



Nationale7 traiteur

vous invite à une ballade bien-être gourmande,
inspirée de tous les Suds et de la Nationale 7...
la route mythique du soleil et de la gastronomie Provençale...

Un printemps-été 2018, haut en couleurs et saveurs !

NOS FORMULES

COCKTAIL

COCKTAIL DEJEUNATOIRE/DINATOIRE

Minimum 20 personnes

Faites le plein de Vitamines !



Nationale7
escapades saveurs

Mise à jour du 22/05/2018

Photos non contractuelles



Sommaire

PRESENTATION Page 03

LES COCKTAILS APERITIFS

Tradition	05 pièces.....	Page 06
Classique	08 pièces	Page 06
Vip	08 pièces	Page 06
Classique	12 pièces.....	Page 07

LES COCKTAILS DEJEUNATOIRE DINATOIRE

Addiction.....	15 pièces.....	Page 08
Irresistible.....	16 pièces	Page 09
Tentation.....	18 pièces.....	Page 10
Entre-Gourmets.....	18 pièces.....	Page 11-12
First class.....	23.5 pièces	Page 13-14
Entre-Gourmands.....	29 pièces	Page 15-16

LES SERVICES Page 18

COMMENT COMMANDER Page 19

CONDITIONS GENERALES DE VENTE Page 20



Nos Solutions

pour vos réunions professionnelles ou privées

NOS FORMULES

Elles sont définies pour un minimum de 20 convives.

Le nombre de variétés des formules étant toujours défini en fonction de votre nombre de convives, consultez-nous un devis personnalisé adapté pour un nombre supérieur ou inférieur de convives. Nombreux sont les produits qui vous permettent de suivre un régime spécial : Menu végétarien, menu végétalien, menu sans gluten, menu équilibré santé-bien-être... Nos formules sont renouvelées deux fois par an, à l'automne et au printemps, pour vous garantir une cuisine de saison, "faite maison".

EN LIVRAISON SIMPLE, RECEVEZ FACILE, FRAIS ET BON !

Spécialement conçues pour une mise en place et logistiques simplifiées, nos formules sont idéales pour vos réunions d'entreprise ou vos réceptions privées !

Tous nos produits sont livrés dressés sur une platerie non reprise.

Nos créations salées froides et sucrées sont dressées sur plateaux textura noirs, effet ardoise. Nos créations salées chaudes sont dressées sur des plateaux naturels en peuplier français avec revêtement en papier sulfurisé.

Certains produits sont dressés en wood box, ou planche bois.

Notre platerie est réutilisable et respectueuse d'une démarche de développement durable.

EN CLES EN MAINS, CONSULTEZ-NOUS POUR UN DEVIS PERSONNALISE !

Alimentaire, matériel de réception, personnel de service et boissons

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE !

En fonction de votre budget, de la durée de votre réception, de l'horaire auquel vous invitez ! Une belle harmonie entre tradition revisitée et créations originales...

POUR VOS AUTRES PROJETS, CONSULTEZ NOS AUTRES CATALOGUES !

Buffets mange-debout, Buffets barbecue, Repas, L'événement sucré

Les options culinaires, boissons et matériel de réception

Notre parti pris culinaire

-Une élaboration de cuisine créative respectant et préservant les saveurs de nos terroirs.
Nous nous attachons à :

- vous proposer des mets identifiables de qualité **"faits maison"**
- exclure les produits transformés industriels
- faire une sélection rigoureuse de produits transformés de façon artisanale
- intégrer de nombreuses matières premières BIO
- privilégier les circuits courts et raisonnés
- équilibrer les apports nutritionnels
- contribuer au bien-être et au bien manger de notre clientèle

En cas de rupture sur certains produits, nous remplacerons les produits par des pièces de niveau de gamme équivalent, toujours dans le respect de notre parti pris de vous servir des produits faits maison et frais.

NOS FONDAMENTAUX :

- ➔ matières premières d'excellente **qualité**
- ➔ produits issus en partie de l'agriculture **biologique**
- ➔ volailles **labellisées**
- ➔ viandes et charcuteries, **AOP, AOC, IGP**
- ➔ poissons **Label rouge** (France et Ecosse pour le saumon)
- ➔ fromages **AOP**
- ➔ cuisiner avec **des matières grasses végétales**
- ➔ œufs fermiers **Label rouge**
- ➔ fruits et légumes frais rigoureusement sélectionnés chez nos **maraîchers locaux**

"Que ton aliment soit ton médicament, que ton médicament soit ton aliment !" de Hippocrate, médecin Grec.



"Label Rouge, Signes Officiels de Qualité"





Quelle Quantité?

Quantitatif conseillé: cocktail apéritif

Cocktail apéritif ou clôture de 30 mn à 1 h : 05 à 08 pièces

Cocktail apéritif de 1 h à 1 h 30 : 08 à 12 pièces

Quantitatif conseillé : cocktail déjeunatoire/dinatoire

Cocktail dinatoire ou déjeunatoire de 1 h 30 à 2 h 00 de 15 à 18 pièces

Cocktail dinatoire ou déjeunatoire de 2 h 00 à 2 h 30 de 18 à 24 pièces

Cocktail dinatoire ou déjeunatoire plus de 2 heures de 24 pièces et plus

Suggestions de complément

En taille cocktail, lunch ou mange-debout ...

Nos suggestions salées froides ou chaudes ou sucrées dans le catalogue options

Combien de Variétés ?

Le nombre de variétés est à déterminer en fonction du nombre de pièces de la formule et de votre nombre de convives. Plus vous êtes nombreux, plus nous pourrons vous proposer de multiplier les variétés de produits.

Minimum de commande par variété : 20 pièces



Cocktail apéritif

TRADITION6.50 € HT (7.15 € TTC)/personne

5 pièces salées froides

Snack de fromage de chèvre, poivron rouge, pois gourmand, chorizo de bœuf de Galice
Pecorino au poivre, tapenade de figue aux olives noires, sablé et groseille
Pic de saumon fumé au concombre, granny, sésame
Savarin de pesto de carotte sur carotte croquante au cumin, olive verte et coriandre
Mini tatin de tomate confite au thym

CLASSIQUE11.20 € HT (12.32 € TTC)/personne

8 pièces salées froides

Cheesecake de betterave au raifort, sur betterave jaune croquante, shioggia
Paëlla façon maki (riz safrané, poulet, gambas, poivron)
Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche
Tagine de poulet fermier au citron confit, olive verte et tomatade, coriandre fraîche
Pressé de canard aux pleurotes et pistaches, pois gourmand, raisin blanc
Mille-feuille de manchego, magret de canard fumé, pomme fruit et pâte de coing
Mini pita de viande mi-cuit, sauce sweet chili, ciboulette
Crêpe sarrasin au saumon fumé, concombre, crème de raifort, aneth

VIP12.80 € HT (14.08€ TTC)/personne

8 pièces salées froides

Foie gras de canard et cuir de figue, nougatine au sésame
Palet caprès (Tomate mozzarella di Buffala, sur sablé parmesan, basilic cress)
Aumonière végétarienne (Asian noodles, râpé de courgettes, menthe, coriandre, purée de piment, citron vert)
Œuf mimosa sur sablé à l'encre de seiche, caviar de poivron, pickle de moutarde, céleri
Mignon de bœuf, ratte du Touquet, sauce tartare et pickle de radis
Roll de saumon fumé, rouget juste snacké, compotée d'échalotes
Mille-feuille de manchego, magret de canard fumé, pomme fruit et pâte de coing
Rigatoni au thon piquant, câpres et céleri croquant, perle de poivron, céleri feuille



Cocktail apéritif

CLASSIQUE.....15.60 € HT (17.16 € TTC)/personne

12 pièces (9 pièces salées froides + 3 pièces salées chaudes), dans la gamme

PIECES SALEES FROIDES

Créations de l'été (10 pièces par personne)

Ratatouille sur palet au parmesan, ruban de courgette, perle de poivron

Savarin de pesto de carotte, carotte croquante au cumin, olive verte, coriandre

Cheesecake de betterave au raifort, sur betterave jaune croquante, shiogga

Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche

Tagine de poulet fermier au citron confit, olive verte et tomatade, coriandre fraîche

Pressé de canard aux pleurotes et pistaches, pois gourmand, raisin blanc

Caviar de champignons à la truffe, champignon, sablé parmesan, copeau de parmesan

Kub de jambon Prince de Paris au mascarpone et pesto, pickle de moutarde, céleri

Pita de tartare de saumon fumé, à la coriandre citronnée, céleri frais

Roll végétal de betteraves, carotte, iceberg, pesto de carottes, ciboulette

PIECES SALEES CHAUDES

Bouchées salées chaudes (3 pièces par personne) ()*

Mini tatin de tomate au thym

Clafoutis tomate cerise chèvre basilic

Fondant de risotto crevettes et coquillettes

() peuvent aussi se déguster froides*



Cocktail **D**éjeuner-**D**inatoire

ADDITION21.00 € HT (23.10 € TTC)/personne

15 pièces (12 pièces froides + 3 pièces sucrées) dans la gamme

PIECES SALEES FROIDES

Créations du moment (10 pièces par personne)

Pécorino au poivre, tapenade de figue aux olives noires, sablé parmesan, groseille

Gravelax de saumon, concombre et gingembre confit, lemon peper

Snack de fromage de chèvre, poivron rouge, pois gourmand, chorizo de bœuf de Galice AOP

Roll trattoria (tomate fraîche, poivron, basilic, roquette, fromage de chèvre, poivre à queue de cubète)

Tatin de tomates confites au thym

Dôme de petits pois à la Française sur palet de carotte au réglisse

Rigatoni au thon piquant, câpres et céleri croquant, perle de poivron, feuille de céleri

Pétale de read meat au manchego, coing et magret de canard fumé

Suprême de pintade au poireau brûlé, chutney de datte au tamarin

Cigare de cécina de bœuf à la roquette

Sandwiches (équivalence 2 pièces cocktail) (1 pièce par personne)

Kub pain noir aux rillettes de canard sans porc

Kub pain au pesto au thon piquant, câpres, herbes et céleri croquant, iceberg

Kub pain polaire au saumon fumé, concombre, crème au raifort, aneth

PIECES SUCREES

Petits Fours sucrés « signature » (1.5 pièces par personne)

Quenelle citron meringué

Bille chocolat au miel d'acacia, tuile au grué de cacao

Tartelette végan aux fruits rouges

Tonnelet de crêpe artisanale, caramel au beurre salé

Biscuit aux noix, crème brûlée double vanille

Tartelette façon mojitos fraise

Crèmeux chocolat blanc, huile d'olive, gelée d'abricot, pistils de lavande

Moelleux (1.5 pièces par personne)

Bouchons abricot au lait d'amande amère

Bouchons café

Bouchons citron



Cocktail **D**éjeuner-**D**inatoire

IRRESISTIBLE.....23.00 € HT (25.30 € TTC)/personne

16 pièces (9 pièces froides + 3 pièces chaudes+ 4 pièces sucrées) dans la gamme

PIECES SALEES FROIDES

Créations du moment (7 pièces par personne)

Pécorino au poivre, tapenade de figue aux olives noires, sablé parmesan, groseille

Roll trattoria (tomate fraîche, poivron, basilic, roquette, fromage de chèvre, poivre à queue de cubète)

Pic de saumon au concombre, granny, sésame

Dôme de petits pois à la Française sur palet de carotte au réglisse

Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche

Pincée read meat et poivrons grillés, manchego, coing, magret de canard fumé et piment d'Espelette

Pressé de canard aux pleurotes et pistaches, pois gourmand, raisin blanc

Burger au piment doux (équivalence 2 pièces) (1 pièce par personne) 1 variété à choisir

Emincé de bœuf, roquette, citron, tapenade d'olives noires, tomates

Coppa au poivre, ricotta, moutarde et roquette

Bouchées salées chaudes (3 pièces par personne) (*) peuvent aussi se déguster froides

Mini tatin de tomate confite et thym

Fondant asperges vertes

Fondant de risotto crevettes et coquillettes

PIECES SUCREES

Petits Fours sucrés « signature » (3 pièces par personne)

Quenelle citron meringué

Bille chocolat au miel d'acacia, tuile au grué de cacao

Tartelette végan aux fruits rouges

Tonnelet de crêpe artisanale, caramel au beurre salé

Biscuit aux noix, crème brûlée double vanille

Tartelette façon mojitos fraise

Crémeux chocolat blanc, huile d'olive, gelée d'abricot, pistils de lavande

Macarons gourmands (1 pièce par personne)

Framboise, Mojitos, Citron-gingembre, Praliné amandes-noisettes, Fraise Champagne



Cocktail **D**éjeunatoire-**D**inatoire

TENTATION24.50 € HT (26.95 € TTC)/personne

18 pièces (14 pièces froides + 4 pièces sucrées) dans la gamme

PIECES SALEES FROIDES

Créations du moment » (10 pièces par personne)

Finger de jambon au Prince de Paris, mascarpone et pesto, pickle de moutarde, céleri
Palet Caprèse, basilic cress (Tomate, mozzarella di buffala, palet parmesan)
Salade Niçoise façon maki (riz, thon, anchois, tomate, haricots verts, œufs)
Mille-feuille de manchego, magret de canard fumé, pâte de coing, pomme rouge
Pita de tartare de saumon fumé, à la coriandre citronnée, céleri frais
Feuille de vigne comme un risotto au fond de volaille
Tonnelet de carotte, houmos de fèves au tahiné et cumin
Mignon de veau rôti, conchiglie et caponata d'aubergine à l'origan de Sicile, olive verte
Wrap filet de poulet et poivrons grillés, avocat, crème fraîche, coriandre, épices mexicains
Nid de caille briochée à la truffe

Cuillères gourmandes » (1 pièce par personne) 1 variété à choisir

Filet de bar au sel d'anis vert, vierge de légumes au citron confit, roquette
Filet de rouget juste snacké, caponata d'aubergine

Cassolettes gourmandes » (1 pièce par personne)

Tigre qui pleure (Faux filet en marinade Thaï) riz thaï, légumes vapeur

P'tits consistants (équivalence 2 pièces) (1 pièce par personne) 1 variété à choisir

Lingot financier chèvre tomate
Lingot financier artichaut chorizo

PIECES SUCREES

Verrines (équivalence 2 pièces) (1 pièce par personne) – 1 variété à choisir

Riz au lait de coco et fruits de la passion
Panacotta de chocolat blanc au pandan, coulis de framboise

Moelleux (2 pièces par personne)

Bouchon citron
Bouchon coco chocolat blanc



Cocktail Déjeunatoire-Dinatoire

ENTRE GOURMETS.....28.00 € HT (30.80€ TTC)/personne

18 pièces (12 pièces froides + 1 mini plat chaud ou verrine froide + 4 pièces sucrées) dans la gamme

PIECES SALEES FROIDES

Créations du moment » (7 pièces par personne)

Nougat de chèvre aux amandes sur sablé à l'encre de seiche, physalis

Crêpe sarrasin, ricotta à la coriandre citronnée, épinards, citron confit

Caviar de champignon à la truffe, champignon rôti, parmesan, palet parmesan

Palet Caprèse, basilic cress (Tomate, mozzarella di buffala, palet parmesan)

Mille-feuille de manchego, magret de canard fumé, pâte de coing, pomme rouge

Saumon gravelax, gingembre confit et concombre

Mignon de veau rôti, conchiglie et caponata d'aubergine à l'origan de Sicile, olive verte

Fingers (5 pièces par personne)

Wrap façon salade Caesar

Salade Niçoise façon maki (Riz, thon, haricots verts, tomate, haricots verts, œufs, anchois)

Paëlla façon maki (Riz safrané, poulet, gambas, poivrons)

Roll de printemps (San Daniele, mozzarella, pesto, iceberg)

Roll haddock fumé, avocat, huile de sésame, choudou, sésame doré, houmos de pois chiches, iceberg, basilic)

Mini plat chaud (équivalence 2 pièces) (1 pièce par personne) –40g 1 variété à choisir

Risotto crémeux de gambas aux asperges vertes, parmesan

Confit de veau de 7 heures aux aubergines et pois chiches, jus de veau au romarin

Gnochetis aux petits pois, menthe et carottes rôties

OU Verrine froide (équivalence 2 pièces) (1 pièce par personne) – 1 variété à choisir

Gambas rôties au piment d'Espelette, crème de magret

Mille-feuille de foie gras de canard, chutney de cerises noires et pain d'épices

suite ENTRE GOURMETS 18 PIÈCES/PERSONNE

PIÈCES SUCRÉES

Fours frais sucrés « signature » (2 pièces par personne)

Quenelle citron meringué
 Bille chocolat au miel d'acacia, tuile au gruë de cacao
 Tartelette végétan aux fruits rouges
 Tonnelet de crêpe artisanale, caramel au beurre salé
 Biscuit aux noix, crème brûlée double vanille
 Tartelette façon mojitos fraise
 Crémeux chocolat blanc, huile d'olive, gelée d'abricot, pistils de lavande

Moelleux (2 pièces par personne)

Bouchon citron
 Bouchon coco et chocolat blanc
 Clafoutis aux framboises
 Bouchon abricot au lait d'amande amère





Cocktail **D**éjeuner-Dinatoire

FIRST CLASS35.00 € HT (38.50 € TTC)/personne

23.5 pièces (17 pièces froides + 6.5 pièces sucrées) dans la gamme

PIECES SALEES FROIDES

Créations du moment (13 pièces par personne)

Ratatouille sur palet au parmesan, ruban de courgette, perle de poivron

Pita grecque (tomate, concombre, féta, oignons rouge, origan)

Tonnelet de carotte, homos de pois chiches au tahiné, cress

Roll végété (betteraves, carotte, asian noddles, sucrine, pesto de carottes)

Crêpe sarrasin, ricotta à la coriandre citronnée, épinards, citron confit

Cheesecake de betterave au raifort, sur palet de betterave jaune, shiogga

Crêpe sarrasin de saumon fumé, crème de raifort, aneth, concombre

Nougat de chèvre aux amandes sur sablé à l'encre de seiche, physalis

Paëlla façon maki au poulet fermier et gambas

Snack de fromage de chèvre, poivron rouge, pois gourmand, chorizo de bœuf de Galice AOP (sans porc)

Tagine de poulet fermier au citron confit, olive verte et tomatade, coriandre fraîche

Mignon de veau rôti, conchiglie et caponata d'aubergine à l'origan de Sicile, olive verte

Foie gras de canard sur nougatine au sésame, cuir de figue

Mini conserves (équivalence 2 pièces) (1 pièce par personne) – 1 variété à choisir

Perles marines aux œufs de truite, avocat, mangue et coriandre fraîche, sauce cocktail aux herbes

Fregola sarda dorées aux petits pois et citron confit, graines de courge et pignons grillés

P'tits consistants (équivalence 2 pièces) (40 g x 1 pièce) – 1 variété à choisir

Carré pain aux céréales le Parigot : Prince de Paris AOP, comté, beurre 1/2 sel, cornichons

Carré pain aux céréales de Houdan : pressé de canard au foie gras, pleurotes, pistaches

Focaccia Végé : Tomate fraîche à l'origan de Sicile, mozzarella di buffala, basilic, huile d'olive

Focaccia Végan : Caviar de champignons à la truffe blanche d'été, champignons rôtis

Burger au piment doux : Emincé de bœuf, roquette, citron, tapenade d'olives noires, tomates

Burger au piment doux : Coppa au poivre, ricotta moutarde et roquette

suite FIRST CLASS 23.5 PIECES/PERSONNE

PIECES SUCREES

Petits Fours sucrés « signature » (3 pièces par personne)

Quenelle citron meringué

Bille chocolat au miel d'acacia, tuile au grué de cacao

Tartelette végan aux fruits rouges

Tonnelet de crêpe artisanale, caramel au beurre salé

Biscuit aux noix, crème brûlée double vanille

Tartelette façon mojitos fraise

Crèmeux chocolat blanc, huile d'olive, gelée d'abricot, pistils de lavande

Macarons gourmands (1 pièce par personne)

Framboise, Mojitos, Citron-gingembre, Praliné amandes-noisettes, Fraise Champagne

Fruits de saison (2.5 pièces par personne)

En pics brochette sur planche bois (une planche = 54 brochettes)





Cocktail **D**éjeuner-**D**inatoire

ENTRE-GOURMANDS 36.00 € HT (38.50 € TTC)/personne

29 pièces (16 pièces froides + 3 pièces chaudes + 1 plat chaud + 5 pièces sucrées)
Dans la gamme

PIECES SALEES FROIDES

Créations du moment (7 pièces par personne)

Fleur de courgettes bicolores (courgette jaune et verte, aubergine, tomates, pâte à raviole)
Nougat de chèvre aux amandes grillées sur sablé à l'encre de seiche
Rigatoni au thon piquant, câpres, céleri croquant, perle de poivron, céleri feuille
Ratatouille sur palet parmesan, perle de poivron
Pincée Read met de manchego au coing et magret de canard
Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche
Pressé de canard au pleurotes et pistaches, pois gourmand, raisin blanc

Fingers (5 pièces par personne)

Wrap façon salade Caesar
Salade Niçoise façon maki (Riz, thon, haricots verts, tomate, haricots verts, œufs, anchois)
Paëlla façon maki (Riz safrané, poulet, gambas, poivrons)
Roll de printemps (San Daniele, mozzarella, pesto, iceberg)
Roll haddock fumé, (avocat, huile de sésame, choudou, sésame doré, houmos de pois chiches, iceberg, basilic)

Verrine froide (équivalence 2 pièces) (1 pièce par personne) – 1 variété à choisir

Méli Mélo Thaï (Asian noddles, râpé de courgettes, gambas, menthe, coriandre, piment, citron vert, gingembre)
Mille-feuille de foie gras de canard, chutney de cerises noires et pain d'épices

Tarte lunch (équivalence 2 pièces) (50 g x 1 pièce) – 1 variété à choisir

Pissaladière à la Provençale
Tarte légère aux oignons caramélisés, poivrons rouges, cream cheese, romarin, origan et piment d'Espelette
Scarpaccia de courgettes au parmesan, tomate confite



suite ENTRE-GOURMANDS29 PIÈCES/PERSONNE

PIECES SALEES CHAUDES

Tendances (3 pièces par personne)

Fondant aux asperges vertes
Mini tatin de tomate confite et thym
Fondant de risotto crevettes et coquillettes

Plat chaud en woodinette (équivalence 5 pièces) (100 g x 1 pièce) – 1 variété à choisir

Capelletto à la ricotta parfumée à la truffe, crème parmesane
Curry d'aubergines et pois chiches, riz basmati, coriandre fraîche
Gnochetis aux petits pois, menthe et carotte rôties
Blanquette de saumon au gingembre et citron vert, asian noodles sautées aux ciboules
Parmigiane de courgette à la mozzarella di buffala
Confit de veau aux aubergines et pois chiches, jus de veau au romarin
Risotto de gambas aux asperges vertes, citron confit, copeau de parmesan

PIECES SUCREES

Petits Fours sucrés « signature » (1.5 pièces)

Quenelle citron meringué
Bille chocolat au miel d'acacia, tuile au grué de cacao
Tartelette végan aux fruits rouges
Tonnelet de crêpe artisanale, caramel au beurre salé
Biscuit aux noix, crème brûlée double vanille
Tartelette façon mojitos fraise
Crèmeux chocolat blanc, huile d'olive, gelée d'abricot, pistils de lavande

Moelleux (2 pièces)

Bouchons moelleux abricot au lait d'amandes amère
Bouchon citron
Bouchon chocolat blanc et coco
Bouchon café
Mini clafoutis aux framboises

Macarons gourmands (1.5 pièces)

Framboise, Mojitos, Citron-gingembre, Praliné amandes-noisettes, Passion chocolat-lait





LES SERVICES

Pour les grands événements, clés en main

Nationale7 traiteur événementiel, gère toute la logistique de votre événement et met en œuvre tous vos souhaits "à la carte". Selon vos besoins, vos objectifs et votre budget, nos équipes vous assistent dans le moindre détail de votre organisation afin de créer une ambiance unique à votre image, et assurent la coordination de votre réception.

Sélection rigoureuse de matériel de réception stylisé (Mobilier, nappage, vaisselle, verrerie, coutellerie) Personnel de service et de cuisine professionnel mis à disposition sur le lieu de votre choix. Le placement de personnel permet l'accès à la carte gastronomique et à la mise en scène décorative de vos buffets.

Consultez-nous pour un devis personnalisé !
Une logistique rôdée pour une partition sans fausse note !
Demandez un devis adapté à vos besoins !

TARIFICATION DU PERSONNEL

TARIFS PARIS ET ILE DE FRANCE :

Vacation de maître d'hôtel ou cuisinier de 6 heures : 140 € NETS
Heure supplémentaire de jour : 25 € nets
Heure supplémentaire de nuit : 30 € nets
Déplacement Ile de France : sur devis (95 inclus dans les forfaits)
Prime le dimanche 30 € nets
Tarifs doublés le 1er mai et le 31 décembre
Prime de responsable, à partir de 2 maîtres d'hôtel 50 € nets
Prime de Chef de Cuisine, à partir de 3 cuisiniers 50 € nets
Prime de Maître de cérémonie, le cas échéant 100 € nets

Particulier : Vous recevez à votre domicile ou dans une salle, vous pourrez régler le personnel de service par Chèque emploi service et être ainsi exonéré des charges sociales afférentes au salaire net

Entreprise : Vous recevez dans votre entreprise ou dans une salle, le tarif du personnel de service engagé par Nationale 7 traiteur, sera précisé dans votre devis HT, charges sociales incluses

Comment Commander ?

Quand passer commande ? Pour mieux vous servir, le plus tôt est de rigueur au plus tard 8 jours ouvrés avant la date de l'événement

Comment passer commande ? Par mail : contact@nationale7-traiteur.com ou par téléphone **01.39.32.05.68** ou **sur rendez vous** à nos bureaux

Tarification Tous nos tarifs sont affichés en € HT

TVA 10% en sus applicable sur les produits alimentaires

TVA 10 % en sus applicable sur les boissons non alcoolisées

TVA 20 % en sus applicable sur la livraison & le matériel

TVA 20 % en sus applicable sur les boissons alcoolisées

Tarif livraison de prestation alimentaire :

Livraison département : 95 : 30 € HT

Paris et départements : 92, 93, 94 : 50 € HT

Autres départements : nous consulter

Supplément de 20€ HT pour les livraisons le dimanche

Enlèvement au laboratoire : gratuit

Tarif livraison pour réception Clés en Mains : sur devis et accords particuliers

Minimum de commande :

Minimum 20 personnes

En dessous des minimums de commande indiqués, le nombre de variétés des formules devra être adapté.

Une plus-value de 15% sera appliquée.

Catalogue valable du 15 AVRIL 2018 au 15 OCTOBRE 2018

Vous souhaitez un éclaircissement, un conseil ?

Nos conseillers sont à votre disposition du lundi au vendredi de 9h30 à 18h00 pour étudier votre projet



01 39 32 05 68



contact@nationale7-traiteur.com

Conditions Générales de Vente

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux produits en livraison simple
Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

La société « Nationale 7 traiteur » se réserve le droit de modifier la composition et les prix de ses produits en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

2. Annulations ou modifications

Toute commande de fourniture alimentaire ne peut être annulée ou modifiée une fois la commande confirmée.
Une commande ou un complément de commande pourra compléter une commande initiale.

3. Modalités de livraison

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à Nationale 7 traiteur en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client, en cas de force majeure ou en cas d'événements susceptibles d'empêcher une livraison : embouteillage notoire, manifestation, grève, incident climatique. Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

4. Règlements

Les factures relatives aux commandes sont payables par chèque ou virement. Le client devra, lors de sa commande, veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation ainsi qu'à l'indication d'éventuelles références à mentionner afin d'éviter tout retard de règlement pouvant entraîner des frais d'impayés.

5. Hygiène & santé

Nous recommandons de conserver les produits que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société Nationale 7 traiteur décline toute responsabilité dans le cas où la nourriture ne serait pas consommée dans un délai de 2 heures après livraison.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer vins et alcools, avec modération.