



"A LA CARTE" ou OPTIONS  
LISTE DE PRIX



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

### LES DEGUSTATIONS APERITIVES SALEES

<b>CANAPES VARIES</b>	la pièce	1,95 €
Saumon fumé en chiffonnade, crevettes grises sur lit de salade, crabe, oeufs de lumps noirs et rouges, asperges vertes sur lit de salade, demi-sec, bleu aux noix		
<b>LES MARMITONS CHAUDS</b>	la pièce	2,70 €
Saint Jacques à la fine Champagne, escargots de Bourgogne, canard laqué aux petits légumes, sole en émulsion safranée, ris de veau et chanterelles		
<b>LES BOUCHEES CHAUDES</b>	la pièce	1,95 €
Tomate et basilic, fromage de chèvre, crevettes, quiche, mini pizza, flamiche aux poireaux, feuilleté au Maroilles		
<b>CROQUE - FRAICHEURS</b>	la pièce	2,25 €
Duo de volaille et ananas au curry de Madras, Tartare de tomate à la mode provençale petite carotte tournée et sa duxelles de crabe, saumon grawlax sur petite cuillère, verrine Neptune, concombre et cocktail de crevettes		
<b>LE PETIT FOURNIL</b>	la pièce	1,95 €
Jambon à l'os et sa petite salade craquante, mini-bagnat au crabe, mini ciabatta au jambon cru de Serrano, mini faluche au thon		
<b>PAIN SURPRISE - 48 pièces</b>	la pièce	55,00 €

### LES DEGUSTATIONS APERITIVES SUCREES

<b>MIGNARDISES</b>	la pièce	1,95 €
Pêrigords, éclairs, religieuses, mousses, opéras, tartelettes, Rafinello		
<b>PLAISIRS DE SUCRES</b>	la pièce	1,65 €
Macarons en assortiment varié, tuiles framboise, mini financier		
<b>BROCHETTES DE FRUITS</b>	la pièce	2,40 €
<b>VERRINES SUCREES</b>	la pièce	2,40 €
Mini crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits exotiques		

**LES ECHOPPES ANIMEES** (minimum 50 convives)

par convive 12,00 €

**LA SCANDINAVIE**

Spécialités de poissons fumés et marinés, saumon bellevue accompagnés de blinis  
pains spéciaux; mesclun de Charlotte à la ciboulette; perles marines, baies roses et mousseline de raifort

**ECHOPPE ORIENTALE**

Tajine de poulet au miel et aux amandes, véritable couscous aux légumes et piments doux, taboulé  
à la menthe fraîche, salade de concombre et tomates à la coriandre, salade de pois chiches

**AUTOUR DU CANARD**

Dégustation de foie gras maison et foie gras poêlé, petites brioches aux pépites de chocolat,  
brochette magret de canard et poire, langue Lucullus de Valenciennes

**ECHOPPES GRILLADES**

Brochettes de lotte et gambas façon créole, scampis aux poivrons, brochettes de Saint Jacques et mangues.  
Petites sauces et condiments

**ECAILLER**

Huîtres, coquillages, langoustines, pain de seigle

**CREOLE**

Accras de morue, carry de poulet, colombo de porc, blaff de poisson, riz antillais

**ASIATIQUES**

Porc aigre douce, scampis au curry, nehms, samosas, nouilles sautées et riz parfumé

## MENU, DEJEUNER, DINER, SOUPER,...

prix par convive

### LES ENTREES (Service sur assiette)

Croustade de petits gris au beurre aillé façon Arleux	17,80 €
Dos de cabillaux à la dieppoise	17,80 €
Lotte à l'armoricaine	17,80 €
Médaille de sole, julienne de légumes et petit velours safrané	17,80 €
Feuilleté d'écrevisse sur buisson de légumes sauce Chablis	17,80 €
Foie gras de canard Maison et sa petite confiture de figues	18,80 €
Cassolette de Saint Jacques à la provençale et écrevisse	18,80 €
Marbré de foie gras maison et magret, petit biscuit à la figue	20,80 €
Chair de homard en petite salade fine	20,80 €
Brochette tiède de gambas et Saint Jacques	21,80 €
Pot au feu de la mer (lotte, Saint Jacques, rouget et langoustine)	22,80 €

### LES PLATS (Service sur assiette)

*Garniture potagère 3 accompagnements selon plat et marché de saison*

Filet mignon à la mode Périgourdine	20,70 €
Suprême de pintadeau aux girolles	20,70 €
Gigolette de canard confite au sel de Guérande, petite sauce au miel et zeste d'orange	20,70 €
Médaille de veau aux morilles	21,70 €
Pavé d'agneau à la Sisteronaise (petite pommade au romarin, thym et ail)	20,70 €
Chateaubriand façon Périgueux	24,70 €
Suprême de caille aux raisins	23,70 €
Magret de canard rôti au miel	23,70 €

### LES PLATS A THEMES (Service sur assiette ou en buffet)

(minimum 50 convives en buffet)

Le Couscous Oriental	20,70 €
La Paella Espagnole	20,70 €
Le Cassoulet de Castelnaudary	20,70 €
La Choucroute Alsacienne	20,70 €

### LES BUFFETS ESTIVAUX (Service en buffet)

(minimum 50 convives)

<b>Le Barbecue</b>	26,20 €
Brochettes de bœuf, volaille, saucisses aux herbes, travers de porc marinés, merguez	
Accompagnement : crudités, salades, riz antillais et pommes de terre au four, sauce ciboulette	
<b>Le Méchoui</b>	28,20 €
Agneaux ou Cochon de lait	
Accompagnement : crudités, salades, riz antillais et pommes au four, sauce ciboulette	



**"A LA CARTE" ou OPTIONS**  
**LISTE DE PRIX**



prix par convive

**LES FROMAGES** (*Servis sur assiette ou en buffet*)

Fromages affinés de la Fromagerie De Lille, au choix selon disponibilités 9,00 €

**LES DESSERTS** (*Servis sur assiette*) 9,50 €

Charlotte aux framboises  
Fondant au chocolat et son sabayon à la bière brune  
Tarte au citron meringuée  
Entremet poire-caramel et ses fruits secs marinés au vieux rhum  
Dacquoise aux fruits rouges  
Crème brûlée au spéculos  
Joconde fruits de la passion-mangue

**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  
Macarons ; Tuiles framboises ; Financier  
Périgord ; Eclairs ; Religieuses ; Mousses ; Opéras ; Tartelettes ; Rafi Nello  
Crèmes brûlées ; Mousse au chocolat ;  
Mesclun de fruits exotique et du pays

## **LES ANIMATIONS DE SOIREES**

prix par convive

par convive, sur une durée de 1 heure par animation  
Par les soins de la Cense de Rigaux  
(minimum 30 convives)

### **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 €



**"A LA CARTE" ou OPTIONS**  
**LISTE DE PRIX**



**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 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Cette offre de prix non contactuelle et sous réserve de modification comprend, HORS PERSONNEL, le matériel nécessaire pour le bon fonctionnement du service.

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

## 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

4,50 €

### « 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 ; Sprite ; Schweppes Tonic ; Ice Tea ; Canada dry ; Perrier ; Red Bull ; Boissons énergisantes.

**Cafétérie** : 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

\*\*\*\*

**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 calculés 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.