le plat

Le dessert

Couverts / serviette

Petits pains et beurre

Tomate mozzarella

Tiramisu

LIGHT

Salade du chef

GREC:

Mezze

Moussaka

Dessert au miel

+

Salade de truite

Saumon belle vue

Dessert pâtissier

- Minimum 8-10 box de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Fromages en supplément
- Livraison région possible



Terrine et confits Rosbeef et accompagnements

> Tarte Du jour +

USA:

Salade USA

Volaille bbq

Brownies



Panier et montages de fruits



P y r a m i d e s



Fraisier 20/25€



Bouquet Cook-ies 59€





Panier Cook-ies 39€

INFOS:

- Nous réalisons: bouquets / montages / paniers / vases...
- Nous partons d un budget défini ou d une idée...
- Commandez 48 h a l avance de préférence
 - Livraison région possible
- Quelques exemples ici...
 - Traiteur Cook ies
- <u>www.Cook-</u> <u>iesrestaurant.be</u>
- restaurant.Cookies@gmail.com



Arbre tomates 19€

Menus:

Entrées / plats / desserts





FORMULE:

- Choisissez parmis nos propositions votre menu (d autres choix sur demande)
- Nous nous adaptons à votre budget, envies, etc...
- Idéal dans beaucoup de réceptions (mariages, communions, anniversaires...
- Vous pouvez ajouter potages, trou normand, entrées, fromages....
- Contactez nous pour un devis personnalisé!
- Quelques idées ci dessous:



ENTREES:

Tartare de saumon

Foie gras

Magret fumé

Carpaccio de boeuf

Scampis

Parmi beaucoup d autres choix

PLATS .:

Magret de canard

Cassolette de poissons

Filet mignon de porc

Pavê de bœuf

Rouget grilles

Parmi beaucoup d autres choix

DE92FK12

Assiette gourmande

Verrine

Tiramisu

Gâteau nâtissier

Glaces

Crêpes

Parmi beaucoup d'autres choix





Assiettes froides



FORMULE DE BASE PAR PERSONNE 9,5€ TVAC/PERS :

Comprenant:

Lassiette (plastique)

Couverts / serviette

Petits pains et beurre

Sauce

- Minimum 8-10 assiettes de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Sur assiette porcelaine ou plastique



ITALIEN:

Carpaccio de boeuf Charcuteries ita (4choix) Crudités Salade de pates



LIGHT

Volaille grillée Poisson grillé Salade et crudités Quinoa



GOURMANDE

Choix de 4 charcuteries

2 poissons du jour

Crudités

Féculents du chef



Saumon belle vue et fumé Scampis Tomate crevettes Taboulé Crudités



Terrine et confits Charcuteries (5choix) Salade pdt Crudités



DU CHEF

Laissez moi choisir la composition suivant le marché...



Buffet Fin de soiree

10.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies: www.Cook-iesrestaurant.be





INFOS:

Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS:

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Jambon cuit
- Salami
- Américain préparé
- Poulet curry
- Salade de surimi
- Thon Mayo
- Gouda
- Camembert
- Brie
- Fromage abbaye

FECULENTS:

- Pdt Froide
- Baguettes
- Pains tranchés
- Pains spéciaux

SALAD BAR:

- Tomates
- Concombre
- Salade
- Carottes râpées

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

RÉSERVATIONS:

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL .com

FIXE: 071/487510

Buffet New York

12.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies: www.Cook-iesrestaurant.be





SALAD BAR:

INFOS:

Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS:

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Tomates crevettes roses
- Pêche au thon
- Salami
- Jambon cuit
- Jambon cru
- Pain de viande
- Saucisson jambon
- Œuf mimosa

AVEC NOS BUFFETS:

Sauces

Choux

Salade

Macédoine

Haricots

Mais

Carottes râpées

- Petits pains assortis
- Beurre

FÉCULENTS:

- Pdt Froide
- Taboulé
- Duo de pâtes

RÉSERVATIONS :

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL .COM

FIXE: 071/487510

Buffet Carolo

14,5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies: www.Cook-iesrestaurant.be





CHARCUTERIES ETC: SAI

- Tomate crevettes roses
- Pêche au thon
- Boudins
- Boulettes
- Cervelas
- Jambon asperges blanches
- Pâté d Ardennes
- Rôti de porc
- Jambon et fruits
- Pain de viande
- Volaille rôtie

FECULENTS:

- Pdt Froide
- Duo de pâtes
- Taboulé

SALAD BAR:

- Tomates
- Concombre
- Salade
- Haricots
- Mais
- Carottes râpées
- AVEC NOS BUFFETS:
- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

INFOS:

Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS:

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

RÉSERVATIONS:

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL .COM

FIXE: 071/487510

Buffet Miami

16.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies: www.Cook-iesrestaurant.be





INFOS:

Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS:

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Poisson du jour
- Tomates crevettes roses
- Pêche au thon
- Salami
- Jambon cuit
- Jambon cru
- Pain de viande
- Saucisson jambon
- Boudins
- Boulettes
- Mortadelle
- Filet de poulet
- Œuf mimosa

FÉCULENTS:

- Pdt Froide
- Taboulé
- Duo de pâtes

SALAD BAR:

Choux

Carottes râpées

Salade

Mais

Macédoine

Haricots

AVEC NOS BUFFETS:

Sauces

Petits pains assortis

Beurre

RÉSERVATIONS:

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL .COM

FIXE: 071/487510

Buffet Belge

18,5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies: www.Cook-iesrestaurant.be





SALAD BAR:

- Carottes râpées
- Salade
- Macédoine
- Haricots
- Tomates et concombres
- Salade de chicons

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

CHARCUTERIES ETC:

- Tomates crevettes roses
- · Pêche au thon
- Salami
- Jambon cuit
- Jambon d Ardennes
- Pain de viande
- Saucisson jambon
- Boudins
- Boulettes
- Cervelas
- Pâté d Ardennes
- Choix de fromages
- Œuf mimosa

FÉCULENTS:

- Pdt Froide
- Duo de pâtes

INFOS:

Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS:

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

RÉSERVATIONS:

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL .COM

FIXE: 071/487510

Buffet du chef

20€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies: www.Cook-iesrestaurant.be





INFOS:

Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS:

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Tomates crevettes
- Pêche au thon
- Poire au crabe
- Jambon cru et fruits
- Rosette
- Jambon cuit et asperges
- Pâté d Ardennes et confit
- Choix de fromages
- Rôti de porc aux épices
- Blanc de volaille a ma façon
- Le choix du chef

FÉCULENTS:

- Pdt Froide
- Duo de pâtes
- Taboulé

SALAD BAR:

- Salade
- Mais mexicain
- Haricots vert et œufs durs
- Tomates aux herbes
- Concombre à l'aneth
- Salade de chicons

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

RÉSERVATIONS:

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL .COM

FIXE: 071/487510

Buffet méditerranée

21.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies: www.Cook-iesrestaurant.be





INFOS:

Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS:

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Grosse crevettes roses
- Coppa
- Jambon cru et fruits
- Mortadelle
- Salami Milano
- Chorizo
- Carpaccio de boeuf
- Tomate mozzarella
- Fêta
- Tarama et tzaziki
- Feuilles de vigne
- Fromages
- Le choix du chef

FECULENTS:

- Pdt Froide
- Duo de pâtes
- Taboulé

SALAD BAR:

- Mesclun
- Roquette
- Salade chef
- Concombre à laneth
- Tomate basilic
- Olives
- .

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

RÉSERVATIONS:

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL .com

FIXE: 071/487510

Buffet de la mer

23.5€ LA PERSONNE TVAC

Traiteur Cook-ies: www.Cook-iesrestaurant.be





INFOS:

Buffet pour minimum 20 convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Livraison région
- Matériel buffet
- Devis et conseils

SUPPLÉMENTS:

- Assiettes et couverts
- Voir liste des options

CHARCUTERIES ETC:

- Tomate crevettes roses
- · Pêche au thon
- Terrine de poissons
- Grosse crevettes roses
- Poire au crabe
- Truite fumée
- Anchois
- Saumon fumé
- Ananas au surimi
- Salade niçoise

FECULENTS:

- Pdt Froide
- Duo de pâtes
- Taboulé

SALAD BAR:

- Tomates
- Concombre
- Salade
- Haricots
- Mais
- Carottes râpées

AVEC NOS BUFFETS:

- Sauces
- Petits pains assortis
- Beurre

RÉSERVATIONS:

RESTAURANT.COOKIES@GMAIL .COM

FIXE: 071/487510

Buffet Américain



NOS PROPOSITIONS:

- Chili con carne
- Wedges
- Oignons frits
- Pilons de volaille bbq
- Hamburger
- Mais grilles
- Hot dog
- Pain de mais
- Ribs mariné
- Viandes grillées au bbq
- Salades du chef
- Wraps

 Tarif sur demande suivant lieu, choix, nombre de convives, etc...)

INFOS

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en extérieur ou intérieur (suivant temps)
- Nous adaptons ensemble la composition du Buffet suivant votre budget, goût, envie...
- Combinable avec nos autres
 Buffets à thème

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLEMENTS:



Buffet Asiatique



NOS PROPOSITIONS:

- Soupe au raviolis chinois
- Salade choux et carottes
- Lompias
- Nems
- Samoussas
- Scampis sautés
- Volaille curry ou aigre douce
- Porc caramel
- Riz jasmin
- Nouilles sautées
- Dim sum
- Suchis
- Brochette de poulet

 Tarif sur demande suivant lieu, choix, nombre de convives, etc...)

NFOS-

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en extérieur ou intérieur (suivant temps)
- Nous adaptons ensemble la composition du Buffet suivant votre budget, goût, envie...
- Combinable avec nos autres

 Buffets à thème

COMPRIS DANS NOS TARIFS

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS



Buffet Espagnol



NOS PROPOSITIONS:

- Chorizo
- Olives
- Anchois
- Moules marinées
- Salade espagnole
- Calamars frits
- Crevette grillées
- Friture de poissons
- Porc à la basquaise
- Paella
- Poêlée de légumes
- Tortilla
- Tapas

 Tarif sur demande suivant lieu, choix, nombre de convives, etc...)

INFOS

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en extérieur ou intérieur (suivant temps)
- Nous adaptons ensemble la composition du Buffet suivant votre budget, goût, envie...
- · Combinable avec nos autres
 Buffets à thème

COMPRIS DANS NOS TARIFS

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS :



Buffet Italien



NOS PROPOSITIONS:

- Plateau de charcuteries italienne
- Antipasti
- Salade italienne
- Carpaccio de boeuf , basilic, parmesan
- Tomate mozzarella
- Escalope milanaise
- Risotto
- Volaille a litalienne
- Bruschetta
- Pizza
- Poêlée de légumes du marché
- Lasagne / cannelonnis
- Pâtes en show cooking avec leurs sauces

 Tarif sur demande suivant lieu, choix, nombre de convives, etc...)

NEDS

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en extérieur ou intérieur (suivant temps)
- Nous adaptons ensemble la composition du Buffet suivant votre budget, goût, envie...
- Combinable avec nos autres
 Buffets à thème

COMPRIS DANS NOS TARIFS

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS:



Buffet Belge



NOS PROPOSITIONS:

- Plateau de charcuteries
- Plateau de fromages
- Frisée au lardons
- Salade de chicons et haricots blanc
- Asperges poêlées / choux de Bruxelles
- Tomate crevettes
- Truite fumée
- Chicons au gratin
- Carbonnade
- Steak mayo
- Vol au vent
- Moules
- Américain prépare
- Croquette au crevette
- Frites
- Tarif sur demande de suivant lieu, choix, nombre de convives , etc...)

INFOS

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en extérieur ou intérieur (suivant temps)
- Nous adaptons ensemble la composition du Buffet suivant votre budget, goût, envie...
- Combinable avec nos autres
 Buffets à thème

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLEMENTS



Buffet Grec



NOS PROPOSITIONS:

- Tzaziki
- Fêta
- Tarama
- Feuille de vignes
- Olives
- Calamar
- Piment
- Salade grecque
- Crevettes grillées
- Moussaka
- Petites brochettes aux herbes
- Gigot agneau
- Pates grecque sauce tomate
- Boulettes d agneau haché
- Tarif sur demande de suivant lieu, choix, nombre de convives , etc...)

NFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en extérieur ou intérieur (suivant temps)
- Nous adaptons ensemble la composition du Buffet suivant votre budget, goût, envie...
- Combinable avec nos autres
 Buffets à thème

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS



Buffet Maroc



NOS PROPOSITIONS:

- Salade de carottes a l orange
- Caviar d aubergine
- Houmous / olives / chutney de fruits
- Taboulé à la menthe
- Salade marocaine
- Scampis raz el hanout
- Gigot d agneau
- Birouate poulet
- Couscous
- Merguez
- Brochette d agneau
- Tajine
- Pain marocain
- Pour terminer : thé à la menthe et desserts marocain
- Tarif sur demande de suivant lieu, choix, nombre de convives , etc...)

INFOS

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en extérieur ou intérieur (suivant temps)
- Nous adaptons ensemble la composition du Buffet suivant votre budget, goût, envie...
- Combinable avec nos autres

 Buffets à thème

COMPRIS DANS NOS TARIFS

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLEMENTS





Crepes salées









FORMULE DE BASE 15€ PERSONNE

2 crêpes par convives préparées minute devant vous

Base de sauce béchamel

Choix de garnitures classiques:

Jambon, fromage râpé, lardons, champignons, oignons et tomate

Salad bar 5 choix du marché (salade, tomate, mais, ...) en accompagnement

INFOS:

- Minimum 20 convives
- Toutes nos formules sont modifiables selon budget, envies etc...
- Ce buffet est possible
 en intérieur

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

Déplacement région

Matériel

Cuissons par mes soins

SUPPLEMENTS:

Assiettes et couverts

SUPPLEMENTS 1€ CHOIX

Oouf

Jambon italien

Raclette

Chèvre

SUPPLEMENTS 2€ CHOIX

Saumon fumé

Scampis

Steack hache

Légumes assortis





Crepes sucrées









FORMULE DE BASE 15€ PERSONNE

3 crêpes par convives préparées minute devant vous

Choix de garnitures classiques:

Sucre blanc, cassonade brune et blonde

3 choix de confitures

Chocolat et pâte à tartiner noisette

INFOS:

- Minimum 20 convives
- Toutes nos formules sont modifiables selon budget, envies etc...
- Ce buffet est possible en intérieur

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

Déplacement région

Matériel

Cuissons par mes soins

SUPPLEMENTS:

Assiettes et couverts

SUPPLEMENTS 1€ CHOIX

Banane

Pomme

Poire

Boule de glace

Crème fraîche



SUPPLEMENTS 2€ CHOIX

Fraises

Fruits rouges

2 glaces ou sorbet

Suzette



Buffet Petites Assiettes:

SECURE ANTHER OF SALES AND SALES AND



Principe:

Nous dressons sur place de petites assiettes (format assiette dessert)

Vous choisissez parmi un vaste assortiment chaud ou froid plusieurs assiettes afin de constituer un repas qui peu convenir à tout type d événements.

Tarif à partir de 3,5€ par assiette
Assortiment: tomate crevettes, carpaccio ,salades,
terrine et confits, croquette parmesan, saumon, tartares...
Formule enfant aussi disponible
Contactez nous pour réaliser un assortiment
personnalisé



Buffet pâtes









FORMULE DE BASE À PARTIR DE 15€ PERSONNE

2 choix de pâtes préparées minute devant vous

Choix de 3 sauces : tomate, pesto , carbonara

Gruyère râpé, parmesan et roquette en accompagnement

INFOS:

- Minimum 20 convives
- Toutes nos formules sont modifiables selon budget, envies etc...
- Ce buffet est possible
 en intérieur

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

Déplacement région

Matériel

Cuissons par mes soins

SUPPLEMENTS:

Assiettes et couverts

l assagne où cannelonnis

SUPPLEMENTS SAUCE 2€ CHOIX

Jambon Italien

Tomate fraiches

Pancetta vin blanc

Champignons des bois

4 fromages



SUPPLEMENTS SAUCE 3€ CHOIX

Saumon fumé

Scampis

Rougets



Buffet sud francais





FORMULE DE BASE À PARTIR DE 16,5 TVAC/PERS :

- Sardines grillées
- Choix de tapenades, charcuteries et pains
- Olives
- Légumes du sud au four (courgettes tomates....)
 - Salade niçoise
 - Tarte provençale
 - Duo de desserts en verrines

EN SHOW COOKING



INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d'une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Préparations par mes soins

SUPPLÉMENTS:



Buffet mer du nord





FORMULE DE BASE À PARTIR DE 16,5 TVAC/PERS :

- Moules en 2 façon et frites
- Croquette de crevettes et persil frit
- Goujonettes de poissons sauce tartare
- Mini tomate crevettes
- Petite salade et crudités en accompagnement
- Café gourmand avec son trio de dessert (gaufre crêpes etc..)
- D autres choix sur demande

SHOW COOKING:



Nous réalisons les cuissons devant vos convives!

(Suivant possibilité du lieu choisi)

INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Préparations par mes soins

SUPPLÉMENTS:



Buffet potage





FORMULE DE BASE À PARTIR DE 8,5€ TVAC/PERS :

- Choix de 3 potages / soupes différentes avec choix de pains
- Suivant saison et produit du marché
- Possibilité de travailler avec des légumes bio
- Servis à la minute devant vous
- Aussi disponible en mini format pour pouvoir goûter a plusieurs goûts
- Accompagnements compris (fromage,croûtons,ciboule, etc..)

SUPPLÉMENTS:

Possibilité de rajouter plus de choix de potages

Peut être complété avec un choix de tartines ou de pains surprises

Etc...



INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Préparations par mes soins

SUPPLÉMENTS:

Assiettes et couverts



Pommes de terre farcie:

Buffet ou à emporter





LE PRINCIPE :

- La bas est une grosse pomme de terre cuite au four, farcie de sa pulpe assaisonnée et gratinée ensuite au four.
- Nous rajoutons par la suite divers ingrédients tel que viandes, charcuteries, poissons, crudités, sauces, etc...
- Disponible en formule à emporter en bac <u>alu</u> pour <u>minimun</u> 20 pièces ou sous forme de Buffet ou sur assiette en version cuisinée
- Composez vous mettre vos pommes de terre à emporter ou faites un choix parmi nos propositions....
- Ci dessous formule a composer en choisissant une base, viande(s) crudité(s) et sauce(s):



BASE GRATINÉES

Raclette

Chadda

Emmenta

Gruyère

Mozzarella

Blei

TARIE PIÈCE: S€

VIANDES 1€ CHOIX:

Volaille

Boeuf

Merguez

Saucisse

Haché épicé

Scampis

Boulettes kefta

RUDITES 0.50€ CHOL

Salade

Choux

Carottes

Mais

Tomate:

Oignons

Haricots rouges

Etc...

SAUCES 0.50€ CHOIX

Jamie

Ketchup

Andalouse

Curry

Samurai

Poivre

Etc...

Pommes de terre farcie:

Sur assiette:





SUR ASSIETTE (TARIFS SUR DEVIS):

La vigneronne:

Pomme de terre cuite au four, oeufs pochés, sauce vigneronne, a l échalote , croutons de pain grillé, tranches de lard grillées, jambon

La forestiere:

Pomme de terre cuite au four, émincé de poulet , sauce forestière <u>crémee</u> , lardons , croutons de pain

Saumon

Pomme de terre cuite au four, saumon fumé, poêlée de légumes, citron, sauce fines herbes

Sud ouest

Pomme de terre cuite au four, aiguillettes de canard sauce du chef, tranches de magret de canard fumé tranche de foie gras de canard entier sur une tartine de pain grillée,

4 fromages:

Pomme de terre cuite au four, 4 fromages fondus, jambon, lardons

Vegie:

Pomme de terre cuite au four, petits pois, haricots verts et courgette grillée, <u>pesto</u> de basilic frais, coulis de tomate

Savoie:

Pomme de terre cuite au four, jambon cru, jambon cuit, fromage à raclette fondu, cornichons, oignons

Scampis:

Pomme de terre cuite au four, scampis a la crème et petits légumes et ail...

Pommes de terre farcie:

En version Buffet:







SUR BUFFET (TARIFS SUR DEVIS):

Le principe:

Nous déplaçons le matériel nécessaire au bon déroulement du service (bain marie, four, etc...)

Nous proposerons divers choix à convenir ensemble selon vos envies, goûts, budget...

Vous passerez au Buffet ou nous vous servirons :

Les pommes de terre farcie avec divers choix de fromages gratinés

Le choix de viandes et/ou poissons

Les crudités

Les sauces

Servies sur une assiette avec une petite salade en accompagnement

Barbecue classique



FORMULE DE BASE PAR PERSONNE :

Mix de 2 brochettes (porc et volaille)

- 1 Lard mariné
- 1 Saucisse far west
- 1 Pilons de poulet

Tarif de 17€ / personne avec les accompagnements compris

TOUS NOS BARBECUES:

Salad bar de saison de 6 a 8 choix différents :

Salades, tomates, concombres

chicons, etc...

- Sauces assorties 8 choix
- Pomme de terre pétée et crème à la ciboulette
- Beurre romarin, ail, etc...

SUPPLÉMENTS 1E/CHOIX

Brochettes d agneau

Merguez

Mini steak haché

SUPPLÉMENTS 2€/CHOIX:

Steak de bœuf

Brochette de Scampis

Pavé de Saumon

Ribs USA

Cote agneau

Filet poulet mariné

SUPPLÉMENTS 1 E/PERS / CHOIX :

- Gratin dauphinois ou pdt grenailles
- Sauces chaudes (poivre,champignons...)
- Tomates et légumes grillés
- Féculents froid (salade de pâtes, taboulés, pdt froide)

Bbq pitta/durum



Ontions



Chili con carne



Chicken wings



Wedges fries



Hot dogs

PAIN PITTA VIANDE GRILLÉE AU BARBECUE OU SUR PLAQUE

Pain pitta artisanal ou durum avec mix de viandes marinées et grillées , crudités et sauce au choix.

Salad bar complet du marché (mais, tomates etc...)

Pomme au four et sa crème à la ciboulette

Sauces 6 choix (barbecue, maison, mayonnaise, ail...)

Voir fiche explicative des barbecues pour les détails



SMALL

Pitta

Viandes, sauces et crudités

10€ / personne



MEDIUM

Pitta ou durum

Viandes, Sauces et crudités

12€ / personne



LARGE

Formule ci dessus complète

18€ / personne

Bbq pain saucisse



PAIN SAUCISSES GRILLÉES AU BARBECUE OU SUR PLAQUE :

Pain saucisses et/<u>ou merguez</u> servis avec: Oignons caramélisés / fromages / crudités

Salad bar complet du marché (mais, tomates etc...)

Pomme au four et sa crème à la ciboulette

Sauces 6 choix (barbecue, maison, mayonnaise, ketchup...)

Voir fiche explicative des barbecues pour les détails



SMALL

Pain saucisse

Sauces

Oignons/fromage/ crudités

10€ / personne



2

MEDIUN

Pains saucisse ou merguez

Sauce

Oignons/ fromage/

12€ / personne



LARGE

Formule ci dessus complète

16€ / personne

Intions:



Chili con carne



Chicken wings



Wedges fries



Hot dogs

Bbq Hamburgers

Hamburgers maison



HAMBURGER GRILLES AU BARBECUE OU SUR PLAQUE:

Hamburger servis avec: Oignons caramélisés / fromages / crudités

Salad bar complet du marché (mais, tomates etc...)

Pomme au four et sa crème à la ciboulette

Sauces 6 choix (barbecue, maison, mayonnaise, ketchup...)

Voir fiche explicative des barbecues pour les détails



FRITERIE

Hamburger de friterie Pain classique

12€ / personne



MAISUN

Burger 100% boeuf

Pain boulanger

17,5€ / personne



COOK-IES

Burger 100% boeuf

Volaille panée

Pain boulanger

20€ / personne

Options



Chili con carne



Chicken wings



Wedges fries



Hot dogs

Kapsalon





INFOS:

- Minimum 20 convives
- Toutes nos formules sont modifiables selon budget, envies etc...
- Ce buffet est possible en intérieur

FORMULE DE BASE À PARTIR DE 15€ PERSONNE :

2 Barquette alu taille small avec :

Première couche de pdt en quartier napee de la sauce de votre choix

Viande façon pitta (porc et volaille)

Couche de fromage gratiné (gouda ou emmental)

Crudités et sauce de votre choix(tomate, concombre, mais, oignons, salade...)

Une dernière couche de fromage le tout préparé devant vos convives

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

Déplacement région

Matériel

Cuissons par mes soins

SUPPLEMENTS:

Assiettes et



SUPPLÉMENTS 1€ PERS

Merguez

Poulet

Poisson pané

Viande hachée

Barquette alu médium

Desserts













Verrines



Brownies

INFOS:

- Nous réalisons vos desserts sur demande
- Desserts USA / verrines / classiques..
- Livraison région possible
- Quelques exemples ici
- Traiteur Cook-ies
 - www.Cookiesrestaurant.be
- restaurant.Cookies@ gmail.com



Gâteaux









INFOS:

- Nous réalisons vos gâteaux sur demande
 - Pâte à sucre / bavarois / crème au beurre / classique ...
 - Livraison région possible
- Quelques exemples ici

- Traiteur Cook ies
- <u>www.Cook-</u> <u>iesrestaurant.be</u>

restaurant.Cookies@ gmail.com



Smoothies et milkshakes





FORMULE DE BASE À PARTIR DE 8,5€ TVAC/PERS :

- Choix de 5 smoothies et milkshakes différents
- Suivant saison et produit du marché
- Possibilité de travailler avec des fruits bio
- Prépares à la minute devant vous
- Aussi disponible en mini format pour pouvoir goûter a plusieurs goûts

SUPPLÉMENTS:

Les petits gâteaux ou mignardises en accompagnement

Les mignardises

Desserts américains

Etc...

F

INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Préparations par mes soins

SUPPLÉMENTS:

Assiettes et couverts



Fête foraine







FORMULE DE BASE À PARTIR DE 8,5€ TVAC/PERS :

- Beignets aux pommes
- Crêpes et ses accompagnements
- Churros
- Gaufres
- Fruits au chocolat
- Bonbons

SUPPLÉMENTS:

Fontaine à chocolat et ses différents biscuits et fruits frais

Glaces

Barbe a papa

Pomme d amour

Etc



INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS:

Assiettes et couverts



Spécial chocolat



FORMULE DE BASE PAR PERSONNE 8,5€ TVAC/PERS :

- Mousse au chocolat lait et noir
- Brownies
- Moelleux chocolat
- Cakes pops
- Macarons assortis
- Tarte chocolat
- Creme anglaise en accompagnement



SUPPLÉMENTS:

Fontaine à chocolat et ses différents biscuits et fruits frais

Crêpes avec Nutella et chocolat chaud

Pralines

Glaces

lavanais

Etc



INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS:



Retour en enfance



FORMULE DE BASE À PARTIR DE 8,5€ TVAC/PERS :

- Mousse au chocolat lait et noir
- Crêpes
- Pain perdu
- Gaufres
- Cake pops
- Bonbons divers
- Quelques fruits au chocolat



SUPPLÉMENTS -

Fontaine à chocolat et ses différents biscuits et fruits frais

Glaces

Barbe a papa

Churros

Etc...

INFOS:

- Minimum 20 convives de préférence
- Toutes nos formules sont modifiables suivant budget, envies, etc...
- Disponible en formule Buffet seul ou en complément d une autre formule dessert

COMPRIS DANS NOS TARIFS:

- Déplacement région
- Matériel
- Cuissons par mes soins

SUPPLÉMENTS:

Assiettes et couverts





Les Mignardises:



Nous vous proposons notre formule mignardises:

Forfait:

Mignardises assorties choix du chef : Macarons, tartelettes, éclairs, choux, <u>brownies...</u>

Tarif de 3.95€ pour 5 pièces assorties ou 6,95€ pour 10 pièces

Hors forfait:

Possibilités de réaliser des petites <u>verrines</u> assorties , des cakes pops...

Disponible à la pièce au tarif de 0,95€ /pc (minimum 20 pièce par choix)

Contactez nous pour une proposition personnalisée!

Le Carolocône

By Traiteur Cook-ies Charleroi











Le principe:

Il s agit d un cône pâtissier que nous remplissons de divers ingrédients : chocolat, fruits frais, glace, crème fraîche, crème pâtissière, coulis de fruits,

Ultra gourmand!!!

Formule de base comprenant le matériel, 2 cône par personne, le déplacement dans la région et le service devant vos convives.

Tarif de base à 10€ tvac par convives (minimum 20 convives)

Disponible aussi pour vos marchés, brocantes, événements à tarifs préférentiels ou vente directe et avec notre mini food truck si besoin



FORMULE DE BASE 10€

Composé de base de : 2 cônes par convives

Crème fraîche

2 choix de fruits frais

2 coulis assortis

Chocolat noir chaud

OPTIONS A 1€ / CHOIX 1 Cône supplémentaire par convive

1 choix de fruits frais

1 coulis

1 chocolat chaud ou Nutella

Brésilienne ou pépites ou coco râpée

OPTIONS A 2€ CHOIX 1 boule de glace goût au choix

Crème pâtissière

1 espuma fruité

Éclats de brownies ou cookies

1 alcool type amaretto ou rhum ou







Liste des salles de la région

Cette liste est mise à jour suivant les évènements, rencontres etc... effectuée par nos services.

Nous ne sommes bien entendu par au courant des dernières modifications tel que numéro de téléphone, tarifs, disponibilités, fermetures, transformation etc.... Nous vous conseillons de contacter directement la salle et de vérifier éventuellement les infos sur internet

Cette liste est donc plutôt rédigée afin de vous aider dans vos recherches!

La bergerie a Bellecourt

Salle paroisse jumet chef lieu

Salle poterie biron chatelet

Salle du prieure pont a celles

Salle terrain de foot de chatelet (rue sablieres)

Le cinq plus a velaine

Le Foyer a jamioulx

Ecole Sainte therese a chatelet

Beli danza a mont sur marchienne

Cine le parc a charleroi

Salle flaches a gerpinnes

Salle du village de fromiée

Bois Monard Farciennes

Salle ecole Saint michel Gosselies

Salle bibliotheque Chatelineau

Kesten panse Lodelinsart

Vieille Charrue Gilly

Salle Pirotia Gilly

Le Belvedere Courcelles

Maison quartier Pont de loup

Chateau D Ham sur Heure

Ferme Martinrou Fleurus

Cote Champagne a chatelet 250 pers

Salle bodart rosselies 150pers

Salle chez nous chatelineau 100pers

Salle de la floche chatelineau 100pers

Salle le pelleux chatelineau 50/60 pers

Salle de farciennes centre 100 pers

Salle Fatima farciennes 150 pers

Salle de farcienne Wainage 180 pers

Les cayats a monceau

Institut royal familial à gozee

```
B19 Bruxelles
```

Domaine St Roch Couvin 060/344 054 www.domainesaintroch.be

Distillerie de Biercée Ragnies 071/593 233 www.distilleriedebiercee.com

Ferme de l'Abbaye des moulins Anhée 082/612 942 www.fermeabbayedemoulins.be

Manoir du Capitaine Feluy 067/874 540 www.manoirducapitaine.com

Château de Deulin Hotton 084/466 616 www.espacedeulin.be

Musée de la photographie Mont s/ Marchienne 071/435 810 www.museephoto.be

Lake Side Marcinelle 071/471 002 www.lakeside.be

Charleroi Expo - Geode Charleroi 071/209 996 www.charleroiexpo.be

Palais des beaux Arts Charleroi 071/314 420 www.charleroi-culture.be

Spiroudome Charleroi 071/20 60 40 www.spiroudome.be

Le Pass Frameries 070/222 252 www.pass.be

Espace Vincotte Spy 081/43 28 11 www.vincotte-academy.be

Le bois du Cazier Marcinelle 071/880 856 www.leboisducazier.be

Château de <u>Wanfercée Baulet</u> <u>Wanfercée Baulet</u> 071/818 085 www.chateaudewanfercee.be

Château de Lesves Lesves 081/433 163 www.chateaudelesve.be

Ferme du Clocher Beaumont 0477/518 441 www.lafermeduclocher.be

Château ferme de Macon Macon 060/459 090 www.chateaufermemacon.be

Château de la Hulpe La Hulpe 02/634 09 30 www.chateaudelahulpe.wallonie.be

Château de Vaux Borset Villers le Bouillet 019/566 530 www.chateau-de-borset be

Clos St Michel Upigny 081/511 888

Château de Lavaux Sainte Anne Rochefort 084/388 362 www.chateau-lavaux.com

Château de Vivier l'Agneau Courrière 083/400 060 www.chateauvivierlagneau.com

Abbaye de Nizelles Braine l'Alleud 0475/713 380 www.abbayedenizelles.be

Château d'Arondeau Roucourt 069/221 689 www.lechateaudarondeau.com

Château de Jehay Amay 085/824 400 www.chateaujehay.be

Château d'Arches Mallien 083/655 797 www.chateaufermearche.be

Château de Cognée Marbais 071/877 384

Concert Noble Bruxelles 02/738 75 96 www.concertnoble.com

Château d'Acoz Acoz 071/703 701 www.chateaudacoz.be

Les Dauphins Gozée 071/592 030

Karting des fagnes Mariembourg 060/312 834 www.kartingdesfagnes.com

Château de Sombreffe Sombreffe 071/887 897 www.lechateaudesombreffe.be

Domaine du Château de Seneffe Seneffe 064/556 913 www.chateaudeseneffe.be

Château de Franc Waret Franc Waret 0477/892035 www.franc-waret.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

2019

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE LA PRISE EN CONSIDÉRATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET ACCEPTATION DE CELLE CI.

RESERVATIONS:

Toute réservation n est confirmée <u>qu</u> après paiement d un acompte de 30% du montant global de la prestation et/ou d une confirmation par mail ou bon de commande signé.

COMMANDE:

Toute commande doit être confirmée par un bon de commande ou par un mail.

La commande doit comporter adresse, téléphone, date et heure de livraison

NOMBRE DE COUVERTS

Le nombre de couverts doit nous être confirmé au plus tard 7 jours avant l'événement

PRODUITS:

La disponibilité des produits frais peut varier suivant arrivage et le marché , certains produits peuvent être manquants ou être remplacés sans avis.

VAISSELLE:

Tout matériel doit être restitué vide et propre sauf stipulation de notre part.

Une majoration pourra être appliquée le cas échéant

Toute vaisselle cassée sera facturée au prix d achat plus frais

LIVRAISON:

La marchandise est remise au client contre signature du bon de livraison.

Les produits livrés devront être conservés suivant recommandations, nous ne serons pas responsable de leur mauvaise conservation après livraison.

Nous nous réservons un délai de battement de 45min pouvant être causé par des événements indépendant de notre part: bouchons, pannes, etc...

Frais de livraison de 0,50€ km parcouru TVAC

Livraison offerte si stipulé

DÉCHETS

Nous devons disposer d un collecteur de déchets sur le lieu de l événement (<u>poubelle container</u> etc...)

Nous disposons de sacs poubelles noir avec nous et les déchets seront donc collectés dedans et laissés sur le lieu de l événement.

ANNULATION:

Plus de 72h avant l événement: 50% du montant demandé

Moins de 72h avant l'événement : Totalité du montant demandé

INTEMPÉRIES:

Nous nous dégageons de toutes responsabilités concernant les conditions climatiques au niveau livraison ou prestations en plein air, nous pouvons prendre la décision d arrêter ou de mettre en pause nos services si le temps n est pas adapté

RÉCLAMATIONS ÉVENTUELLES:

S agissant de produits frais, ceux ci ne seront ni repris ni échangés

MODALITÉS DE RÈGLEMENT:

Lors de votre première commande , nous demandons un paiement en cash.

L acompte s éleve a 30% du montant global

Solde réglé à la livraison

Paiement par facture: 15 jours calendrier avant mise en demeure

POUR ACCEPTATION, DES CONDITIONS DE VENTE:

Signature du client:

Fournisseur : Traiteur cook-ies 133 Rue de la tombe 6032 m/s/marchienne tya 080942511 071/487510 ou 0472/933008