



"A LA CARTE" ou OPTIONS
LISTE DE PRIX



VIN D'HONNEUR, APERITIF, RECEPTION, COCKTAIL, ...

LES DEGUSTATIONS APERITIVES SALEES

Service en passage sur plateau & ardoises

Exemple de dégustations selon la saison et le marché, dans l'esprit de

CANAPES ASSORTIS

Oeuf de Lump, Pointes d'Asperge, Cœur de Palmier,
Oeuf tomate, Saucisson de Savoie, Saumon Fumé,
Crevettes Grises, Roquefort au Noix, Chester, Concombre,...

la pièce 2,10 €

MINIATURES SALEES FROIDES

Tartare de saumon, roulade de sole épinard, bavaroise de homard,
Lapereau au pruneau, tomate cerise crevettes grises, pruneau d'Agen
fourré au foie gras, choux de saumon au raifort, jambon Lucullus,

la pièce 2,10 €

PAINS SURPRISES

Jambon de Parme, Fraîcheur,

la pièce 45,00 €

PAINS BIJOUX

Jambon Blanc, Chester,

la pièce 2,10 €

FALUCHES FRAICHEURS

la pièce 2,10 €

BRIOCHES

Brioche au Saumon fumé, Brioche au foie Gras,

la pièce 2,10 €

CUILLERES CHINOISES FROIDES

Cocktail d'avocat et de tomate parfumé au basilic, Saumon mariné et pamplemousse,
Foie gras de canard et figue fraîche, Mini tomate mozzarella et basilic,
Rillettes de saumon fumé à l'estragon, Salade de hareng et de pomme de terre à l'huile
Queue d'écrevisse au riz safrané, Salade Landaise au magret de canard fumé

la pièce 2,10 €

CARPACCIOS

Saumon mariné à l'aneth, Coquille Saint Jacques,

la pièce 2,10 €

VERRINES

Guacamole, crabe, tomate cerise et gelée au poivre,
Caviar d'aubergine, yaourt parfumé à la menthe fraîche,
Mousseline de carotte et de charlotte et sa Saint Jacques safranée....
Œuf brouillé, Charlotte et duxel de champignon

la pièce 2,10 €

MIGNARDISES SUCREES

Tartelettes aux fruits, Choux, Opéra, Carolines, Frangipanes....

la pièce 2,10 €

LES ECHOPPES ANIMEES (minimum 50 convives)

par convive

Un Cuisinier termine la préparation des mets devant vos hôtes sous forme d'échoppe

MINI BROCHETTES ET CASSOLETTES CHAUDES

12,00 €

Gambas au safran, Aiguillettes de canard à la mandarine, Huître à la crème de persil, Petite darne de lotte au lard, Charolais au blanc de poireaux, Tacot au curry, Saumon à l'oseille, Foie gras chaud de canard, Lotte à l'américaine, Filet de canette à la mandarine,

BUFFET de BANS D'HUITRES

12,00 €

Creuses, plates, etc...

LES FOIES GRAS

14,00 €

Poularde de licques à la Lucullus
Canard de Barbarie à la Lucullus
Millefeuille de Valenciennes
Bonbons de foie gras
Foie gras à la coupe sur toast chauds et confiture d'oignon

MENU, DEJEUNER, DINER, SOUPER,...

prix par convive

LES ENTREES (Service sur assiette)

18,95 €

Tartare de Saumon Norvégien, Saumon mariné parfumé à l'aneth et Carpaccio de saint Jacques,
Foie gras de Canard du Périgord, confiture d'oignon, figue fraîche,
Filet de Sandre à la fondue de Poireau ou Dos de Cabillaud au beurre d'écrevisses,
Filet de Dorade sauce hollandaise ou Darne de Saumon rose sauce vierge.
Blanc de turbot à la sauce hollandaise (+5 €/personne) ou filet de Bar à la sauce vierge
Assiette de trois foie gras de canard :frais, chaud et aux perles du Périgord
Feuilleté de Saint Jacques à la Bercy (+2 €/personne)
Assiette Bretonne: Carpaccio de St Jacques, médaillon de homard glacé,
saumon mariné, maison et tomate au tartare de homard

LES PLATS (Service sur assiette)

22,50 €

Jambonnette de Pintadeau au Chambertin, lardons, champignons, Charlottes,
Poularde de Licques à la crème de lait parfumée à l'Estragon, Asperges,
Gigot d'Agneau, petits farcis de Tomates, de Courgettes, de Champignon, Charlottes,
Caneton rôti au miel de Lavande, figue fraîche, poire au vin, Charlotte,
Caille farcie de Louhans et ses fruits rouges.
Carré d'agneau, petits farcis de tomates, de courgettes et champignons (+2 €/personne)
Grenadin de veau forestier, légumes de saison, charlottes (+2 €/personne)
Filet de bœuf, haricots verts, gratin dauphinois (+2 €/personne)

LES FROMAGES (Servis sur assiette ou en buffet)

Fromages affinés de la Fromagerie De Lille, au choix selon disponibilités

8,00 €

Trois Fromages frais de nos Provinces,
Crottin de chèvre chaud sur lit de verdure,
Profiterole de chèvre chaud et son mesclun,
Feuilleté de Maroilles chaud,

11,00 €

LE BUFFET DE DESSERTS (minimum 50 convives)

11,50 €

Pièce montée en choux caramélisés (sur demande)
Fontaine de Chocolat belge ; Brochette de fruits
Gaufres de Bruxelles ; Douceurs du Glacier ; Crêpes flambées
Déclinaison de mini pâtisseries maison ; bourbon, mini crêpe chantilly,
la profiterole a la crème fraîche, le blanc manger au fruits,
la panacotta et son coulis Mango, le tiramisu décliné au spéculoos, la crème brûlée
Les bavarois assortis ; chocolat, orange, fruits rouges.
Les tartes classiques aux fruits et aussi à l'ancienne. Les réductions pâtisseries
La soupe de fruits de saison, mousse au chocolat.
Crème caramel à la vanille, îles flottantes

LES ANIMATIONS DE SOIREES

par convive, sur une durée de 1 heure par animation

Par les soins de la Cense de Rigaux

(minimum 30 convives)

prix par convive

Les Barbes à Papa

Goûts selon la disponibilité

4,30 €

Le Pop Corn

Gobelet de Pop-Corn salés ou sucrés

4,30 €

Le Cornets de Frites "à la minute"

Sauces mayonnaise, pickles, curry, ketchup, cocktail, samouraï, ...

4,30 €

Les Croques Monsieur

Traditionnel croque minute garni de jambon et fromage, ketchup et condiments

5,80 €

La Soupe à l'oignon

Croûtons, fromage

6,10 €

Le Cornet de Pâtes

Aux trois sauces du Chef

7,30 €

LES BUFFETS

BUFFET « PETIT DEJEUNER »

Par les soins de la Cense de Rigaux

Viennoiseries, pain mie, beurre, confiture, fromage frais, yaourt

12,50 €

BUFFET « PIQUE-NIQUE »

Par les soins de Monsieur Vandaele

Jambon à l'os fumé, charcuterie, mescluns, salades, sauces froides,

Fromages, tartes et pâtisseries

Pain & beurre

28,50 €

Les BULLES. Les VINS & Les ALCOOLS

Par NOS soins

prix par bouteille

Méthodes Champenoises et Crémants

Paul Lorent Brut - Vin blanc mousseux de qualité - Loire 75 cl	8,00 €
René Meyer Brut - Crémant blanc d'Alsace Alsace 75 cl	10,00 €
Cabernet Perlant "Habit Pourpre" - Rouge pétillant de Loire 75 cl	10,00 €

Champagnes

Champagne De Nauroy Brut - blanc Champagne 75 cl	18,00 €
Champagne Colin Brut, Cuvée Blanche de Castille - Premier Cru blanc Champagne 75 cl	19,00 €
Champagne Colin Brut - Premier Cru rosé Champagne 75 cl	24,00 €

Vins Blancs Doux & Moelleux

Gewurztraminer - Vieille Vigne Alsace 75 cl	11,00 €
Sauternes Petit Grillon Bordeaux 75 cl	15,00 €
Château du Juge Cadillac 75 cl	12,10 €

Vins Blancs Secs

Château du d'Haurets Bordeaux 75 cl	9,00 €
Sancerre Picard - Chemin des Marloups Loire 75 cl	13,00 €
Pouilly Fumé- La Grappe d'Or Loire 75 cl	14,00 €
Bourgogne Aligoté Bourgogne 75 cl	13,00 €
Chablis St Pierre Bourgogne 75 cl	16,00 €
Pouilly-Fuissé - VV- Terroirs de Pouilly et Fuissé Bourgogne 75 cl	17,00 €

Vins Rouges Secs

Cellier des Dauphins à Vaison-la-Romaine - Toque Noire Côtes du Rhône 75 cl	8,00 €
Saint Amour - Clos du Chapitre Beaujolais 75 cl	12,00 €
Sancerre Picard - Chemin des Marloups Loire 75 cl	13,00 €
Hautes Côtes de Beaune Bourgogne 75 cl	13,00 €
Gevrey Chambertin Bourgogne 75 cl	29,10 €
Château des Tucquets Bordeaux 75 cl	8,00 €
Château la Rose du Pin Bordeaux 75 cl	9,00 €
Château Peybonhomme Les Tours - 1ère Côtes de Blaye Bordeaux 75 cl	10,00 €
Château Patache d'Aux - Cru Bourgeois Médoc Bordeaux 75 cl	13,00 €
Château La Commanderie - Lalande de Pomerol Bordeaux 75 cl	14,00 €
Château Reynon 1ère Côtes de Bordeaux 75 cl	15,00 €
Château Grand Pey Lescours - St Emilion Grand Cru Bordeaux 75 cl	16,00 €
Château Magnan La Gaffelière - St Emilion Grand Cru Bordeaux 75 cl	16,00 €
Château Petit Bocq - Cru Bourgeois - St Estèphe Bordeaux 75 cl	18,00 €
Château de Sales - Pomerol Bordeaux 75 cl	19,00 €
Moulin de la Lagune - Grand Cru Classé Haut Médoc Bordeaux 75 cl	23,00 €

Vins Rosés Secs

Château La Clapière Provence 75 cl	10,00 €
Sancerre Picard - Chemin des Marloups Loire 75 cl	13,00 €

Alcools et Spiritueux

Selon votre choix, à partir de	25,00 €
--------------------------------	---------

Les BULLES. Les VINS & Les ALCOOLS

Par VOS soins

Forfait par convive et par service comprenant le stockage, la mise en température, le matériel, et l'évacuation des consignes.	1,50 €
--	--------

LES BOISSONS NA & BIERES

COCKTAIL de JUS de FRUITS FRAIS "A LA MINUTE"

Servis sous forme d'échoppe animée (minimum 50 convives)

Fruits et légumes frais de saison, exotiques et du pays, adoucis ou non au lait, à l'orange ...

Menthe, grenadine, sucre de canne...

prix par convive
6,00 €

« A LA CONSOMMATION »

On estime une consommation moyenne d'un verre par heure et par convive

LES BIERES

Par fût

Jupiler 30 litres	110,00 €
Kriek 30 litres	140,00 €
Leffe Blonde 30 litres	140,00 €
Blanche Hoegaarden 30 litres	140,00 €

Par bouteille

Au choix selon disponibilité, à partir de 1,50 €

LES JUS & EAUX et CAFES & THES

Par litre

Eaux gazeuse ; Eaux non gazeuse	5,00 €
Coca-Cola Régular ; Coca-Cola Light ; Orangeade ; Citronnade ; Jus d'orange	7,50 €

Par consommation

Jus de tomate, Jus de pamplemousse, Jus de pomme, Jus d'ananas, ...	1,50 €
Coca-Cola Régular ; Sprite ; Schweppes Tonic ; Ice Tea ; Canada dry ; Perrier ...	1,50 €
Red Bull ; Boissons énergisantes...	2,00 €
Café et thé	1,50 €

« AU FORFAIT »

Forfait Bières, jus et eaux par convive et par heure ... 1,50 €

Choix à sélectionner :

Au fût : Jupiler, Kriek, Leffe Blonde, Blanche Hoegaarden

Bière en bouteille : au choix selon disponibilité

Boissons en litre : Eaux gazeuse ; Eaux non gazeuse ; Coca-Cola Régular ; Coca-Cola Light ; Orangeade ; Citronnade ; Jus d'orange

Boissons en petite bouteille : Jus de tomate, Jus de pamplemousse, Jus de pomme, Jus d'ananas ; Coca-Cola Régular ; Sprite ; Schweppes Tonic ; Ice Tea ; Canada dry ; Perrier ; Red Bull ; Boissons énergisantes.

Cafèterie : Café et thé

INFORMATIONS INDICATIVES

QUANTITES MOYENNES à prévoir EN BULLES & VINS

Le nombre de boissons consommées varie selon plusieurs critères dont notamment la météo, le type d'évènement, etc...
Vous trouverez ci-dessous de manière indicative une estimation (non contractuelle) du nombre de boissons à prévoir selon des conditions dites normales

Pour calculer le nombre de bouteille, vous pouvez utiliser la formule suivante:

Nombre de verre par heure	X	Nombre d'heure	X	Nombre de convive	divisé	par 6 verres	=	Nombre de bouteille arrondi à l'unité supérieur
---------------------------	---	----------------	---	-------------------	--------	--------------	---	---

Le nombre de consommation par heure est estimé lors :

d'un VIN D'HONNEUR à 1,20 flûtes de bulles par convive

d'un APERITIF à 1,50 flûtes de bulles par convive

d'une RECEPTION ou un COCKTAIL à 1,50 flûtes de bulles par convive

d'une ENTREE à 1,50 verres de vin blanc par convive

d'un PLAT à 2,50 verres de vin rouge par convive

d'un DESSERT à 1 flûte par convive

d'un DESSERT & SOIREE DANSANTE à 1,50 flûtes par convive

PERSONNEL DE SERVICE

Garçon et/ou fille de salle & de cuisine (avec un minimum de 3 heures par effectif)

Par effectif et par heure
28,00 €

Pour une QUALITE DE SERVICE OPTIMALE, le NOMBRE D'EFFECTIF MINIMUM lors:

d'un VIN D'HONNEUR est de 1 Effectif par heure et par 25 convives

d'un APERITIF est de 1 Effectif par heure et par 25 convives

d'une RECEPTION ou COCKTAIL, est de 1 Effectif par heure et par 25 convives

d'un SERVICE A TABLE est de 1 Effectif par heure et par 15 convives

d'un SERVICE en BUFFET est de 1 Effectif par heure et par 20 convives

d'une SOIREE DANSANTE est de 1 Effectif par heure et par 40 convives (minimum 2 effectifs)

Pour des RAISONS LEGISLATIVES et de SECURITE,
le PERSONNEL effectuera la PRESTATION COMPLETE de votre EVENEMENT



"A LA CARTE" ou OPTIONS
LISTE DE PRIX



Conditions générales de vente
« Service Traiteur de la Cense de Rigaux »

Article 1.

Le client du Service traiteur de la Cense de Rigaux choisira au plus tard 1 mois avant l'évènement, un prestataire parmi ceux proposés pour réaliser la prestation « Cuisine » de l'évènement. Si tous les prestataires proposés sont indisponibles et/ou que le client n'a pas choisi le prestataire pour la prestation « Cuisine » dans les délais ci-dessus, le Service traiteur de la Cense de Rigaux sous-traitera, dans ce cas uniquement, avec un prestataire de qualité équivalente qu'il choisira pour la prestation « Cuisine » et ce, sans devoir obtenir l'autorisation du client.

Article 2.

Pour confirmer sa commande, les clients sont priés d'avoir versé au plus tard 8 jours avant l'évènement, à notre compte bancaire (IBAN : BE30 0682 5012 2611 – BIC : GKCCBEBB), un acompte égal à 80 % du prix total T.V.A. incluse de notre offre.

La S.P.R.L. All Events Services ne sera engagée à l'égard de ses clients qu'à partir de la réception totale de cet acompte.

Article 3.

Les prix fournis dans notre offre sont établis suivant des données fournies par le client et celles de taxations en vigueur. Les prix pourront être modifiés en cas de changement de ces données.

Lorsque le prix prévu par notre offre est mentionné comme étant forfaitaire, il est établi strictement en considération de l'objet, de sa durée et du nombre de personnes prévues dans les termes du forfait. Si le client désire modifier ces termes avant réception, il est prié de nous demander une nouvelle offre forfaitaire. (Au cas où le client désire, selon les possibilités, apporter des modifications pendant l'évènement, un décompte des différents suppléments sera établi de commun accord).

Nos prix peuvent être sujets à des modifications en raison des fluctuations du marché, notamment pour certains aliments saisonniers dont les prix ne peuvent être garantis longtemps à l'avance.

Nos factures sont payables au comptant sans escompte. Le paiement à lieu au siège de notre entreprise à 7910 Forest (Ht), chaussée de la libération 44. Les montants dus non payés à l'échéance portent de plein droit et sans mise en demeure à un intérêt de 12% l'an. En outre, toute facture non payée à l'échéance sera majorée de 15% avec un minimum de 125 € à titre de dommage.

En cas de non paiement même partiel, le client prendra en charge tous les coûts de procédures de récupération des créances impayées dont notamment les frais de rappel, d'avocat, d'huissier et de justice occasionnés

Article 4.

Nos clients devront nous aviser au plus tard 30 jours avant l'évènement le nombre le plus rapprochant de leurs invités, et nous fixer avec précision ce nombre au plus tard 15 jours avant l'évènement. Nous tiendrons cependant compte des derniers désistements de leurs invités au plus tard 5 jours avant l'évènement. Passé ce délai, nous nous efforcerons de , sans pouvoir le garantir, de satisfaire aux données tardives.

Certains prix sont calculer selon un nombre de convive minimum. Si ce nombre de convive minimum n'est pas atteint, le coût minimum sera néanmoins égal au coût du nombre de convive minimum indiqué

Article 5.

Au cas où le client décommanderait l'évènement, l'acompte versé lui sera restitué sous déduction d'une indemnité destinée à couvrir les frais engagés et justifiables selon la commande.

Article 6.

Certains membres du personnel peuvent être engagés par l'intermédiaire de l'entreprise pour le compte du client. Toute modification tardive de la commande entraînant une diminution ou annulation du service, donne lieu à l'attribution en faveur du personnel d'une indemnité égale au montant des 5 heures de prestation.

Article 7.

Notre matériel est loué aux conditions habituelles de location des traiteurs, majorée de la T.V.A.

Le client s'engage à restituer le matériel au plus tard, le lendemain du jour de l'expiration de la location. En cas contraire, une indemnité égale au prix de la location par jour de retard lui sera portée en compte.

Les prolongations de location de location font toujours l'objet de conventions expresses entre le locataire et notre entreprise.

La casse, les pertes, les brûlures de linge et la détérioration du matériel seront facturées hors devis.

Articles 8.

La Cense de Rigaux représentée par la All Events Services S.P.R.L. déclare avoir fait garantir par un contrat d'assurance sa responsabilité civile sur base des articles 1382 à 1386 du Code Civil. Elle n'assume pas la responsabilité des dommages dont la réparation ne serait pas garantie par les dispositions de ce contrat, dont le client peut prendre connaissance. Le client déclare renoncer à tout recours contre l'entreprise All Events Services S.P.R.L. en paiement des sommes qui excéderaient le montant des dommages assurés.

Article 9.

En cas de litige, seuls les tribunaux de l'arrondissement de Tournai sont compétents pour connaître les actions mues par ou contre la société.