

Traiteur événementiel  
sur mesure

Carte événementielle & Mariage



TRAITEUR

# Sommaire

## **Le Vin d'Honneur**

Accueil Soft & Rafraîchissements p4

## **Le Cocktail**

Nos Pièces de Cocktail p4

Les Pains Surprises p5

Nos Animations Culinaires p5

## **Les Menus servis à Table**

Menu Cannelle p 6

Menu Anis étoilé p 7

Menu Cachemire p8

## **Les Menus Enfants, Adolescents & Prestataires p9**

## **Le Menu Végétarien servi à table p9**

## **Les Plats chauds au Buffet p 10**

## **Les Plats Uniques p 10**

## **Le Barbecue p 10**

## **La Carte des Garnitures p 11**

## **Le Pain p 11**

## **Le Sorbet p 11**

## **La Carte des Fromages p 11**

## **Les Buffets Froids**

Jasmin p 12

Citronnelle p 12

Menthe Poivrée p 13

Végétarien p 13

## **La Carte des Desserts**

Les Gâteaux Pâtisiers p 14

Wedding & Naked Cake p 15

La Pièce Montée en choux p 15

Letter ou Number Cake p 15

La Farandole des Desserts p 15

La Pièce Montée de Macarons p 15

## **La Soirée Dansante p16**

## **Le Lendemain**

## **Le Buffet Froid du lendemain p17**

## **Le Brunch p18**

## **La Cave**

Boissons Soft, Boissons Chaudes, Champagnes et Méthodes,

Apéritifs, Cocktails, Vins et Bières p19

Le Mobilier, La Vaisselle p20

## **Le Nappage & Le Matériel de Réchauffe p20**

## **Nos Equipes p 21**

## **La Livraison & Déplacements p 21**

## **La Dégustation p 21**

## **L'Enlèvement des Déchets p 21**

## **Les Conditions Générales de Ventes p 22-23**

# Artisan Traiteur

« Nous travaillons avec Passion, Savoir-faire & Convivialité »

Deletrez traiteur dans le Pas-de-Calais, c'est un savoir qui s'est transmis de génération en génération depuis 1866 !  
Christian Deletrez, Traiteur événementiel depuis 1992, décide de reprendre le flambeau pour vous proposer un service traiteur haut de gamme.  
Il fait de cet héritage un véritable atout pour vous proposer une cuisine à la fois traditionnelle et dans l'air du temps.

Son expérience et votre imagination feront de vos événements des moments inoubliables !  
Et c'est en cette année 2023 qu'une nouvelle passation se fait avec le départ en retraite de M.Deletrez.  
C'est au tour de Dylan Laheu de montrer son savoir-faire.

Toujours situé au 29 rue du Pont à Brebières, votre traiteur n'a jamais cessé de répondre aux exigences d'une large clientèle.

« Nous sommes toujours autant passionnés et prenons encore plus de plaisir à ce jour à mettre notre savoir-faire au service de nos clients. Nous ressentons un sentiment de partage durant les réceptions qui nous renvoie beaucoup de bonheur, merci à eux pour leur confiance et leurs témoignages de satisfaction ! »

Maison LH perpétue pour vous l'art de recevoir en unissant la qualité gustative d'une cuisine inventive et artisanale à travers le travail des produits de qualité ainsi que la mise en scène harmonieuse et personnalisée au besoin de vos buffets tout en conservant un esprit de convivialité.

Dylan Laheu, chef de cuisine et artisan traiteur, accompagné de sa brigade, confectionnent pour vous des mets raffinés et savoureux en sélectionnant des produits frais et locaux (autant que possible).

Dylan se chargent de vous accompagner dans l'organisation de votre événement.

Du premier rendez-vous au jour J, il répond à vos besoins et vos attentes, tout en vous offrant une prestation personnalisée. Du conseil culinaire à l'organisation de nombreux autres détails, il fera de votre soirée un moment apprécié de tous.

Qu'il s'agisse d'un repas servi à table, d'un cocktail dînatoire, d'un cocktail ou encore de buffets chauds ou froids, dans le lieu de votre choix (à 1h00 de déplacement de Brebières) Maison LH organise votre réception de 30 à 400 couverts.

**Nous vous proposons de parcourir notre Carte puis de nous contacter par téléphone ou par e-mail pour un rendez-vous physique (ou téléphonique) afin d'établir ensemble votre devis.**

# Accueil Soft & Rafraichissements

Citronnade ( Eau, jus de citron, sucre, citron frais )

Eau Detox

(Pamplemousse, Concombre, Menthe)

Bar à Sirop : Limonade et Eau

(Fraise des Bois, Menthe, Pêche, Citron)

**3.95 €/Litre**, servis en bonbonne (sur la base d'un litre pour 5 personnes)

## Le Vin d'Honneur

Forfait 2 Mini Viennoiseries

(assortiments de croissants, pains au chocolat, pain aux raisins, chausson aux pommes) & 2 chouquettes (L, O, G) **2.50 €/personne**

Brochette de 3 Fruits de saison

& son fin filet au chocolat, Cannelé (G, L, O), Macaron (G, L, O, FàC), Financier (G, L, O, FàC)

**1.15 €/pièce**

Bar à Brioches

(2 tranches de brioche pur beurre (G, L) & Nutella (So), Confitures, Caramel au beurre salé, crème de Marron) (FàC)

**2.10 €/personne**

Il est également possible d'agrémenter votre Vin d'Honneur de Corbeilles de Fruits, Pièce montée de Macarons, Candy Bar, Animation Crêpes, Smoothies...

# Nos pièces cocktails

**Amuse-bouche classique 0,95 €/PIÈCE**

Canapés variés : saumon; foie gras; etc.

Briochettes : foie gras ou crabe

Navettes : avocat; dinde, jambon sec

Bagnats : Potjevleesch, thon, végétarien

Moricettes : chèvre & magret fumé; rillettes

Blinis : Américain, foie gras, guacamole; rillettes de bar aux agrumes

Wraps : poulet, saumon, jambon blanc, végétarien, thon

Campagnettes : terrine du chef, rosette

Cakes variés : chorizo, feta poivrons, etc

**Amuse bouche froide prestige 1,10 €/PIÈCE**

Burger brioché au saumon fumé & crème à l'aneth

Mini club à la volaille, bacon grillé et au pesto vert

Pince de saumon mariné et petits pois aux épices Wasabi

Opéra de Lucullus de Valenciennes

Mini oeufs miroir sur son sablé parmesan

Conchiglioni ricotta & saumon

**Amuse bouche chaude 1,40 €/PIÈCE**

Feuilleté Croissant variés

Hot dog, Cheese burger

Bouchée : aux ris de veau ; escargots

Tartelettes saumon aneth; maroilles

Quiches : lorraine ; chèvre tomates ; chorizo

Mini Pizzas

Ficelle picarde

Croc de volaille rôtie, moutarde à l'ancienne et cheddar

Wrap d'effiloché de bœuf à la carbonade

**Verrine froide prestige 1,80 €/PIÈCE**

Biscuit parmesan, jambon de Parme Pomme de chine et filet d'oie fumé

Foie gras aux poires en sirop

Ballottine de volaille au céleri et foie gras

Rillons laqué & écrasé de pomme de terre

Potjevleesch, mâche et oignons confits

Brochette de St Maure et figue violette

Salade de homard

Rillettes de bar aux câpres

Guacamole & tartare de tomates

Saumon Gravlax, crème ciboulette

Carpaccio de bœuf & mousse de parmesan aux noisettes

**Verrine chaude prestige 1,80 €/PIÈCE**

Rillons & sarrasin grillé

Rate en surprise

Filet de caille aux lentilles

Bouillon de queue de bœuf au foie gras

Crêpes andouille, oignons comté

Escalopine de veau, chips de parmesan

Risotto de coquille & pecorino

St jacques au bouillon luté

Risotto et filet de bar sauce safran

Saumon grillé et pousses d'épinards

Cocotte de fruits de mer

Filet de rouget aux agrumes

**Cocktail Classic 8 pièces par personne à 8,70€**

**6 Amuses bouche froides & 2 mini pâtisseries**

**Cocktail Classic 12 pièces par personne à 13,90€**

**4 Amuses bouche froides, 4 amuses bouche chaudes & 3 mini pâtisseries**

**Cocktail Prestige 8 pièces par personne à 11,00 €**

**4 Amuses bouche froides, 2 verrines froides & 2 mini pâtisseries**

*Nous vous conseillons pour un vin d'honneur de 2 heures de partir sur un 7 pièces salées et sucrées.*

# Nos Pains Surprises

Composés de 40 minis sandwich en forme de triangle

Pain fourré à la Charcuterie et/ou Fromage (G, L)...**36.00 €/pièce**

Pain fourré au Saumon fumé et sa crème d'herbe aillée (G, L, P) ....**41.00 €/pièce**

Possibilité en version Pain Suédois

# Nos Prestations avec service inclus

## Dans nos Cocktails :

La Décoration florale intemporelle & bois flotté en vase (naturel et élégant)

Les Chemins de table Couleur ou Jute

La Glace à rafraîchir & les Glaçons

Le Transport en camion frigorifique (selon la distance)

Le dressage sur ardoise noire ou plateaux Inox

Le Matériel d'office (Vasques, poubelles de table,  
plateaux Inox et de débarrassage, serviettes cocktail)

## Dans nos menus :

Etuve

La mise en scène personnalisée de votre dessert sur présentoir

Coordination DJ & feux scintillants

# Nos Animations Culinaires

Stand thématique au choix animé par un cuisinier pour un minimum de 40 personnes. ( Nous consulter )

- **Bar à pasta** : Assortiment de variétés de ravioles
- **Bar du chasseur** : Pour les grands amateurs des terrines & charcuterie, découvrez nos multiples saveurs : canard, de cerf, de sanglier et de campagne
- **Bar à tartares** : Ne passez pas à côté du duo de tartares aux saveurs Terre & Mer : saumon & bœuf.
- **Bar à mini hot-dog et mini burger** : Pour apporter un petit plus gourmand, le bar à hot-dog et cheeseburgers ! Un délice en bouche pour un maximum de saveurs
- **Bar à huîtres** : Une animation traditionnelle pour les amateurs de fruits de mer. Des huîtres à déguster dans son jus de citron et son carré de beurre.
- **Bar à panini** : Une envie de sandwichs chauds pour un côté plus familial ? Le mariage parfait à l'italienne du pain blanc et de ses légumes garnis.
- **Bar à foie gras** : Régalez-vous avec cette terrine de foie gras sur son toast légèrement grillé et son lobe de foie gras poêlé à la minute !
- **Bar à potage** : Potages de saisons (froids ou chauds) accompagnés de différentes épices
- **Bar à tataki de thon** : Un steak délicieusement préparé à la plancha, saupoudré de graines de sésame et de pavot bleu !
- **Bar montagnard** : Découvrez ce service "comme à la maison". Un fondant de fromage sur sa rondelle de pomme de terre et ses lardons.
- **Bar forestier** : Une délicieuse poêlée automnale de champignons (cèpes et trompettes de la mort) revenus à l'ail des ours et au persil.
- **Bar grec** : Optez pour la Grèce avec ce bar unique ! Un pain pita à garnir de fêta, d'houmous fait-maison et de lamelles de veau grillé.
- **Bar gnocchi au gorgonzola** : Osez la surprise pour vos convives et alliez les délices de l'Italie ! De savoureux gnocchis frais et son délice de gorgonzola
- **Bar à la truffe** : Venez déguster l'essence même de la gastronomie française dans notre bar à truffe, et laissez-vous séduire par notre somptueux risotto de coquille à la truffe.
- **Bar à ribs** : L'immanquable de l'été, c'est les travers de porc grillé au barbecue, nappé d'un voile de caramel coulant à la sauce barbecue. Miam !

# Menu Cannelle

**33.40 €/pers**

## **ENTRÉE froide**

Rillettes de Truite aux baies roses, Caviar de Citron, Tuile au Brisure de Jambon (G, L, O, P)

Cannelloni de Saumon fumé, Trompettes de la Mort & Ciboulette (L, P)

Tartare de Saumon frais, Dentelle de Parmesan & ses croustilles de Tradition (G, P, L)

Gaspacho de Tomate, Crémeux de Chèvre, Salade de Roquette & Croustille à l'Ail (végétarien) (L, G)

## **ou ENTRÉE chaude**

Aumônière de Saint-Jacques & fruits de mer, Carotte à l'Orange, Sauce Champagne (G, L, P)

Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » 5.90 €/pers

## **PLAT CHAUD**

Cuisse de Canette confit par nos soins & son Jus de Veau (G)

Pompadour de volaille au parfum des gourmets (G, L)

Filet Mignon de Porc basse température, sauce laquée (G, So)

Carré de Porc au Paprika fumé (G)

Deux garnitures sont à choisir (Voir la Carte des Garniture p 14)

## **FROMAGE ET SA SALADE HAUTE EN COULEUR**

Sélection de Fromages

(4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette) (L, Mou)

Croustillant aux Maroilles & salade d'endives aux noix

## **DESSERT**

Assortiment de 2 Gâteaux pâtisseries & 3 Mignardises au choix

Plaque en amande « Prénoms & Date » incluse

OU Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

Option Pièce montée ou Naked Cake + 3 mignardises 2.50 €/pers

Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) 4.00 €/pers

(Détail de la Carte des Desserts p 19 & 20)

# Menu Anis Étoilé

**40.50 €/pers**

## **ENTRÉE froide**

Saumon Gravlax coloré, tuile aux Noisettes et son Chutney de Mangue (G, L, O, P, FàC)

Tartare de Thon à la Mangue & Coriandre fraîche, Croustille de Pain au Maïs (G, L, P)

Foie Gras de Canard mi-cuit, confit d'Echalote, Croustille de Pain aux Graines & Pain d'Epices (S, FàC, G) (Supplément 4.90 €/pers - selon disponibilité)

Tarte Fine aux « Tomates Anciennes », Mozzarella Di Buffala, Jambon de Serrano & Roquette, Sauce Vierge (mai-septembre) (G, L)

## **ou ENTRÉE chaude**

Mariage de Cabillaud & Magret de Canard fumé, Sauce au Cidre (G, L, P)

Brochette de St Jacques à la mauricienne, quinoa à la mangue, sauce écrevisse

(O, M, Mou)

Saltimboccas de sole au lard, julienne de poireaux, risotto parmesan

Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » 6.90 €/pers

## **PLAT CHAUD**

Tendre Suprême de Pintade au Jus de Poivron safrané (G, L)

Grenadin de veau, sauce champagne & chips de lard (G, L, O, Su)

Magret de Canard servit rosé, sauce au Poivre Vert (G)

Filet de Cabillaud, Sauce au Yuzu (G, L, P)

Filet de Dorade à la Citronnelle & au Curry (G, L, P)

Deux garnitures sont à choisir (Voir la Carte des Garniture p 14)

## **FROMAGE ET SA SALADE HAUTE EN COULEUR**

Sélection de Fromages

(4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette) (L, Mou)

Aumônière de Camembert chaud aux pommes flambées Calvados (G, L, Mou)

Croustillant aux Maroilles & salade d'endives aux noix

## **DESSERT**

Assortiment de 2 Gâteaux pâtisseries & 3 Mignardises au choix

Plaque en amande « Prénoms & Date » incluse

OU Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

Option Pièce montée ou Naked Cake + 3 mignardises 2.50 €/pers

Option Pièce montée ou Naked Cake (scul) 4.00 €/pers

(Détail de la Carte des Desserts p 19 & 20)

# Menu Cachemire

**47.70 €/pers**

## **ENTRÉE froide**

Opéra de Lucullus de Valenciennes (G, L, O, C)

Foie Gras de Canard mi-cuit, confit d'Echalote, Croustille de Pain aux Graines & Pain d'Epices (sous réserve de disponibilité) (G, L, O, FàC, Sé, So)

Rillette de Bar aux agrumes & méli mélo de salade, toasts baguettine

Tataki de Thon, Gelée de Pomme, Concombre & pointe de Wasabi, Salade de Wakamé, Tuile aux Sésame (Sé, So)

## **ou ENTRÉE chaude**

Feuilleté de ris de veau & morilles

1/2 Langouste rôties, Pickles de Betterave Chioga, Courgette & Poivron rôtis (C)

Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » 7.90 €/pers

## **PLAT CHAUD**

Filet de Canette, Réduction d'Aromates & Jus de Truffe (G, L)

Filet Mignon de Veau aux Morilles (G, L)

Filet de Bœuf Français Rossini (sous réserve de disponibilité du Foie Gras) (G, L)

Filet de Bar, Sauce Grenade (G, L, P)

Deux garnitures sont à choisir (Voir la Carte des Garniture p 14)

## **FROMAGE ET SA SALADE HAUTE EN COULEUR**

Sélection de Fromages

(4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette) (L, Mou)

Aumônière de Camembert chaud aux pommes flambées Calvados (G, L, Mou)

Croustillant aux Maroilles & salade d'endives aux noix

## **DESSERT**

Assortiment de 2 Gâteaux pâtisseries & 3 Mignardises au choix

Plaque en amande « Prénoms & Date » incluse

OU Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

Option Pièce montée ou Naked Cake + 3 mignardises **2.50 €/pers**

Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) **4.00 €/pers**

(Détail de la Carte des Desserts p 19 & 20)



# Menu Enfant de 3 à 12 ans

**14.95 €/pers**

Pétales de Melon & Chiffonnade de Jambon de Serrano (mai-octobre)  
OU Feuilleté au Fromage (G, O, L) OU Assortiment de Charcuteries  
(L)

Nuggets (3) de Poulet Maison (G, L, O)  
& Gratin dauphinois (L)

Moelleux au Chocolat (G, L, O, So) OU Crème Caramel (L, O)

# Menu Adolescents 12-16 ans & Prestataires

**20.65 €/pers**

Entrée identique au Menu Enfant

Filet de Poulet en Sauce (G, L) & 2 Garnitures de votre menu

Fromage & Salade de votre menu (L)

Dessert identique au Menu Enfant

# Menu Végétarien

**29.90 €/pers**

## ENTRÉE

Timbale de Courgette au Taboulé Arménien  
(Boulgour, concassé de tomate, coriandre graine, raisin) Vegan  
(G)

Rouleaux de Printemps (So, Sé)  
(courgette, carotte, champignons noir, menthe fraîche, sauce  
soja) Vegan (So)

Feuilleté d'Asperges & Fromage de Chèvre (chaud) - (G, L, O)

## PLAT CHAUD

Tortilla de légumes de Saison (L, O)

& Les 2 Garnitures de votre Menu ou au choix p 14

## FROMAGE ET SA SALADE

Sélection de Fromages

(4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette) (L, Mou)

Aumônière de Camembert chaud aux pommes flambées

Calvados (G, L, Mou)

Croustillant aux Maroilles & salade d'endives aux noix

## DESSERT

Assortiment de 2 Gâteaux pâtisseries & 3 Mignardises au choix

Plaque en amande « Prénoms & Date » incluse

OU Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

Option Pièce montée ou Naked Cake + 3 mignardises **2.50**

**€/pers** Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) **4.00 €/pers**

(Détail de la Carte des Desserts p 19 & 20)

## Les Buffets Chauds (à partir de 20 personnes)

Filet de Poulet au Jambon de Bayonne, Sauce au Piment d'Espelette (G, L)  
OU au Tomates confites & Sauce Crème & Parmesan (G, L)

**13.90 €/personne**

Hachis de Canard confit (L, FàC)

Lasagne Saumon & Epinard (G, L, O, P)

Brandade de Morue (L, P, FàC)

**10.50 €/personne**

Dos de Cabillaud, sauce Champagne aux Agrumes (G, L, P)

Pavé de Saumon & Crème de Curry Breton (Algues & Curry) (G, L, P, Mou)

**16.00 €/personne**

Incluant 2 garnitures aux choix voir page

## Le Barbecue (à partir de 20 personnes)

**22.30 €/Personne**

1 x Merguez

1 x Saucisse

1/3 Andouillette

Brochettes de Dinde & Poivron marinées (9 cm)

Salade Campagnarde

(pomme de terre, lardons, échalote, persil)

Salade de pâtes au Pesto & tomate (G, FàC)

Salade Parisienne (céleri branche, jambon, emmental, mayonnaise) (L, O, Cé)

Sauces cocktail (G, Mou, O, P), ketchup, mayonnaise (Mou, O) et moutarde (Mou) fournis

**Barbecue, Charbon, Chauffe plats, Cuisson sur place (3h30) et Livraison (20 Km aller-retour) inclus**

**Service non inclus**

## Les Plats Uniques (à partir de 20 personnes)

Couscous (1 merguez, agneau, 1 cuisse de poulet, légumes, semoule et jus de cuisson) (G)

**12.00 €/personne**

Paella (Riz parfumé, 1 cuisse de Poulet, Chorizo, Gambas, Poivrons, Petits pois, Moules) (M, Cr)

**12.00 €/personne**

Choucroute (saucisse de Frankfort et de Morteau, Jarret, choux cuisiné, pommes de terre) (Su)

**12.90 €/personne**

Cassoulet (1/2 cuisse de Canard, saucisse de Toulouse, Jarret, haricots blanc cuisinés) (G)

**13.10 €/personne**

Marmite du pêcheur (moules, crevettes, cabillaud, lotte et saumon) et ses légumes

**12.00€/personne**

Blanquette de la mer et ses légumes (cabillaud, saumon et poulpe)

**12.00€/personne**

Blanquette de veau et ses légumes

**12.00€/personne**

Lasagnes bolognaise avec salade

**8.00€/personne**

Confit de canard aux lingots de Soisson en sauce tomate

**12.00€/personne**

# Nos Garnitures

## 1 Féculent au choix

Risotto au Parmesan (L, G)

Ecrasé de Pomme de terre à l'huile de noisette (L, FàC)

Gratin Dauphinois (L)

Pomme de terre à la Suédoise

Berceau de Pomme de terre, Crème & Ciboulette (L)

Crèmeux de Crozet au Beaufort & Basilic (G, L, Su)

## 1 Légume au choix

Purée de Patate Douce (L)

Clafoutis Asperges & Chèvre Frais (G, L, O)

Légumes rôtis (Carotte, Courgette, Echalote, Patate douce)

Tartelette au Parmesan, Courgette & Tomate au Thym frais (G, L, O)

Tatin de Tomate, Miel & Thym (G, L)

Tagliatelles de Légumes au Courgette & Carotte

Grappe de Tomates Cerise Confites (juin-septembre)

Fritatas de poireaux & oignons à la tome de Cambrai

# Le pain

Petit pain sélection individuel & pain de campagne tranché (G, FàC) sont disposées sur table....**1.45 €/personne**

Option Pain Spéciaux (Pain Hasting, au Maïs, aux Céréales, Sésame) servi au Fromage (G, FàC, Sé) .....**0.45 €/personne**

# Nos Fromages affinés

Inclus dans nos Menus :

Plateau de Fromages au Buffet

(4 choix de 20 à 60 personnes, puis à partir de 60 personnes, 6 choix)

Ou 3 choix de fromages à l'assiette

## Nos 4 fromages des Hauts-De-France Sélection

Maroilles AOP, Tome de Cambrai, Sablé de Wissant, Boulette d'Avesnes

## Les pâtes Cuites

Comté, Cantal, Morbier, Reblochon, Tomme de Savoie, Ossau Iraty

Beaufort, Abondance, Tête de Moine

## Les pâtes Fleuries

Saint Félicien, Brie de Meaux, Chaource, Vacherin (Mont d'Or)

## Les Chèvres

Crottin de Chèvre (frais, semi affiné, sec), Bûche de chèvre Sainte Maure de Touraine

## Les pâtes Persillées

Roquefort, Stilton, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne

A la Carte

Plateau de 5 Fromages affinés au choix

(à partir de 20 personnes),

Salade de Jeunes pousses & Vinaigrette (Mou) **4.45 €/personne**

**Pièce montée en fromage (nous consulter)**

# Le Sorbet

Sorbet Seul (Pomme, Poire, Citron, Framboise, Ananas).....**1.70 €/personne**

Sorbet Arrosé (Trou Normand, Alcool de Poire, Colonel, Crémant, Pina Colada)..... **2.50 €/personne**

# Les buffets froids

Nous pouvons réaliser votre buffet à partir de 20 convives.

Pour qu'il soit personnalisé et à votre goût, nous vous proposons de

**sélectionner 6 plats parmi nos propositions (hors fromage) si vous recevez entre 25 et 40 convives.**

**sélectionner 8 plats parmi nos propositions (hors fromage) si vous recevez plus de 40 convives.**

Mayonnaise (O, Mou), Moutarde (Mou), Sauce cocktail (G, P, Mou, O), Beurre (L) et Cornichons sont inclus dans le buffet froids selon les mets choisis.

## " Citronnelle "

**21.20 € TTC par personne**

*Sauces et condiments inclus*

Rôti de porc à la Provençale

Plateau de Charcuteries (L)

(Saucisson à l'ail, saucisson sec, pâté de foie, chiffonnade de Jambon de Bayonne)

Terrine de Campagne (G, L, O)

Cuisse de Poulet aux Epices (FàC, Mou)

Terrine de Poisson aux petits légumes (L, O, P)

Rôti de Dinde au Citron Confit

Echine de porc à l'Ail fumé

Salade Franc-Comtoise (L, Cé)

( salade, lardons, oeufs durs, comté, pomme de terre, saucisse de morceaux )

Salade de Céleri branche & volaille fumé (Cé)

Saveurs d'Asie (G, O) (Nouilles chinoises, champignons noirs, légumes variés)

(So, Sé) Salade Campagnarde (pomme de terre, lardons, oignons rouges) (O)

Taboulé traditionnel ou aux Agrumes (G)

Salade de pâtes aux légumes grillés (G)

**Votre Fromage**

Roue de Brie (L)

## "Jasmin"

**26.90 € TTC par personne**

*Sauces et condiments inclus*

Plateau de Charcuteries (G, L)

(Saucisson sec, saucisson à l'ail artisanal, Andouille de Guéméné, Chiffonnade de jambon sec 14 mois d'affinage) (L)

Terrine de Volaille au Lard fumé (O)

Terrine de Poisson aux petits légumes (L, O, P)

Chiffonnade de Saumon fumé ou mariné à l'aneth Maison & sa crème montée à l'aneth (P, L)

Saumon en Bellevue ( L, O, P, Mou)

Rôti de Porc aux épices douces (FàC)

Filet de Poulet au Chorizo

Rôti de Bœuf aux 5 baies

Salade de Fusili au Pesto & Tomate (G, FàC)

Salade de Pomme de Terre au Saumon & Aneth (P)

Salade de pomme de terre Campagnarde (O)

Salade de Riz à la Cantonaise (O, Cr, So)

Salade Grecque (concombre, feta, tomate) (L)

Salade de Fenouil, Crevette & Agrumes (C)

Salade Caesar (G, L, P)

**Nos Fromages des Hauts-De-France (L) & Salade (Mou) (4 à 6 au choix)**

Tome de Cambrai, Maroilles AOP, Boulette d'Avesnes, Sablé de Wissant,

Ecume de Wimereux, Coeur du pont des loups

# " MENTHE POIVRÉE "

**30.90 € TTC par personne**

*Sauces et condiments inclus*

Terrine de Saumon aux petits légumes (L, O, P)

Rillettes d'Oie

Terrine à la bière

Lucullus de Valenciennes

Ananas au crabe

Saumon mariné ou fumé par nos soins et sa crème de Vodka (P, L)

Plateau de Charcuteries (G, L)

(Saucisson à l'ail, Andouille de Guéméné, Chorizo, Saucisson sec, Chiffonnade de Jambon de Bayonne)

Terrine de Lapin aux Noisettes (O)

Médaillon de Courgette au Tartare de Saumon (P)

Rouleaux de Printemps Végétarien (So, Sé)

Rôti de Bœuf mariné au Pesto (FàC)

Filet de Poulet aux Trois Poivres

Chaud Froid de Dinde & Gambas au Coco-Curry (L, O, Mou, Cr)

Potjevleesch Maison de 7 viandes

Saumon en Bellevue (L, O, Mou, P)

Gigot d'Agneau de 7 heures

Salade de Fusili au Pesto (G, FàC)

Salade Norvégienne

(pomme de terre, saumon fumé, œuf dur, poireaux, mayonnaise) (L, O, P, Mou)

Salade Cauchoise

(céleri rave, pomme, jambon, noisette, crème, vinaigre de jus de Citron) (L, FàC, Cé) Salade de Quinoa, Chorizo doux & Haricots rouges

Salade de légumes grillés au cantal (L)

**Le Tour de France des Fromages (L) & Salade (Mou)**

(Voir la Carte des Fromage p 14)

# " LE VÉGÉTARIEN "

**21.90 € TTC par personne**

*Sauces et condiments inclus*

Salade de Légumes grillés au Cantal (L)

Salade de Boulgour à l'Indienne (Boulgour, coriandre graine, raisin, abricot,) (G)

Salade de Quinoa Exotique (quinoa, mangue, crevette, concombre) (Cr)

Salade de Tagliatelles de légumes (carottes & courgette) à la Feta (L)

Salade Grecque (concombre, feta & tomate, herbes de Provence) (L)

Salade de Tomate, Mozzarella & Basilic (L)

Salade Saveurs d'Asie

(nouilles sautées, légumes & sauce soja, gingembre, citronnelle) (G, So, Sé)

Salade de Pâtes à la Feta, Tomate & Pesto (G, L, Pi)

Salade de Choux chinois, Chèvre & Abricots moelleux (L)

Terrine de Chèvre frais aux Courgettes (L, O)

Cake aux Légumes grillés & Pesto (G, L, O, FàC)

Guacamole & Tacos (G, L)

Crème de Feta & Tomates confites & ses croustilles de Pain (L, G)

**Les Fromages des Hauts-De-France & Salade (Mou)**

Tome de Cambrai, Maroilles AOP, Boulette d'Avesnes, Sablé de Wissant,

Ecume de Wimereux, Coeur du pont des loups

# Notre Carte de Desserts

## Les Gâteaux Pâtisseries

### Fruits exotiques

Craquant chocolat blanc, mousse bavaroise mangue & passion (L, O, G, FàC)

### Opéra chocolat ou café

Biscuit Joconde, crème au beurre café et chocolat (L, O, G, FàC)

### Forêt noire

Génoise, Crème chantilly, Cerises, Copeaux de chocolat (L, O, G, FàC)

### Le Royale

Mousse Chocolat noir sur feillantine Pralinée, biscuit Chocolat & nappage Chocolat noir (L, O, G, FàC)

### Trois Chocolat

Mousse Chocolat Noir, Chocolat blanc et Chocolat au lait sur biscuit Chocolat (L, O, G, FàC)

### Framboisier ou Fraisier

Génoise, crème mousseline & Framboises (ou Fraises) (L, O, G, FàC)

**Inclus dans nos menus ou A la Carte 5.20 €/part**

Plaque personnalisée (FàC)...4.90 €/pièce

Présentoir à gâteaux & Feux scintillants Offerts sur le lieu de la réception



## Wedding Cake & Naked Cake

Gâteau à étages (2 à 4) composé de Molly Cake, garni et recouvert de Crème Mousseline Pâtissière

**1 choix par étage :**

Chocolat, Chocolat poire, Pistache, Pistache & Framboise, Chocolat, Façon Fraisier ou Framboisier, Crème au Citron, Spéculos, Fruits Rouge, Fruits Exotique, Kinder, Nutella, Praliné & Noix de Pécan, Praliné Caramel (G, L, O, FàC, K, Sé)

A la Carte à partir de **7.99 €/part** (dès 20 personnes)

En supplément au Menu **2.50 €/pers** s'il est accompagné de 3 mignardises

Ou **4.00 €/personne** en part pleine

**Cup Cake : 3.90 €/pièce**

## La pièce montée en Choux

Choux farcis à la crème pâtissière à la Vanille, Chocolat, pistache, praliné G, L, O, FàC de forme conique ou de Wedding cake sur socle en nougatine. Plaque Nougatine personnalisée incluse.

**8.50 €/part**

(sur la base de 4 choux par personne pour un minimum de 15 parts) Supplément Menu

sur la base de 2 choux/pers : **2.50 €/personne**

ou sur la base de 4 choux **4.00 €/personne**

## Pièce montée de Macarons

Assortiment de macarons (G, L O, FàC)

Chocolat, Framboise, Vanille, Caramel au beurre salé

**(1.85 €/pièce ou supplément 0.70 €/pièce dans la farandole de desserts)**

## Lettre ou Number Cake

Gâteau en forme de lettre ou de chiffre de votre choix composé de pâte sablée et de crème mascarpone (G, L, O, FàC)

**6.80 €/part** pour un minimum de 15 personnes

## La Farandole de Desserts

**Les mignardises ( 3 au choix )**

Macaron (Chocolat, Framboise, Vanille, Pistache, Citron) (G, L O, FàC)

Choux à la Crème Pâtissière Vanille & Caramel croquant (G, L, O)

Mini Cannelé (G, L, O)

Choux Craquelé aux Fruits de la Passion (G, L, O)

1/2 sphère au chocolat, Crème Mousseline & Fraise (G, L, O)

Mini Tartelette Chocolatée au Caramel au beurre salé & Noix (G, L, FàC)

Financier Pistache & Framboise (G, L, O, FàC)

Brochette de Fruits frais et son fin filet de Chocolat (K)

**Les Cassolettes et Verrines (2 au choix)**

Salade de Fruits frais de saison (K)

Mousse au Chocolat (O, L)

Ananas rôti au Miel & Mascarpone à la Noix de Coco (L)

Bavarois aux Marrons & sa Praline (L, FàC)

Crème brûlée à la Vanille (L, O)

La Farandole de desserts à la Carte : **6.65 €/personne**

La Mignardise : **1.15 €/pièce**, la Verrine ou la Cassolette **1.60 €/pièce**

# Votre soirée dansante

## Plateaux Gourmets

**Plateau de 5 Variétés de Fromages affinés & ses Pains Spéciaux (G, L) 4.45 €/personne**

ou

**Plateau de Charcuteries** (Saucisson sec, saucisson à l'ail, Jambon de Serrano, Andouille, Chorizo) & ses Pains Spéciaux (G, L) **3.85 €/personne**

## Soupe à L'oignon

Accompagnés de ses croûtons & de son gruyère râpé (G, L) **2.00 €/personne**. (Bol & Cuillère à soupe **0.77 €/personne**)

## Mini Hamburger

Cuisinés minute à la Plancha (G, L, Sé) **3.95 €/personne**

## Corbeille de Fruits Frais

Fruits de Saison assortis (K) (préparés et prêts à être dégustés lorsque cela nous est possible). Environ 35 personnes - **80.00 €/pièce**

## Candy

Brochette de 3 Bonbons assortis : **0.90 €/personne**

Candy Bar présentés en bonbonnières en verre (5 bonbons/pers) : **1.40 €/personne**

## Animations Sucrées

Crêpes garnies devant vos convives selon leurs souhaits

Nutella®, Confitures variées, Crème de Marrons, Miel, Sucre, Chantilly Maison, (L, O, FàC, So) **3.40 €/personne**

Les Bananes ou Ananas Flambés au Rhum Servies avec Crème chantilly Maison (G, L, O) **2.70 €/personne**

La présence d'un cuisinier ou Maître d'hôtel  
est nécessaire pour la réalisation de ces Animations Culinaires



# Le Lendemain

**Le Buffet Froid du lendemain 17.85 €/pers**

**Uniquement sous réserve d'avoir réalisé votre réception de la veille auprès de Maison LH. Livré la veille sur le lieu de la réception. La chaîne du froid est à maintenir par vos soins.**

**A partir de 20 personnes**

(5 choix jusqu'à 40 convives et la totalité des propositions au-delà de 40 convives)

Plateau de Charcuteries (G, L)

(saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, chiffonnade de jambon de Bayonne, pâté de foie)

Carotte râpées

Taboulé (G)

Salade Parisienne (L, O, Mou, Cé)

(Céleri branche, emmental, jambon, mayonnaise)

Salade Campagnarde (O)

(pomme de terre, œufs dur, lardons, persil, vinaigrette)

Rôti de dinde à la Provençale

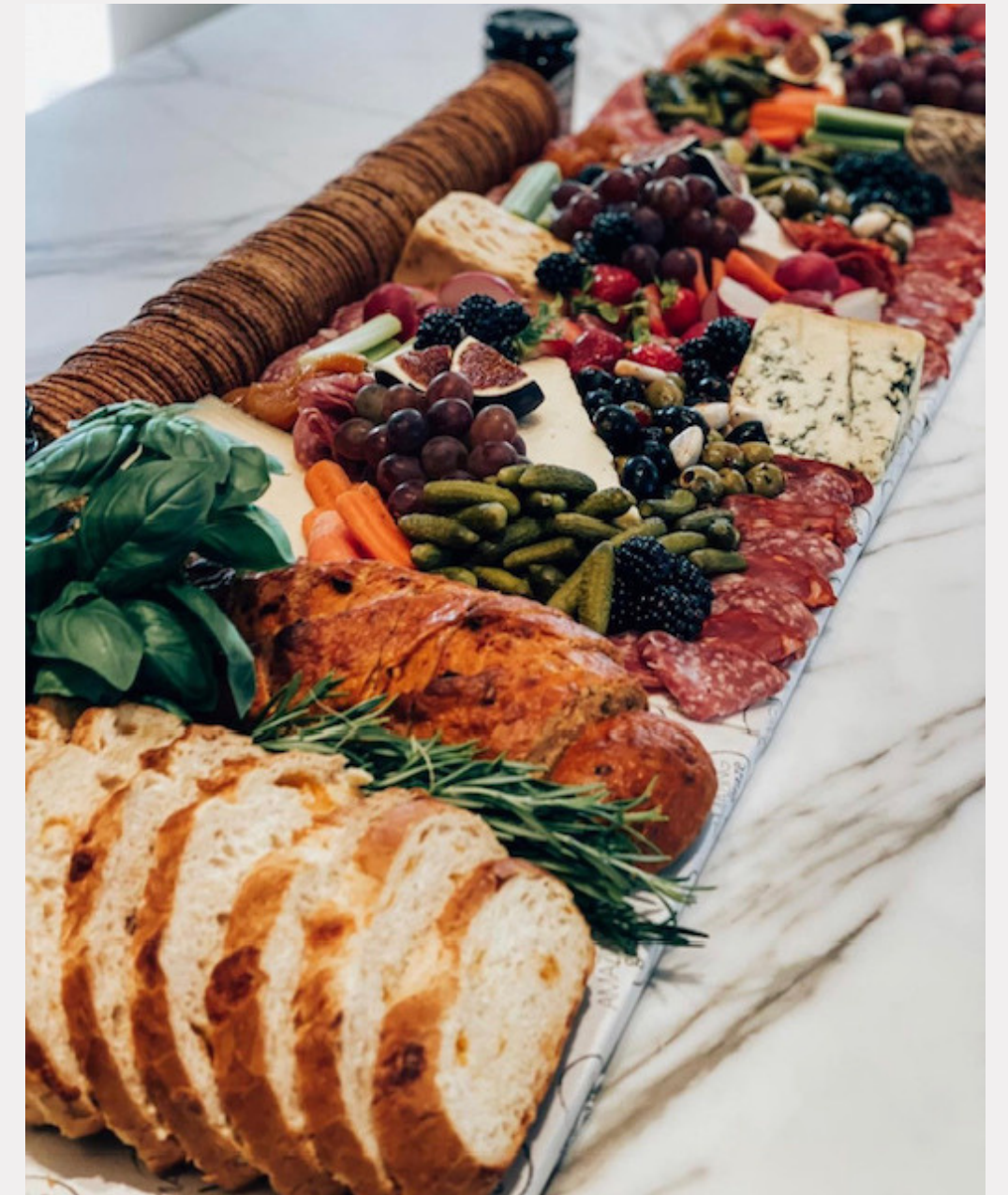
Cuisse de Poulet aux épices douces (FàC)

**Fromage**

Roue de Brie (L)

**Dessert**

Déclinaison de tarte, Corbeille de Fruits de Saison (K)



# Le Brunch

**19.90 €/pers**

**A partir de 30 personnes, livré la veille sur votre lieu de réception**

Œufs brouillés & Lard grillé (L, O)

Plateau de Charcuteries (G, L)

(Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Andouille, Chiffonnade de jambon sec et de jambon blanc)

Salade Composée au choix (Campagnarde (O), Grecque (L), Taboulé (G) ou Salade de Fusili au Pesto & Tomate (G, FàC)

Plateau de Fromages (L)

Corbeille de Fruits frais (K) & Fromage Blanc (L)

Tarte de Saison (G, L, O)

Pain de Campagne tranché, Pain de Mie, Brioche tranchée, baguettes viennoises (G, L)

Confitures, beurre doux, Miel & Nutella®, (L, FàC, So)

Chaîne du froid à maintenir par vos soins

Livraison, Service, Vaisselle, Nappage et Boissons non inclus

## **OPTION Vaisselle**

Kit Vaisselle Jetable Kraft & Bambou (1 kit couverts avec serviette, 2 assiettes bambou, 2 gobelets kraft) 2.50 €/personne

## **OPTION Service**

Forfait 8 heures **272 €/serveur** (dont 3h00 de mise en place & désinstallation )

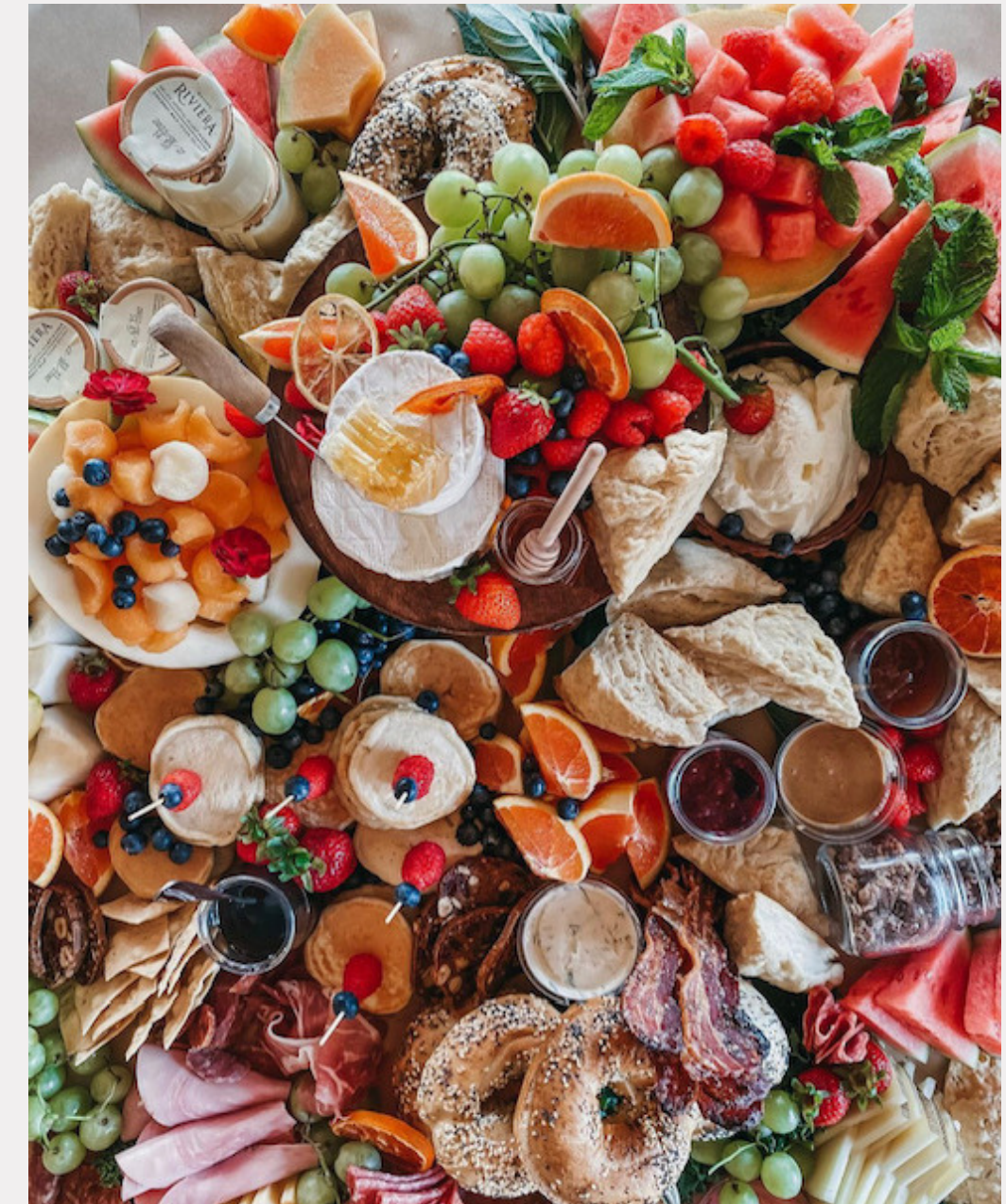
**OPTION Boissons** (sous réserve d'avoir sélectionné l'option « service »)

Café, Thé, Jus d'Orange, Chocolat chaud, Lait, Eau plate & gazeuse **2.90 €/personne**

**OPTION Viennoiseries** : possibilité de remplacer gracieusement les Tartes de Saison par 2 Minis Viennoiseries (G, L, O, So) (Croissants,

Pain au Chocolat, Pain au Raisin)

& 2 Chouquettes (G, L, O)



# La cave

## Nos Forfaits Soft :

Cocktail : Eau minérale plate et gazeuse St-Amand (bouteilles en verres consignées), Jus d'Orange, Coca cola, Jus de pomme (servies à discrétion)

Repas : Eau minérale plate et gazeuse  
(posées sur table)

Cocktail : **2,15 €/personne**

Cocktail & Repas : **4.35 €/personne**

Forfait Soft inclut lors d'une prestation avec service

## Rafrâichissements servit en bonbonne

Citronnade (Eau, Jus de Citron, Sucre, Citron frais)

Eau Detox (Pamplemousse, Concombre, Menthe)

Bar à Sirop : Limonade et Eau (Fraise des Bois, Menthe, Pêche, Citron)

**3.95 €/Litre** servies en bonbonne (sur la base d'un litre pour 5 personnes)

## Café, assortiment de thés & infusions

Café, thé, avec Sucre, lait **1.15 €/personne**

## Soft

Jus d'orange 100% pur Jus, Jus de Pomme, Coca Cola, Eau plate & pétillante St-Amand

**2.70 €/personne**

## Champagne & Méthode

Méthode Veuve Lalande 75cL.....**9.00 €/ la bouteille**

Méthode Vallon 75cL.....**13.90 €/ la bouteille**

Champagne Martinot.....**18.00 €/la bouteille**

Champagne Veuve Renard de Beaumont.....**27.00 €/ la bouteille**

Champagne Tsar ORIUM **34,00 €/la bouteille**

Apéritifs traditionnels à la bouteille (nous consulter)

## Les Cocktails

**Punch** (Orange & autres fruits, Rhum & petits secrets de chef), **Sangria** .....**11.95 €/L**

**Soupe de Champagne** (méthode champenoise, framboise, menthe, Cointreau).....**13.60 €/L**

**Mojito ou Spritz** (Cocktail ou Open Bar)...**5.90 €/personne**

## Les Vins

**Forfait « le Caviste » servi à discrétion 4.90 €/adulte**

CHARDONNAY VDF BOUCHARD

&

PINOT VDF BOUCHARD

Le nombre de forfaits commandés correspond au nombre de repas adultes. Le vin est servi à discrétion sur la base de 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes. Prix par adulte

## A LA BOUTEILLE

### Les Vins Blancs

CHARDONNAY VDF BOUCHARD **9,80 €/Bouteille**

UBY N°3 **8,20 €/Bouteille**

UBY N°4 **10,50€/Bouteille**

### Les Vins Rosés

Moment de Plaisir **7,50 €/Bouteille**

Provence ROUET **11,50 €/Bouteille**

### Les Vins Rouges

Saint-Nicolas MABILEAU **13,80 €/Bouteille**

Chateau GRAND FORT **8,40 €/Bouteille**

Pinot VDF BOUCHARD **9,80 €/Bouteille**

CHINIAN **11,20 €/Bouteille**

Pic Saint-Loup **16,65 €/Bouteille**

Les alcools sont facturés à la bouteille selon votre consommation à la limite de 70% de votre commande

## La Bière

Tireuse à Bière

Fût de 6 Litres Stella **39.50 €/fût**

Blonde de 30 Litres **136 €/fût**

Bière bouteille de la Brasserie Duduche 75 cL **6.20 €/bouteille**

## La vaisselle

### Nos Forfaits Vaisselle.

Vous ne souhaitez pas opter pour la mise en place de votre salle par notre équipe ? Dans ce cas, le client sera en charge de retirer l'intégralité de la vaisselle ainsi que du linge de table à notre adresse dès le vendredi 14h30.

Vous ne souhaitez pas opter pour le service de nuit ?

Dans ce cas, l'ensemble des éléments matériel encore en votre possession devront nous être rapportés le mardi suivant avant 12h30.

Il est également possible de vous livrer directement sur votre lieu de réception ou de reprendre sur place les éléments matériel (nous consulter)

### Adulte

2 flûtes (1 cocktail + 1 dessert)

1 verre à jus d'orange

1 verre à bière

1 verre à eau modèle Elégance

1 verre à vin rouge modèle Elégance

1 verre à vin blanc Elégance

1 couteau à entremet

1 fourchette à entremet

1 couteau de table

1 fourchette de table

1 cuillère à café

1 Tasse et 1 sous-tasse à café

1 cuillère à moka

4 assiettes au choix

**7.25 €/Personne**

### Enfant

1 verre à Jus d'orange

1 verre à eau

1 couteau de table

1 fourchette de table

1 cuillère à café

3 assiettes au choix

**3.50 €/Personne**

## Le mobilier

Table de buffet **14.70 €/pièce**

Tables rondes 150cm **15,40 €/pièce**

Mange debout & sa housse lycra blanche ou noire...**24.90 €/pièce**

Tables rondes et rectangulaire

Chaises housse, nœuds ou autre

(Nous consulter)

## Le nappage

### Les Buffets

Nappage des Buffets Cocktail et/ou Fromage/Dessert/Café.....**13,20 €/pièce**

### La Table

Nappage tissu blanc Classique

Nappe (table ronde 8pers. 150 cm).....**14.95 €/pièce**

Nappe (table ronde de 10 pers. 180 cm).....**16.50 €/pièce**

Nappe (table rectangulaire de 8 à 10 pers.).....**15.40 €/pièce**

Serviette tissu blanc Classique....**1.30 €/pièce**

## Le matériel de chauffe

Etuve électrique ventilée **120.00€** ou Grand format **210.00 €**

### Plaque induction

3 chauffe-plats & 2 gels inflammables **29.90 €/pièce**

Gel inflammable **3.90 €/pièce**



TRAITEUR

## Nos Equipes de Service & de Cuisine

Des maîtres d'hôtel et serveurs sont à votre disposition sur la base d'un serveur pour 20 convives pour le service à table, un serveur pour 25 s'il a lieu au buffet et un serveur pour 30 à 40 personnes lors d'un cocktail.

Le personnel de cuisine vous est proposé sur la base d'un cuisinier pour 40 personnes (selon le menu choisi)

Ils vous sont facturés 34.00€/heure/personne pour un minimum de 5h.

Forfait Cuisinier 8h00 : 272,00 €

Forfait Equipe de service 9h00 (hors mise en place) : 306.00 €

Option Mise en place 2h00 pour l'ensemble du personnel prévu : 64,00 € Option

Personnel de nuit (reste jusque la fermeture de la salle) 2 serveurs minimum : 49€/h/personne

Le nombre de serveurs et de cuisiniers peut varier en fonction du choix de votre menu, du lieu et de l'organisation.

## Livraisons & Déplacements

Elle s'effectue en camion frigorifique ou isotherme aux normes d'hygiène en vigueur afin de vous garantir une qualité de fraîcheur. Elle est gratuite dans un rayon de 20 Km aller-retour autour de Brebières pour toute prestation avec service. Au-delà, elle vous sera facturée **1.45 €/Km aller-retour**. Forfait livraison ou reprise de matériel... **128.00 €** jusqu'à 35 Km (nous consulter au-delà).

Au-delà de 30 minutes de trajet, des frais de déplacement de notre équipe vous seront demandés

## La dégustation

Notre dégustation vous est gracieusement offerte sur une base de 2 personnes dans le cas où une suite favorable est donnée au projet. Dans le cas contraire, ceux-ci vous sont facturés au tarif de 35 €/personne (payable d'avance par chèque, encaissé uniquement en cas de retour négatif de la part du client).

Vous pouvez être accompagné de 4 autres personnes, celle-ci restant à votre charge. Les dégustations seront à emporter.

( Menu dégustation comprend 2 amuse bouches, entrée et le plat )

## L'enlèvement des déchets

L'enlèvement des déchets (bouteilles non consignés et sacs poubelles noir et de tri) peut être effectué par nos soins au tarif de 1.00 €/personne

Tous nos prix mentionnés sont TTC (Toutes Taxes Comprises) TVA 10.00% pour l'ensemble de la prestation sauf pour les liquides alcoolisés (TVA 20.00%)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



TRAITEUR

## Conditions générales de vente de livraison, location de matériel et organisation de réceptions

### Article 1 : Application des conditions générales de vente

Toute commande implique de la part du client une adhésion complète et sans réserve aux conditions de vente mentionnées ci-dessous dès la réservation. Celles-ci sont adressées et signées par chaque client. Les tarifs catalogues s'entendent en dehors de tout partenariat avec d'autres prestataires (salle de réception, apporteur d'affaires).

### Article 2 : Conditions de commande et de réservation

Un devis personnalisé, adapté à la demande est établi obligatoirement au client.

Les tarifs indiqués sont valables 1 mois (sauf mention contraire et en cas de modifications importantes et imprévisibles des cours des produits alimentaires).

Toute réservation ne sera effective que lorsque Maison LH aura reçu un versement d'acompte de 30% du montant TTC prévisionnel, ainsi que le devis et les conditions générales de ventes datés et signés, et de la disponibilité de Maison LH.

L'heure du début de la réception devra être donné 1 mois avant la prestation et le nombre de personne devant y assister 15 jours à l'avance. Le chiffre annoncé servira de base de facturation en cas de diminution. Cette diminution ne peut excéder plus de 10% du montant du devis initialement signé.

Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages de marchandises et de l'évolution des cours ainsi que du taux de TVA.

### Article 3 : Conditions de règlement

30 % d'acompte à la signature du devis. Le solde est payable à réception de la facture, sans escompte. Celui-ci doit s'effectuer dans un délai de 10 jours avant la prestation. L'entreprise n'accorde pas de délai de paiement et les pénalités de retard sont calculées à raison de quatre fois le taux d'intérêt légal en vigueur. La facture est réglable à l'avance lors d'une réservation par un prestataire extérieur.

### Articles 4 : Exécution de la prestation

Nos prestations avec services sont comprises pour un minimum de 60 convives adultes. En deçà, des frais supplémentaires seront ajoutés.

Dans nos prestations avec service, sont en option, sous réserve de demande du client et d'acceptation de la part de Maison LH : la location du mobilier ou matériel de cuisine, la décoration florale des tables, les heures supplémentaires (au tarif de 45.89 € TTC/heure/personne, toute heure commencée est due), les frais de livraison ou de retour du matériel si besoin (nous consulter pour un chiffrage) de jour. 49.90 € TTC à partir de 21h.

Toute nappe ou serviette détériorée, toute vaisselle cassée, matériel détérioré ou non rendu vous sera facturé (nous consulter pour le barème).

Si le client souhaite que la vaisselle et le nappage de table vous soit livrés la veille de la réception, un chiffrage personnalisé vous sera transmis préalablement. Ceux-ci vous seront livrés uniquement en rez de chaussée. En d'autres cas, la totalité de la vaisselle ainsi que les nappes et serviettes de table sont à la disposition du client dès le vendredi précédent à partir de 14h30, si le client ne souhaite pas opter pour le service de nuit, elle est à nous rendre sale, triée et rangée le mardi suivant avant 12h30.

Le service est obligatoirement assuré par toute l'équipe jusqu'à la fin du repas (débarrassage et rechargement du camion inclus). Le client qui souhaite conserver les services de notre personnel ne pourra le faire que pour un minimum de 2 personnes, et devra en avvertir Maison LH 1 mois avant la réception.

Ne sont pas comprises dans les prestations la reprise des poubelles ainsi que des bouteilles vides non consignées. Dans le cas où la reprise est demandée (au moins 10 jours avant la réception), celle-ci sera facturée.

Si Maison LH effectue une reprise de matériel, l'horaire ne peut être imposé, nous proposons au client un créneau de 2h00. La reprise s'entend le matériel rangé et prêt à charger. Des frais vous seront appliqués dans le cas contraire.

Concernant le lieu de réception, il doit être en conformité au regard de tous les éléments de sécurité et d'hygiène qui accueille le personnel de Maison LH.

### **Article 5 : Assurance, Responsabilité**

Dans le cadre d'une livraison non assurée par notre entreprise, les produits sont transportés aux risques et péril du client.

Tous les biens mobiliers loués ou mis à disposition par notre entreprise ou par des tiers, sont sous l'entière responsabilité du client, à ce titre la casse, la dégradation ou la disparition du matériel sont à la charge du client y compris durant le transport de celui-ci. Toute location de matériel ou mobilier devra faire l'objet d'un chèque de caution de 200% du montant de la location non encaissé, et restitué une fois la location rendu en bon état suite à son inventaire effectué dans nos locaux. Dans d'autres cas (matériel cassé, perdu, non rendu...), le matériel fera l'objet de sa facturation selon sa valeur neuve. L'entreprise se réserve le droit de majorer cette location par jour de retard ou d'encaisser le chèque de caution.

Pour tout matériel loué par le client, nous nous dégageons de toute responsabilité en cas de casse, dégradation ou disparition.

Le personnel mandaté par notre entreprise lors de nos prestations est couvert par notre entreprise, toutes les autres personnes travaillant sur le site sont sous l'entière responsabilité du client. Maison LH se dégage de toute responsabilité en cas de vol ou de perte d'objets sur le lieu de la réception.

### **Article 6 : Nourritures (Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE)**

Tous les restes de nourriture pourront bénéficier aux clients (sauf les fromages lorsqu'il s'agit d'un buffet) sous conditions que celui-ci fournisse ses propres conditionnements. La société Maison LH se dégage de toutes responsabilités de conservation des restes alimentaires.

### **Article 7 : Livraisons**

Pour les livraisons du lendemain ou reprise du matériel de nos clients, nous appliquerons des frais de 1.45 € TTC du kilomètre aller et retour, les péages ainsi que des frais de déplacements. Les frais de transports sont gratuits dans un rayon de 20 Km au départ de Brebières pour les réceptions. Pour une réception se déroulant entre 20 et 60 Km, il vous sera facturé 1.45 €/Km aller-retour, péages, réduction faite des 20 Kms alentours (le jour de la réception).

Pour une livraison simple, Maison LH livre les vendredis après-midi et les samedis matin entre 8h00 et 11h00. Celle-ci est offerte au client pour un minimum de commande 2000.00 € TTC dans un rayon de 20 Km. En dehors de ces conditions, des frais de transport et de déplacement seront facturés. Concernant les livraisons, les commandes vous seront remises contre signature du bon de livraison mentionnant l'heure de livraison.

### **Article 8 : Annulation**

En cas d'annulation totale ou partielle adressée par écrit de la part du client d'une commande acceptée par Maison LH, les acomptes versés pourront être conservés à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable, sauf si l'annulation est due à un cas de force majeure (fait extérieur, soudain et imprévisible). Pour toute annulation dans les 10 jours précédant la prestation, Maison LH se verra dans l'obligation de facturer la totalité dernier devis établi.

### **Article 9 : Cas de Force majeure**

La société Maison LH pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer par suite d'un cas de force majeure : fait extérieur, soudain et imprévisible (attentat, guerre, blocage, accident, impossibilité d'accès, grève, sinistre affectant notre société...)

### **Article 9 : Fournitures de boissons alcoolisées**

Le service de boissons alcoolisées fournies par Maison LH lors d'un repas se fait sous couvert de notre licence. Le client peut fournir ses propres boissons mais la responsabilité de notre société est dérogée lors d'un éventuel contrôle de le DGDDI. Nous pratiquons pas le droit de pratiquer un droit de bouchon.

### **Article 10 : Tarifs & Clause de révisions**

Les tarifs du devis signé sont susceptibles d'être majoré en fonction des coûts des matières premières et des énergies ainsi que d'un éventuel changement de taux de TVA.

A défaut de règlement à l'amiable, tous litiges seront de la seule compétence des tribunaux.

Nos viandes sont issus d'animaux nés, élevés, abattus en France ou dans l'Union Européenne L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)