



MARIAGE
(minimum 100 convives)
LISTE DE PRIX

Chef Chez Soi



Chef Chez Soi



MARIAGE
(minimum 100 convives)
LISTE DE PRIX

Chef Chez Soi

VIN D'HONNEUR

26,40 €

par convive sur une durée de 2 heures

Hors boissons

LES DEGUSTATIONS APERITIVES

Service en passage sur plateau

Assortiment de 8 dégustations, par convive, froides & chaudes selon saison et marché, dans l'esprit de

Dégustations salées

Exemple servies sous forme de Verrines pour Vin d'honneur (8 pièces)

Javanais d'anguille fumée au foie gras et pommes vertes
Assortiments de cornets croquants, rafraichi de tartare de poissons
Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes
Tomate cerise farcie aux crevettes grises de la mer du nord
Billes de melon au jambon de Parme
Caviar d'aubergines et tomate séchée
Coeur de saumon Balik et sa légère crème fouettée aux herbes
Profiterole aux grises du nord
Duo de carpaccio de thon et dorade, etc....
Petites fritures de légumes : Asperges, sauges, poivron, fenouil, céleri
Fricassé de homard à l'huile de cèpes
La poêlée de foie gras aux mangues
Saté de poulet à l'aigre doux
Samossa aux champignons
Ris d'agneau aux champignons des bois
Saint jacques à la nage
Huitre au Champagne
Tempoura de légumes

OPTIONS

Voir choix et tarifs « à la Carte »

Animation Cocktail de jus de fruits à la minute; Animations Apéritives; Dégustations sucrées; Animations Sucrées etc...

Cette offre de prix non contactuelle et sous réserve de modification, comprend le matériel et le personnel nécessaires au bon fonctionnement du service.

Nos prix sont à majorer de la TVA applicable au moment de la prestation



MARIAGE
(minimum 100 convives)
LISTE DE PRIX

Chef Chez Soi

L'APERITIF

à 3.50 €

par convive sur une durée de 1 heure

Hors boissons

LES DEGUSTATIONS APERITIVES

Service en table haute

Olives noires, Olives vertes, Tomates Cerise, Grisinis

OPTIONS

Voir choix et tarifs « à la Carte »

Animation Cocktail de jus de fruits à la minute; Animations Apéritives; Dégustations salées; Animations Sucrées etc...



MARIAGE
(minimum 100 convives)
LISTE DE PRIX

Chef Chez Soi

LE MENU

à 63,50 € - Hors boissons
par convive sur une durée de 3 heures

L'ENTREE

Service à table

Minute de Saumon de Norvège sur lit de Mesclun aux courgettes frites
Ravioles de Langoustines du Guilvinec à l'émulsion de crustacés
Carpaccio de foie gras et magret fumé à l'huile de noisette, caviar du Puy en vinaigrette
Millefeuille Scandinave, écrevisses Nantua aux effluves de coriandre
Duo de carpaccio de Dorade et Thon rouge et sa salade acidulée
Waterzooi de noix de Saint-Jacques et filet de sole au vermouth et fines herbes
Douceur de Saint-Jacques aux jeunes pousses d'épinards
Coeur de Cabillaud en croute d'herbes, maraichère de légumes du soleil (+1.50 €/convive)
et son émulsion au corail d'Oursin (+1.50 €/convive)
Les blanches de Malines à la vinaigrette de Truffles (+1.50 €/convive)
La fraîcheur de Saint-Jacques et Saumon aux Granny Smith (+1.50 €/convive)
Tartare de Thon rouge, rafraîchi au Caviar (+1.50 €/convive)

LE PLAT

Service à table

Garniture potagère selon plat et marché de saison

Suprême de Bresse rôti aux noix et au Sauternes
Blanc de Pintadeau fermier, béarnais d'estragon et son échalote confite
Aiguillettes de Canette de Chaland aux parfums d'agrumes
Crépinette de volaille fermière farcie aux champignons
Filet de Dorade poêlée, moussaka d'aubergines, sauce vierge
Les dragées de Caille braisées au gingembre confit
Filet de veau au jus de cèpes corsés et ses pommes allumettes façon du chef (+1.50 €/convive)
Le carré d'agneau dans son croquant provençal (+1.50 €/convive)
La croustillante noisette de Pintadeau aux pistaches et ses effluves de Safran (+1.50 €/convive)
Le Bar façon plancha au beurre de citron grillé (+1.50 €/convive)
Les médaillons de Lotte lardés au romarin et ses légers arômes de poivrons (+1.50 €/convive)
Les côtes d'agneau en habit de printemps, pistou de roquette
et son jus court de cuisson (+1.50 €/convive)
Le filet de Veau aux Morilles, sa fleur de courgette et son dauphinois Crécy (+3.00 €/convive)
Suprême de Pigeonneau et son chou farci (+3.00 €/convive)
Duo de Coucou de Malines et ris de veau, son jus corsé au vin de Syrah (+3.00 €/convive)
Selle d'Agneau farcie au foie gras, mousseline de champignons et sa pomme Anna (+3.00 €/convive)

LE DESSERT

Servis en buffet

Pièce montée en choux caramélisés (sur demande)
Fontaine de Chocolat belge ; Brochette de fruits
Gaufres de Bruxelles ; Douceurs du Glacier ; Crêpes flambées
Macarons ; Tuiles framboises ; Financier
Périgord ; Eclairs ; Religieuses ; Mousses ; Opéras ; Tartelettes ; Rafi Nello
Crèmes brûlées ; Mousse au chocolat ;
Mesclun de fruits exotique et du pays

OPTIONS

Voir choix et tarifs « à la Carte »
Seconde entrée; Trou Normand; Fromage; etc...

Cette offre de prix non contactuelle et sous réserve de modification, comprend le matériel et le personnel nécessaires au bon fonctionnement du service.

Nos prix sont à majorer de la TVA applicable au moment de la prestation



MARIAGE
(minimum 100 convives)
LISTE DE PRIX

Chef Chez Soi

SOIREE

à 4,30 €

par convive, sur une durée de 1 heure par animation

Hors boissons

LE CHOIX DES ANIMATIONS

Un Serveur sert vos hôtes sous forme d'échoppe

Par les soins de la Cense de Rigaux

(minimum 30 convives)

Les Barbes à Papa

Goûts selon la disponibilité

*

Le Pop Corn

Gobelet de Pop-Corn salés ou sucrés

*

Le Cornets de Frites " à la minute"

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

*

Les Croques Monsieur

(+ 1.50 €/convive)

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

*

La Soupe à l'oignon

(+ 1.80 €/convive)

Croûtons, fromage

*

Le Cornet de Pâtes

(+ 3.00 €/convive)

Aux trois sauces du Chef



MARIAGE
(minimum 100 convives)
LISTE DE PRIX

Chef Chez Soi

Les BULLES, Les VINS & Les ALCOOLS

Par NOS soins

Méthodes Champenoises et Crémants

Paul Lorent Brut - Vin blanc mousseux de qualité - Loire 75 cl	la bouteille	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	la bouteille	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	la bouteille	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	la bouteille	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	la bouteille	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	la bouteille	10,00 €
Sancerre Picard - Chemin des Marloups Loire 75 cl		13,00 €

Alcools et Spiritueux

Selon votre choix, à partir de	la bouteille	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 €
---	--------

Cette offre de prix non contactuelle et sous réserve de modification, comprend le matériel et le personnel nécessaires au bon fonctionnement du service.

Nos prix sont à majorer de la TVA applicable au moment de la prestation



MARIAGE
(minimum 100 convives)
LISTE DE PRIX

Chef Chez Soi

LES BOISSONS NA & BIERES

COCKTAILS DE JUS DE FRUITS FRAIS "A LA MINUTE" (sous forme d'échoppe)

Servis sous forme d'échoppe animée par convive 4,50 €

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

Menthe, grenadine, sucre de canne...

« 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.

Cafétérie : Café et thé

Cette offre de prix non contactuelle et sous réserve de modification, comprend le matériel et le personnel nécessaires au bon fonctionnement du service.

Nos prix sont à majorer de la TVA applicable au moment de la prestation



MARIAGE
(minimum 100 convives)
LISTE DE PRIX

Chef Chez Soi

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

Pour une QUALITE DE SERVICE OPTIMALE, cette offre comprend le personnel lors:

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

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

d'une RECEPTION ou d'un COCKTAIL qui est d'environ 1 Effectif par heure et par 25 convives

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

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

d'une SOIREE DANSANTE qui est d'environ 1 Effectif par heure et par 40 convives (min. 2 effectifs)

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

Cette offre de prix non contractuelle et sous réserve de modification, comprend le matériel et le personnel nécessaires au bon fonctionnement du service.

Nos prix sont à majorer de la TVA applicable au moment de la prestation



MARIAGE
(minimum 100 convives)
LISTE DE PRIX

Chef Chez Soi

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.