

Restaurant



Le Vauban
Café - Restaurant - Traiteur





Location Appartements Résidence Services Seniors

Résidence de l'Ostrevant
RESIDENCE SERVICES SENIORS

76 appartements du studio au T3 de 30m² à 85 m²
Loyer à partir de 500 euros toutes charges comprises.

Ancrée historiquement dans la ville, la Résidence de l'Ostrevant, nouvellement réhabilitée, propose un nouveau service aux séniors.

Ce premier bâtiment «intelligent», rénové selon les normes constructives passives neuves, propose 76 logements équipés et sécurisés pour votre bien-être, afin de maintenir votre autonomie le plus longtemps possible. Des partenariats avec des services de soins à domicile peuvent venir compléter les aides nécessaires à votre vie quotidienne. Fondées sur une démarche qualité-rigoureuse, des actions d'amélioration sont régulièrement mises en place. Parce que

nous sommes activement à votre écoute, nous sommes en mesure d'ajuster ces aménagements avec réactivité. La résidence de l'Ostrevant se veut être avant tout un espace ouvert sur son environnement, ainsi que sur le respect de vos droits et libertés. Si vous êtes intéressés, nous vous invitons cordialement à venir nous rendre visite, nous vous accueillerons pour découvrir nos services.



60 rue Anthénor Cauchy - 59111 BOUCHAIN (Derrière la mairie) - residencedelostrevant@ehpad-dronsart.fr - Contact : M^{me} DURAND 06 99 30 38 00

Sommaire

• Les mises en bouche cocktail	page 1
• Les formules	page 5
• Les entrées froides	page 6
• Les assiettes prestiges	page 6
• Les entrées chaudes	page 7
• Les quiches	page 7
• Les veloutés	page 7
• Les plats	page 8
• Les plats uniques	page 9
• Les sorbets	page 10
• Les fromages	page 11
• Les menus bambinos	page 11
• Les buffets	page 12
• Les salades composées	page 15
• Les crudités	page 15
• Les formules rôtisserie - Garden party	page 16
• Le traiteur méchoui - Barbecue géant	page 17
• Les gâteaux	page 18
• Les desserts	page 18
• Les plateaux repas	page 19
• Les plateaux repas chauds prestige	page 20
• Formule petit-déjeuner	page 21
• Mariage	page 22
• Location pour évènements	page 23
• Les conditions générales de vente	page 24



Projets Personnalisés
PassivHaus Label
Pilotage Domotique



Entreprise Générale de Bâtiment

59124 ESCAUDAIN - ☎ : 03 27 44 95 48

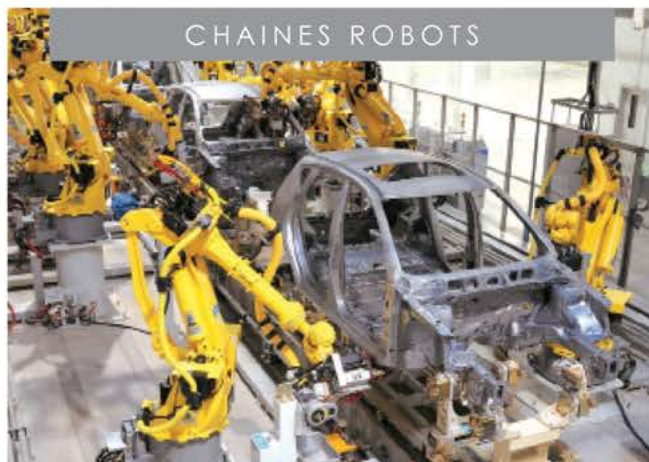
FMTI EUROPE

FABRICATION MAINTENANCE TRANSFERTS INSTALLATION

CONVOYEURS



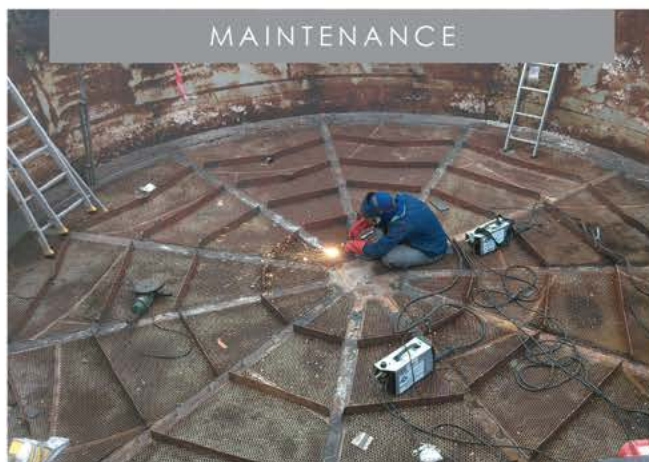
CHAINES ROBOTS



FABRICATION



MAINTENANCE



MONTAGE DE SILOS



MONTAGE STRUCTURES



contact@fmti.eu

P.A des Six Marianne
Rue des Entrepreneurs 14 - 59124 ESCAUDAIN (FRANCE)

TEL +33 3 74 01 05 20 | TVA : FR32821119880

Zoning Industriel de Tournai Ouest
Rue du Progrès 1 - 7503 TOURNAI (BELGIQUE)

TFI +32 69 875 300 | TVA : BF0547809973



For a better world | www.fmti.eu

Les mises en bouche cocktails



Espace Immobilier
le meilleur endroit pour parler biens

Agence de Bouchain
5 Place de la gare
Bouchain
Tel : 03.27.49.11.29

nos offres
en ligne sur : immo-bouchain.com

Les pièces chaudes :

MINI TARTELETTES PIZZA / plateau de 40 pièces mélangées :

- Lardons Maroilles, quiche lorraine, clafoutis saumon
- Tomate chèvre, trois fromages, tomate oignon
- Flammekueche

MINI CROQUES

- Saumon fumé / fromages, Épinards / saumon fumé
- Poulet moutarde mozzarella
- Jambon cheddar / courgette Kiri jambon

MINI SNACKS / plateau de 24 pièces mélangées :

- Burger viande / cheddar, paninis jambon
- Hot-dogs de volaille, cheese kebabs

MINI FRITS / plateau de 24 pièces mélangées :

- Croquette Maroilles, anneaux d'oignons,
- Stick de chèvre pané, stick mozzarellarella pané
- Bouchée Camembert, aiguillette de poulet crousty,
- Accra de poissons, samossas poulet, crevettes enrobées

MINI CROISSANTS / plateau de 24 pièces mélangées :

- Saucisses moutarde
- Poulet chèvre
- Saumon fumé tartare de Boursin



MINI BRUSCHETTAS / plateau de 15 pièces mélangées :

- Tomate, Ossau Iraty, pesto
- Tartare de tomate, jambon, mozzarella
- Crème de moutarde, poulet rôti, chèvre, miel

MINI AUMONIERE / plateau de 24 pièces mélangées :

- Fromage de brebis épinards, Fromage aux deux poivrons
- Fromage au saumon frais, fromage de chèvre frais et miel
- Escargot de Bourgogne au beurre persillé

MINI TATIN LÉGUMES / plateau de 24 pièces mélangées :

- Tatin de champignons, tatin de trio de poivrons
- Tatin légumes curry, tatin légumes du soleil

MINI OCÉAN / plateau de 24 pièces :

- Coquilles Saint-Jacques farcies au beurre persillé
- Coquilles Saint-Jacques à la Bretonne

MINI GRATINÉES / plateau de 24 pièces mélangées :

- Tartiflette reblochon
- Lasagnes de bœuf
- Effeuillé d'endives
- Lasagnes au saumon
- Effeuillé d'endives au jambon
- Parmentier de bœuf
- Carbonade flamande
- Gratin de coquillettes au fromage
- Gratin aux deux courgettes



WŁODARCZYK LAURENT ET OLIVIER

TOUS TRAVAUX DU BATIMENT

29 Rue Benoit Malon 59135 WALLERS

Portable : 06.60.97.66.76 Olivier

06.99.09.27.02 Laurent

Fax : 03.27.48.27.31

Wlobarczyk.laurent@9business.fr

Société agréée assurance MACIF.MAMUT.MAIF.AGPM.MAPA.AMI

Le Vauban

Les mises en bouche cocktails

Les pièces froides :

CANAPÉS TRADITION / plateau de 35 canapés :

- Œufs de poisson
- Roquefort noix
- Concombres tomates confites
- Fromage boursin concombre
- Rillette de poisson
- Saumon fumé
- Paté cornichon
- Foie gras
- Crevettes guacamole

NAVETTES :

- Rillette du Mans
- Jambon crudités
- Fromage comté beurre ½ sel
- Tartare de bœuf
- Poireaux lamelles de jambon

NAVETTES HOT-DOG :

- Mousse saumon aneth,
- Mousse de crabe
- Mousse de canard
- Mousse de fromage ail-fines herbes
- Mousse fois gras et oignon

MINI MORICETTES :

- Thon salade tomate
- Saumon fumé
- Surimi œufs salade
- Tartare aux deux saumons concombre

LES MINI WRAPS BLÉ NATURE :

- Thon tomate séchées salade mêlée
- Surimi œuf dur dés de tomate concombre
- Saumon fumé vinaigrette salade tartare de courgette
- Crabe tartare de concombre et crevettes

LES MINI WRAPS BLÉ TOMATES :

- Jambon mozzarella crudités
- Poulet Moutarde salade verte carottes râpées
- Lamelle de jambon aux poireaux
- Jambon Saint-Morêt crudités

LES MACARONS SALÉS plateau 35 pièces :

- Macaron (foie gras de canard à l'Armagnac et pommes caramélisées)
- Macaron (purée de champignons et truffe blanche)
- Macaron brioché au foie gras de canard purée de figue

PETITS FOURS CAKES MOELLEUX 4 sortes x 6 pièces :

- Goûte de poivron rouge, crème fromage tomate, œufs de truite, crème asperge
- Filet de canard fumé crème champignons, copeaux de parmesan crème pesto



MORICbat

ZINGUERIE - COUVERTURE - ÉTANCHÉITÉ

03 27 25 33 95

658, Avenue Kennedy
59111 BOUCHAIN

contact@moric.fr
www.moric.fr

MORICisol

ÉTANCHÉITÉ À L'AIR & ISOLATION

RGE MOÛSSE PAR VAPORISATION DEPUIS 1986

J. MOTRON

03 27 25 33 95

www.moric.fr

QUALIBAT
ICYNENE

Les mises en bouche cocktails



LES ST-BERNARD
DU FORT NOIR

Élevage familial

Ludivine TAMBOISE

32, Rue Henri Barbusse

59494 Petite-Forêt

06 46 17 40 01

ludivinetamboise@hotmail.fr

www.chiensdefrance.com

www.lessaintbernarddufortnoir.com

Les pains surprises traditionnels

LE CAMPAGNARD 72 SANDWICHES :

Fromage, jambon, rillettes du Mans, rosette

LE POISSON 72 SANDWICHES :

Saumon fumé, thon, surimi, œufs de poisson

Les pains surprises prestigieuses

Pain feuilles bretzel 40 pièces

Jambon cru, bacon, jambon blanc, saumon fumé, fromage emmental

Pain kougelhopf triangles 40 pièces

Mousse au fromage de chèvre et miel, magret de canard fumé, pastrami de bœuf

Pain aux noix Long 40 Tartines

Saumon fumé, jambon blanc, bacon, fromage emmental, jambon cru

Cygne surprise 48 pièces

Fromage bacon moutarde, saumon fumé, jambon purée de tomate, fromage échalote pesto

Crocodile surprise 48 pièces

Thon en anchoïade, jambon beurre, fromage basilic, jambon moutarde aux cornichons

Grappe de raisin surprise 45 pièces

Pâtés de campagne, mousse de foie, jambon blanc, fromage

Coquille Saint-Jacques surprise 44 pièces

Thon en anchoïade, fromage aux œufs de truite, poisson à l'armoricaine, saumon fumé



Les verrines transparentes : plateau 20 pièces

- TOMATES BILLES MOZZARELLA PESTO
- TABOULÉ DE VOLAILLE AU CURRY
- MOUSSE DE CHÈVRE AU MIEL ET SON CHIPS BACON
- TARTARE DE CONCOMBRE À LA FÉTA
- PERLES MARINES AUX ŒUFS DE POISSONS
- LENTILLES CUBE DE SAUMON CRÈME À LA CIBOULETTE
- AVOCAT CREVETTE SAUMON FUMÉ
- FOIE GRAS POMMES RISSOLÉES ÉMINCÉS D'OIGNONS
- TARTARE DE SAUMON FUMÉ CRÈME CIBOULETTE
- GUACAMOLE CRABE CREVETTES MOUSSE AU CITRON
- GUACAMOLE COCKTAIL CREVETTES ANANAS
- TRIO THON PÊCHE TOMATE
- THON NATURE TRIO DE TARTARE COURGETTE
- PURÉE DE BETTERAVE ROUGE AUX CONCOMBRE
- MOUSSE DE JAMBON À LA TOMATE CERISE CONFITE
- MORCEAUX AVOCAT ET MOUSSE DE POISSON
- TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ

Animation Plancha

MINI BROCHETTE DE POISSONS :

- Filet de saumon grillé au citron
- Crevettes roses à la pancetta,
- Noix de saint-Jacques à l'huile de truffes noires
- Crevette roses ananas
- Légumes (poivrons, oignons, courgettes, tomates cerises)

MINI BROCHETTE DE VIANDES

- Brochette de bœuf marinée
- Aiguillette de poulet au curry
- Magret de canard mozzarella,
- Filet mignon de porc au chorizo
- Duo saucisse merguez
- Haché de bœuf aux herbes
- Boulettes de porc façon japonaise

POMPES FUNEBRES - MARBRERIE
& SALON FUNERAIRE

BLANCHARD

97 rue Henri Bocquet BOUCHAIN

18 route Nationale HORDAIN

Contrats obsèques

Articles funéraires

Service funéraire



03.27.25.33.25 pf-ostrevent@orange.fr

Le Vauban

Les mises en bouche cocktails



FEUILLES
ET
FLEURS

Franck et Stéphane

17, rue Patoux
ANICHE
03 27 90 38 11

Notre collection de Mignardises sucrées

Plateau de 30 pièces :

- Mini tropézienne
- Mini Opéra
- Mini Paris-Brest
- Mini baba au rhum
- Nini tarte tatin aux pommes
- Mini fondant au chocolat
- Mini brownies
- Mini canelés
- Mini tartelette au fruits
- Mini éclair chocolat
- Mini éclair café
- Mini muffin framboise
- Mini millefeuilles
- Mini religieuses
- Mini donuts assortis
- Mini macarons assortis



Pour une bonne dégustation,
choisissez nos mignardises sucrées



Le Fournil d'Ostrevant
BOUCHAIN

Nos Pains Spéciaux

LUNDI / *Fleur de lin*
MERCREDI / *Nordik*
JEUDI / *O'mais*
VENDREDI / *Pavé meunier*
SAMEDI / *Briare*
DIMANCHE / *Epeautre*

Horaires

TOUS LES JOURS / 6h-19h
SAUF DIMANCHE / 6h-12h30
FERMETURE LE MARDI

Contacts

03.27.72.34
le.fournil.d-ostrevant@outlook.fr

AURÉLIEN KOSCIELNIAK

Le Fournil d'Ostrevant · 191, rue Léon Piérard 59111 BOUCHAIN
03.27.72.34 · le.fournil.d-ostrevant@outlook.fr

Le Vauban

Les formules

Les cocktails apéritifs avant un repas

Pour une durée de 30 minute à 1h,
il faut compter de 4 à 10 pièces par personne
exclusivement des pièces salées.

- Cocktail 4 pièces
- Cocktail 6 pièces
- Cocktail 8 pièces
- Cocktail 10 pièces



Les cocktails dînatoires ou déjeunatoires

Pour remplacer un repas complet compter
de 15 & 25 pièces salées et sucrées
par personnes, les verrines et des gratinées
plus copieuses vont vous régaler.

- Cocktail 15 pièces
- Cocktail 20 pièces
- Cocktail 25 pièces

Prestation complète avec service

Minimum 25 personnes

10 - 15 - 20 - 25 pièces par personne

- LE MATÉRIEL (les plats, les présentoirs) • LES ACCESSOIRES DÉCORATIFS DU BUFFET
- LE NAPPAGE ET LES SERVIETTES • LA MISE À DISPOSITION DE LA VERRERIE

La prestation pendant 3 heures (livraison, installation, service et remise en état des lieux)

Pour 10 pièces par personne : 8 salées & 2 sucrées

Pour 15 pièces par personne : 12 salées & 3 sucrées

Pour 20 pièces par personne : 16 salées & 4 sucrées

Pour 25 pièces par personne : 20 salées & 5 sucrées

Composition des formules 10 - 15 - 20 - 25 pièces (Voir les mises en bouche cocktails)

Les options boissons

Formule : Eau plate, San-Pellegrino, Perrier, Jus de fruits, Coca-cola, Oasie tropical, Fanta orange, Schweppes tonic, Lipton

Formule : Méthode ou Champagne (1 pour 4)

Formule : Vin rouge, rose, blanc (1 pour 4)

Formule : Bières bouteilles ou pression min 20 Litres

Ets GERNEZ

Toutes
Boissons

Tél : 06.32.24.36.73
Fax : 03.27.37.18.26

dupuisdup@aol.com

31 rue Jules Ferry 59129 Avesnes Les Aubert

Les entrées froides

- Ananas exotique au crabe, crevettes céleri
- Cascade de jambon de Parme au melon de pays
- foie gras de canard et sa confiture d'oignon caramélisée
- Langue lucullus accompagnée de sa brioche et pommes caramélisées
 - Conne Argenteuil (jambon blanc, macédoine de légumes, asperge)
 - Mini-Burger de foie gras et sa confiture d'oignon caramélisée
 - Ascenseur de blinis aux deux saumons et sa crème à la ciboulette
 - Ascenseur de mozzarella tomates rouges, jaunes, vertes
- Mini tarte Tatin de pommes et son Foie gras confiture d'oignon caramélisée
 - Terrine de lapin à l'ancienne
 - Cascade de charcuterie
 - Assiette anglaise (charcuterie, crudités, salade)
- Assiette terre et mer (foie gras, saumon fumé, crevette rose, magret de canard fumé)
 - Spécialité Vauban gâteaux de crêpes
 - Terrine de Saint-Jacques
 - Terrine de saumon frais à la ciboulette citronnée
 - Saumon fumé farci à la crème de concombre et ses petits légumes
 - Duo de tomates et pêche au thon
 - Carpaccio de St-Jacques et tartare de tomates
 - Rillettes de saumon frais et fumé cocktail aux crevettes roses et à l'ananas
 - Saumon fumé au perle marine à d'aneth
 - Pamplemousse rose aux crevettes grises dans son écorce
 - Avocat cocktail de crevettes
 - Coquille de saumon frais macédoine œufs
 - Tiramisu de blinis au deux saumons et sa crème ciboulette

Auto-Ecole
SuperDrive.

07.63.53.20.20

4 rue Emile Darthois
59111 BOUCHAIN



Les assiettes prestigieuses



PEUGEOT

SADA SOMAIN
AGENT PEUGEOT

FOURDRAINE Philippe
Responsable Commercial

Z A LA RENAISSANCE
59490 SOMAIN
Tél : 03 27 08 22 33
Fax : 03 27 08 05 71
peugeot.sadasomain@orange.fr

www.sada-peugeot-nord.com

Landaise Salade, magret de canard fumé, rouleau de foie gras, jambon de Bayonne

Norvégienne Salade, saumon fumé, crevette rose, effeuillé de thon, sardines

Fraîcheur Salade, saumon frais mariné, chair de crabe, saumon fumé, tartare de tomates

Vauban Salade, gésiers de volaille, croutons, noix, chèvre chaud tartare de courgettes

Le Vauban

Les entrées chaudes

- Pavé de saumon et sa fondue d'endives au miel
- Coquille Saint-Jacques à la Normande et cidre doux
- Duo de brochettes Saint-Jacques et saumon petits légumes
- Ficelle de l'océan à la béchamel
- Filets de rougets sur risotto au parmesan
- Feuilleté de poisson et crevettes à la bisque de homard
- Cassolette de la mer aux petits légumes
- Paupiette de saumon à l'oseille, sauce hollandaise
- Noix de St Jacques, brochette de bœuf, purée de céleri, crème d'ail
- Dos de saumon frais au sauté cuisse de grenouilles crème persillée
- Aumônière de feuille de brick au chèvre miel poulet
- Bouchée à la reine à la tome de Cambrai
- Croissant jambon béchamel de fromage
- Tourte à la pintade carottes
- Mini-Burger haché de bœuf mozzarella tartare de tomate
- Escargots de bourgogne au beurre persillé
- Baguette façon flammekueche revisité sur lie de salade
- Véritable ficelle picarde au Maroilles
- Cassolette de ris de veau à la crème
- Croque madame jambon, fromage, tomate, béchamel

1.2.3 FENETRES
ALAIN RAOUT
06.11.50.35.57

Pose de menuiseries PVC/BOIS/ALU
Isolation Intérieur, carrelage

4 rue de l'Eglise - 59161 RAMILLIES

Des Garanties et des labels de Qualités

RGE ECO artisan
La nouvelle énergie du bâtiment

NF



Les quiches

- La Saumon poireaux
- La Lorraine lardons
 - La thon tomates
- La Saumon épinards chèvre
 - La Maroilles
- La thon Légumes du soleil
 - La quatre fromages
 - La pintade forestière

Les veloutés

- Velouté de cressons
- Velouté de poireaux
- Velouté de potiron aux châtaignes
 - Velouté de champignons
 - Velouté de chou-fleur
 - Velouté d'asperges
- Velouté de carottes au curry
- Velouté d'endives au miel

Les plats



- Gigot d'agneau à la crème d'ail
 - Jarret d'agneau au thym
 - Gigot d'agneau au romarin

 - Jambon grillé au porto rouge
 - Mignon de porc au Maroilles
 - Mignon de porc tartare de tomate et jambon de pays
 - Poitrine de porc caramélisée oignons doux et lard croustillant
 - Carré de porc au romarin
 - Joue de porc à la bière brune
 - Rôti de porc façon Orloff

 - Magret de canard à l'orange
 - Cuisse de canard au thym
 - Magret de canard au jus de pain d'épice
 - Cuisse de canard confie aux champignons

 - Suprême de volaille rôti au cidre doux
 - Rôti de porc façon Orloff
 - Ballotin de poulet fermier aux abricots
 - Filet de pintade feuilletée au chou rouge
- Suprême de poulet aux abricots
 - Caille farcie aux fruits secs
 - Médaillon (pavé) de veau aux pleurotes
 - Rôti de veau à la Normande
 - Paupiette de veau lardée

 - Rôti de lapin farci
 - Cuisse de lapin aux pruneaux
 - Râble Lapin à la moutarde à l'ancienne

 - Rôti de bœuf sauce jus d'échalote
 - Filet de bœuf sauce poivre
 - Entrecôte de bœuf Black angus

 - Pavé de saumon à l'oseille
 - Dos de saumon aux moules et crevettes sauce marinière
 - Cassolette de trio de poisson aux petits légumes
 - Roulé de sandre au lard croustillant et crevettes roses
 - Brochette de saint-Jacques et gambas au chorizo ananas
 - Dos de thon à la marinière

Les accompagnements

Les légumes aux choix, 3 par personnes, identiques à l'ensemble du menu

- Gratin dauphinois • Gratin sarladaise à l'huile d'olive
Pommes de terres reconstituées
- Purée de butternut • Purée de céleri • Purée de Brocolis • Purée de carotte
- Fagot de haricots verts • Endive braisée • Tomates olives provençales
- Poêlée de champignons • Flan de courgettes • Flan de carotte
Flan crémeux aux brocolis • Flan d'épinards
- Épinards à la crème d'ail • Bol de courgette ronde ratatouille
Carottes sautées

EUROVERT

CACHE Pierre

Entretien & Création d'Espaces Verts
Abattage - Elagage

06.65.53.09.43

eurleurovert@hotmail.fr

Particuliers, Professionnels
Collectivité

94 chemin de Noyelles
59282 Douchy Les Mines



Alarme intrusion
Vidéo surveillance
Contrôle d'accès



51, rue de la latte
59 223 Roncq
Tél / Fax : 03 20 23 87 21
Portable : 06 75 03 70 79
antoine.spriet@yahoo.fr

Le Vauban

Les plats uniques

COUSCOUS ROYAL

Poulet, mouton, merguez, semoule, légumes, piment oiseau

CHOUCROUTE GARNIE

Chou blanc, pommes de terre, rôti de porc, saucisson à l'ail, saucisse fumée, poitrine de porc

PAELLA SPÉCIALE CUISINÉE SUR PLACE

Poulet, carré de porc, chorizo, gambas, calamars, moules, cube de poissons blanc

CASSOULET TRADITIONNEL

Petit salé, saucisse fumée, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, haricots et pommes de terre

TAJINE D'AGNEAU AUX CAROTTES ET FRUITS

Épaule d'agneau, cuisinée avec des abricots et raisins secs et servie avec une semoule

COQ AU VIN OU À LA BIÈRE BRUN

Coq, lardons, champignons blanc, oignons grelots

CHILI CON-CARNE

Haricots rouges, poivrons multicolores, maïs, bœuf haché, chorizo, servi avec sont riz ou tagliatelles

CHOUCROUTE DE LA MER

Chou blanc, pommes de terre, vin blanc, saumon frais, moules, crevettes roses, cabillaud

TARTIFLETTE AU REBLOCHON OU MAROILLES

Vin blanc, pommes de terre rondelles, oignon, poitrine de porc fumée



POULET BASQUAISE

Poivrons multicolores, ail, oignon, tomates

POULE AU RIZ SAUCE BLANCHE

Riz long, champignons des bois, trio de carottes

SAUTÉ DE VEAU MARENGO

Vin blanc, champignons blancs, carottes anciennes, coulis de tomates

CARBONADE FLAMANDE

Duo de carottes, oignon, cassonade, pain d'épice, bière brune

BLANQUETTE DE VEAU

Carré de veau aux champignons des bois sauce blanche, riz

LASAGNES DE BOEUF

Bœuf haché, oignon, sauce tomates, pâtes, béchamel



TRANSPORTS
& AFFRÈTEMENT



MORELLE
TRANSPORTS



T +33 (0)3 27 25 65 05
www.transportsmorelle.fr
40 route de Valenciennes - 59198 HASPRES

Les sorbets



CITRON DE SICILE
CITRON AU LIMOCHELLO
POMME
FRAMBOISE
BANANE DU COSTA-RICA
FRAISE
CASSIS
SPÉCULOS
POIRE WILLIAMS
POP CORN
LITCHI
VIOLETTE
CAFÉ
PÊCHE DES VIGNES
MELON
NOIX DE COCO
FRUITS EXOTIQUES
ANANAS
MOJITO
MENTHE CHOCOLAT
PINACOLADA

**Garage CITROËN**
Pascal MAIRESSE

179, avenue Kennedy
59111 BOUCHAIN



garagemairesse@wanadoo.fr

• VENTE VN-VO
• DEPANNAGE REPARATIONS TOUTES MARQUES
• MECANIQUE • TOLERIE • PEINTURE • RESTAURATION VEHICULE ANCIEN

03 27 35 70 88

Les sorbets à l'assiette

- **GLACE VANILLE**
et ses billes de melon
- **SORBET POMME**
et sa 1/2 pomme caramélisée au four
- **SORBET POIRE**
et sa 1/2 poire au chocolat
- **GLACE VANILLE**
et sa pêche rôtie au Spéculoos
- **SORBET FRAISE**
et ses fraises des bois
- **GLACE NOIX DE COCO**
et sa rondelle d'ananas rôtie au miel

ATOL LES OPTICIENS

NOS MAGASINS

ATOL ANZIN • 03 27 31 43 29 • anzinatol@gmail.com
118 Q, Avenue Anatole France - 59410 ANZIN

ATOL ESCAUDAIN • 03 27 14 38 50 • atolescaudain@gmail.com
3 Place Léon Gambetta - 59124 ESCAUDAIN

ATOL AUCHAN VAL SUD • 03 27 25 63 52 • atolvalsud@gmail.com
Avenue du Général Horné - 59300 VALENCIENNES

Le Vauban

Les Fromages



PLATEAUX DE FROMAGES TRADITIONS PLATEAUX DE FROMAGES AFFINÉS ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

- Camembert croustillant au miel et fine Chapelure de pain sur lit de mâche
 - Brie croustillant à la fine chapelure sur lit de mâche
 - Aumônière de Maroilles aux pommes cuites et sa salade mêlée
 - Pain perdu au chèvre et sa roquette
 - Brioche caramélisée de Maroilles sur sa feuille de chêne
- Tartine de chèvre sur sa confiture de fraises sur lie de salade mêlée
- Mini tarte tatin aux pommes et sa tomme blanche sur lie de roquette
- Tartine bruschetta savoyarde, crème, bacon, reblochon, cheddar)
 - Tartine bruschetta au Saint-Maure, pêche, confiture de fraise

Pour l'accompagnement des fromages,
régalez vos papilles avec un panier de fruits
de saisons garni

MTM
EURL

MENUISERIE ALU - PVC
VOLETS ROULANTS
TRAVAUX DE PLÂTRERIE
NEUF & RENOVATION
TOUS TRAVAUX D'AMENAGEMENT

200 rue Léon Piérard
59111 BOUCHAIN

Tél. 06 61 12 77 15
eurlmt@yahoo.fr

Les Menus Bambinos



Entrée au choix

- Crêpe au jambon
- Croissant au fromage
- Croquette de poisson
- Salade de pâtes façon piémontaise
- Pizza jambon champignons fromage
- Croque-monsieur au thon et vache qui rit

Plat au choix

- Lasagnes de bœuf
- Filet de poulet fermier gratin de pâte
 - Nuggets de poulet potatoes
 - Steak haché potatoes
 - Hachis Parmentier
- Burger de poulet pané et sont fromage
- Boulettes de bœuf sauce tomates pâtes

PHILIPPE RENOV'

Travaux de Rénovation

- *Maçonnerie, Rejointement
- *Placoplatre
- *Parquet Flottant
- *Carrelage, Faïence.....

86 Allée Anémone
Cité Villars
59111 BOUCHAIN

Tel: 06/08/17/04/00

SIRET: 511 066 508 00017-RM59-APE4120A

Le Vauban

Les Buffets

Minimum 10 personnes



« LE DÉPART »

Option les mises en bouche cocktails

LES VIANDES FROIDES

Rôti de bœuf, rôti de porc à l'ancienne

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE TRANCHÉE

« 4 variétés au choix »

Terrine de lapin, rillettes du Mans, pâté en croûte, salami, jambon cru, saucisson à l'ail, roulade, andouille, rosette, pavé au poivre jambon blanc, chorizo, mortadelle nature, mortadelle pistache, coppa

CRUDITÉS ET SALADES VARIÉES

« 4 variétés au choix »

PLATEAU DE 3 FROMAGES

Brie, Mimolette, Maroilles

Les sauces : Vinaigrette à l'échalote, mayonnaise, moutarde, cornichons, pain, micro beurre

« L'ENTRE DEUX »

Option les mises en bouche cocktails

LES VIANDES FROIDES

Rôti de boeuf, rôti de porc à l'ancienne, pilons de poulet

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE TRANCHÉE

« 5 variétés au choix »

Terrine de lapin, rillettes du Mans, pâté en croûte, salami, jambon cru, saucisson à l'ail, roulade, andouille, rosette, pavé au poivre jambon blanc, chorizo, mortadelle nature, mortadelle pistache, coppa

CRUDITÉS ET SALADES VARIÉES

« 5 variétés au choix »

PLATEAU DE 5 FROMAGES AFFINÉS ACCOMPAGNÉS DE FRUITS DE SAISON

Brie, Maroilles, conté, mimolette 18 moi, morbier (pain aux noix)

DESSERTS

Tartes (noix de coco / pomme normande / flan / chocolat / citron)

Les sauces : Vinaigrette à l'échalote, mayonnaise, moutarde, cornichons, pain, micro beurre

LEFEVRE-ELEC

SARL LEFEVRE-ELEC

ELECTRICITE BATIMENT ET INDUSTRIE / MAINTENANCE /ECLAIRAGE PUBLIC

SARL AU CAPITAL DE 145 000 EUROS

3 AVENUE JEAN MONNET 59111 LIEU SAINT AMAND

Tel : 03 27 35 88 21 - Fax : 03 27 25 39 67

Email : legault.jean-paul@wanadoo.fr

Le Vauban

12

Les Buffets

Minimum 30 personnes



« L'ACCELERATION »

les mises en bouche cocktails, 3 canapés variés par personnes

LES POISSONS DE LA MER

Duo de tomates et pêches au thon, terrines de poisson
Médaille de saumon aux petits légumes, verrine cocktail d'ananas aux crevettes

SALADES VARIÉES

« 2 variétés au choix »

SORBET ET SON ALCOOL AU CHOIX

LES VIANDES FROIDES

Rôti de boeuf, rôti de porc à l'ancienne, pilons de poulet

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE TRANCHÉE

« 5 variétés au choix »

Terrine de lapin, rillettes du Mans, pâté en croûte, salami, jambon cru, saucisson à l'ail, roulade, andouille, rosette, pavé au poivre, jambon blanc, chorizo, mortadelle nature, mortadelle pistache, coppa

CRUDITÉS ET SALADES VARIÉES

« 5 variétés au choix »

PLATEAU DE 7 FROMAGES AFFINÉS ACCOMPAGNÉS DE FRUITS DE SAISON

Brie, Maroilles, conté, mimolette 18 mois, morbier, gouda, tomme (pain au noix et aux fruits)

LE PLAISIR DES GOURMANDS

Buffet de mignardises 5 variétés au choix

Les sauces : Vinaigrette à l'échalote, mayonnaise, moutarde, cornichon, pains, micro beurre



Haras du bois
d'Hamage

Machu Lorenzo

Pension, Valorisation, Elevage

201 rue Jean duez

59171 Hornaing

06/25/37/13/06

haras.du.bois.dhamage@aol.fr

Le Vauban

Les Buffets

Minimum 30 personnes



« LE TERMINUS »

les mises en bouche cocktails, 2 canapés, 2 tartelettes, 2 verrines variées par personne

BUFFET POISSONS

Duo de tomates et pêche au thon, terrines de poisson, saumon frais à la parisienne sur lie de macédoine de légumes, verrine cocktail d'ananas aux crevettes, tranche de saumon fumé à la ficelle et sa crème d'aneth

SALADES VARIÉES

« 3 variétés au choix »

SORBET ET SON ALCOOL AU CHOIX

LES VIANDES FROIDES

Rôti de boeuf, rôti de porc à l'ancienne, pilons de poulet

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE TRANCHÉE

« 6 variétés au choix »

Terrine de lapin, rillettes du Mans, pâté en croute, salami, jambon cru, saucisson à l'ail, roulade, andouille, rosette, pavé au poivre, jambon blanc, chorizo, mortadelle nature, mortadelle pistache, coppa

CRUDITÉS ET SALADES VARIÉES

« 5 variétés au choix »

PLATEAU DE 8 FROMAGES AFFINÉS ACCOMPAGNÉS DE FRUITS DE SAISON

Brie, Maroilles, conté, mimolette 18 mois, morbier, gouda, tomme de Savoie, bûche de chèvre (pain au noix et aux fruits)

Les sauces : Vinaigrette à l'échalote, mayonnaise, moutarde, cornichon, pains, micro beurre

LE PLAISIR DES GOURMANDS

Buffet de mignardises 2 variétés au choix, 1 gâteau au choix

Les sauces : Vinaigrette à l'échalote, mayonnaise, moutarde, cornichon, pain, micro beurre

EIRL Journet François mécanique automobile

379 avenue J. Kennedy 59111 Bouchain
• tel. 03.27.21.14.36
• n° siret 534 748 637
• @: eir.jfma@gmail.com

station de montage, réparations
rapide de véhicules toutes
marques

Les salades composées

Salade Marco Polo Tagliatelles, surimi, tomates, poivron rouge, mayonnaise

Salade niçois Riz, ciboulette, thon, maïs, haricots verts, crème fraîche, échalote

Salade de la mer Pâtes, saumon frais, saumon fumé, mayonnaise

Salade perles marines Pâtes en perles, surimi, échalote, œufs de poissons, jus de citron, aneth

Salade gambas Gambas, surimi, mayonnaise, courgettes, carottes, mandarines, raisins secs

Salade thon Pommes de terre, thon, olives, échalotes, persil

Salade Piémontaise Pommes de terre, tomates, cornichons, œufs, fromage, mayonnaise

Salade Paysanne Pommes de terre, lardons, dés tomates, pommes

Salade Bouchère Pommes de terre, lardons, rondelles de saucisse, échalotes, vinaigrette

Salade des champs Pomme de terre nature, vinaigrette, échalotes, persil, moutarde

Salade crozets Crozets naturels, filet de poulet, tomates cerise, œufs durs, crème fraîche

Salade Fromagère Salade, chèvre, emmental, lardons, tomates, maïs

Salade Méridionale Salade, tomates, œuf, haricots verts, poivrons, soja, maïs, olives

Salade allégée Concombres, lamelles jambon, cœurs de palmier, tomates, dés emmental

Salade frisée Chou blanc, dés mimolette, comté, tomates, poulet

Salade lentilles Lentilles vertes, lardons fumés, carottes, oignons, persil, vinaigrette

Salade de champignons Champignons de Paris, yaourt grec, échalotes, ail, persil, mayonnaise

Salade grecque Tomate en dés, courgettes rondelles, concombre, fêta, olives noires



Les crudités

Carottes râpées - Taboulé à l'orientale - Céleri rémoulade - Betteraves rouge - Duo de haricots
Salade de cœur de palmier - Salade verte - Concombre à la crème - Champignons à la grecque
Macédoine de légumes - Chou-fleur - Chou rouge



Les formules rôtisserie Garden party



Une formule originale pour vos soirées
entre amis, familles, collègues

Devis sur demande

- Option les mises en bouche cocktails (voir annexe)
- Option entrée chaude ou froide (voir annexe)

Devis sur demande

- Saucisse qualité artisanale
- Saucisse aux herbes
- Merguez qualité artisanale
- Poitrine de porc en tranche
- Brochette de volaille marinée
- Brochette de bœuf marinée
- Brochette d'agneau
- Côte à l'os de bœuf
- Cuisse de poulet marinée
- Pilon de poulet au curry
- Magret de canard au poivre
- Côte d'agneau au thym
- Côte de porc tex-mex

Les salades composées et crudités (voir Annexe)

Les fromages (voir Annexe)

Les desserts (voir Annexe)

Les sauces (vinaigrette à l'échalote, mayonnaise, moutarde, etc., pain, micro beurre)



Les options Boissons :

- **FORMULE :** Eau plate, San-pellegrino, Perrier, Jus de fruits, Coca-cola, Oasic tropical, Fanta orange, Schweppes tonic, Lipton
- **FORMULE :** Méthode ou Champagne (1 bouteille 4)
- **FORMULE :** Vin rouge, rose, blanc (1 bouteille 4)
- **FORMULE :** Bières bouteilles ou pression min 20 Litres

OPTION PRESTATION COMPLÈTE

avec service et cuissons
Minimum 20 personnes



Pour toute commande supérieure à 250.00 €
Nous pouvons mettre à disposition le BBQ XXL
Avec un sac de charbon de bois professionnel offert



ROMAIN VANHERSECKE
Agent Général

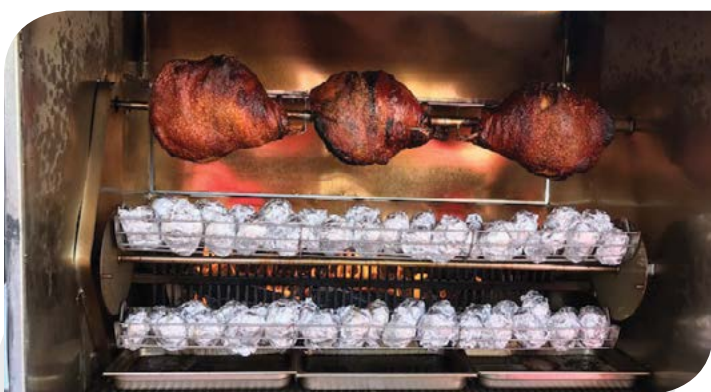
85 RUE HENRI BOCQUET
59111 BOUCHAIN
Tél. : +33 (0) 3 27 25 33 10
Mob. : +33 (0) 6 34 19 67 20
romain.vanhersecke@allianz.fr

N° ORIAS : 18003069
Site internet : www.orias.fr
ACPR : 61, rue Taitbout
75436 Paris cedex 09

Le Vauban

Traiteur méchoui, barbecue géant

À domicile



Nous sommes à vos côtés pour vous accompagner dans ces grands moments de plaisir et de **convivialité** couleur, odeur, chaleur.... Vous serez émerveillés devant ce spectacle qu'est le **Méchoui au feu de bois**.

Quelque soit votre choix : **Agneau, Cochon, Jambon à l'os**, les menus peuvent être revisités par vos soins.

Barbecue GÉANT :

Merguez, saucisses, côte à l'os, brochettes de bœuf, brochettes de volaille marinées, grillades, côte de porc, ect...

Notre prestation de « **Traiteur – Méchoui ou Barbecue** » à domicile comprend le service, le sourire ainsi que la **bonne humeur couleur, odeur, chaleur**.

Pour la sécurité : évaluation des risques ; barrières pour les enfants, feu de bois en conteneur, et extincteurs pour une fête sans encombre et un terrain rendu tel qu'il était avant notre arrivée !

Réception : **Professionnelle, comité d'entreprise et particulier**, on se déplace chez vous !

Le chef vous propose un large choix de viandes accompagnées de légumes variés et colorés.

Méchoui PARTY de 25 à 300 personnes

Impressionnez vos invités,
Devant un spectacle de cuisson !

Jambette de porc • Jambon de porc l'os • longe de porc • Cochon de lait entier • Carré de veau
Agneaux entier • Mouton entier • Culotte d'agneau
Gigot d'agneau • Poulet • dinde

Les Accompagnements

Pommes de terre au feu de bois • Gratin dauphinois
Pommes de terre grenailles à l'oignon
Buffet de salade composée et crudités (voir Annexe)
Semoule • Ratatouille de légumes • Frites fraîches
Duo de haricots • Salade verte
Fagot de haricots verts • Endive braisée • Tomates olives provençales • Poêlée de champignons
Flan de courgettes • Flan de carottes • Flan crémeux aux brocolis • Flan d'épinards
Épinards à la crème d'ail • Bol de courgette ronde ratatouille

OPTION Prestation complète avec service et cuissons Minimum 25 personnes

OPTION location de matériels tables, chaises, vaisselles, chapiteau

OPTION les mises en bouche cocktails (voir annexe)

OPTION entrées chaude ou froide (voir annexe)

Les fromages (voir Annexe)

Les desserts (voir Annexe)

Les gâteaux

Gâteaux minimum 6 parts

LE FRAISIER

(selon saison)

Génoise, mousseline et fraises

LE FRAMBOISIER

(selon saison)

Génoise, mousseline et framboises

LE TUTTI-FRUTTI

Génoise, mousseline et fruits

LE CAPITOLE FRAMBOISE

Génoise, crème anglaise, framboise et meringue italienne

LE CAPITOLE AUX FRUITS

Génoise, crème anglaise, fruits et meringue italienne

LE MILLE-FEUILLE

Feuilletage, mousseline à la vanille

LE PARIS-BREST

Pâte à chou, mousseline pralinée et amandes

LE MOKA

Génoise, crème au beurre café

LE CHOCO-POIRE

Génoise, chantilly au chocolat et poires

LE CÔTE D'IVOIRE

Ganache au chocolat noir, mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat blanc et génoise au chocolat

LA CAROLINE

Crème pralinée, mini éclair café/chocolat

LA MOUSSE SPÉCULOOS

Biscuit spéculoos, croquant de spéculoos et mousse au spéculoos

PIÈCE MONTÉE

3 choux par personne



Les desserts

DELICATESSE: Mousse mascarpone vanille, framboises, confiture de framboises, biscuit sablé spéculoos

SOLEIL D'HIVER : Mousse vanille, cœur abricot, mousse passion, feuilleté praliné, biscuit amandes

ROYAL: Mousse chocolat, feuilleté praliné)

INCA : Mousse aux 3 chocolats, biscuit amandes

AMBASSADEUR : Génoise, crème mousseline, fruits, chantilly

Desserts individuels

Religieuse café / chocolat

Éclair café / chocolat

Paris Brest

Millefeuille vanille

Tropézienne

Moka caf' / cocoat

Tartelette : citron / fine pommes / chocolat -/framboises
fraises / basque / tatin aux pommes

Tiramisu

Fondant chocolat noir / chocolat coeur caramel beurre salé

Entremet façon forêt noire

Charlotte fraises / framboises

Gland au kirsch

Brioche perdue et sa boule de glace

Tarte 8 personnes

Tarte : flan / flan coco / flan chocolat / pommes normande
rhubarbe / tatin aux pommes / poire amande / noix de coco
citron meringuée / chocolat / sucre / fruits mélangés/ fraises
framboises

Les plateaux repas



Plateau N°1

Entrée au choix :

- Charcuterie diverse
- Terrine du moment
- Tomate mozarella

Plats au choix :

- Rôti de porc et bœuf
- Salade de pomme de terre
- Carotte râpée, taboulé
- Céleri rémoulade, tomate

Fromage de sélection, pain, beurre

Dessert au choix :

- Tarte aux pommes normande
- Dessert du jour

Plateau N°2

Entrée au choix :

- Pêche au thon
- Avocat au surimi
- Saumon fumé et sa crème ciboulette

Plats au choix :

- Pavé de saumon à la mayonnaise
- Salade de pommes de terre
- Carotte râpée, perle marine
- Céleri rémoulade, tomate

Fromage de sélection, pain, beurre

Dessert au choix :

- Tarte aux pommes normande
- Dessert du jour

Pause casse-croûte

ASSIETTE DE CRUDITÉS VARIÉES

1/2 Sandwich printanier au choix :

- Poulet, jambon, rosette, fromage, thon, surimi
- Salade, tomates, œufs, concombres

TARTE DU JOUR

1 BOISSON AU CHOIX :

- Coca cola
- Fanta
- Oasis
- Orangina
- Eau plate / Perrier



Plateau chaud du jour

ENTRÉE DU JOUR

PLATS DU JOUR

DESSERT DU JOUR

PAIN, SERVIETTE, COUVERTS

OPTION DU MENU / 1 BOISSON AU CHOIX :

- Coca cola
- Fanta
- Oasis
- Orangina
- Eau plate / Perrier



Trouvez le menu du jour sur notre site internet :

www.levauban-bouchain.com

À commander avant 9h00

au : 03 27 35 85 03

ou au : 06 87 20 65 27

Le Vauban traiteur s'invite à votre entreprise pour vous livrer des plateaux repas chauds ou froids. Nos produits sont frais et de qualité pour passer un bon moment sur votre lieu de travail (bureau, entreprise, CE, Ect..). Choisissez votre formule découverte selon votre désir les formules peuvent être modifiables.

Les plateaux repas chauds prestige

Réservation, 72h à l'avance

Entrée au choix

- Foie gras de canard et sa confiture d'oignon caramélisée sur sa brioche
 - Saumon fumé aux perles marines à l'aneth
 - Cascade de charcuterie du boucher
 - Mille-feuilles de tomate, thon, surimi, crevettes
- Coquille de saumon frais, macédoine de légumes, œuf
 - Terrine de pâté à l'ancienne

Plat au choix

- Mignon de porc, tartare de tomate et jambon de pays
 - Ballotin de poulet fermier aux abricots
 - Rôti de veau à la Normandie
 - Paupiette de veau lardée
 - Filet de bœuf sauce poivre
 - Pavé de saumon à l'oseille

Accompagné de ses légumes de saisons

Dessert au choix

- Tiramisu traditionnel
- Tarte au pomme normand
 - Salade de fruits frais
- Éclair au café ou chocolat
 - Tropicane

Pain, beurre, couverts, serviettes, sel, poivre



Le Vauban traiteur S'invite à votre entreprise pour vous livrer des plateaux repas chauds ou froids. Nos produits sont frais et de qualité pour passer un bon moment sur votre lieu de travail (bureau, entreprise, CE, Ect...)
Choisissez votre formule découverte selon votre désir les formules peuvent être modifiables.

Formule petit déjeuner



- Pain au chocolat
- Pain au raisin
- Chausson aux pommes
- Suisse aux pépites de chocolat
- Patte d'ours à la crème
- Boule de brioche nature
- Gaufre liégeoise
- Beignet sucre, chocolat, pommes
- Crêpe nature
- Pancake nature
- Croissant
- Panier de fruits frais de saisons
- Salade de fruit frais

Sucre - dosette de lait - cuillère - gobelet carton
Café - thé - chocolat - jus d'orange



Mariage



L'organisation de votre anniversaire et le repas
Les anniversaires de mariage peuvent se dérouler au domicile ou dans un endroit spécial pour les mariés (lieu de la première rencontre, du mariage, de vacances, etc.)
Vous pouvez, si vous le souhaitez inviter vos amis, la famille, vos collègues etc. mais la célébration de l'anniversaire de mariage se fait souvent en petit comité avec la famille proche.
C'est l'occasion pour les mariés de raconter des souvenirs drôles, émouvants sur leur rencontre et leur couple en général.
A cette occasion, organisez un grand repas ou apéritifs dînatoire pour toute votre famille !
Vous pouvez proposer un apéritif gourmand mais tout de même léger avec un bon vin ou un bon champagne, idéal pour ce bel événement.

Fêtez votre Anniversaire de mariage

Il est courant pour les mariés de fêter leur anniversaire de mariage.
Que ce soit chaque année, tous les 5 ans ou tous les 10 ans, voici des idées pour organiser un anniversaire de mariage convivial et inoubliable.

A quoi correspondent les années de mariage :

- 1 an de mariage : noces de coton
- 5 ans de mariage : noces de bois
- 10 ans de mariage : noces d'étain
- 15 ans de mariage : noces de cristal
- 20 ans de mariage : noces de porcelaine



Vin D'honneur

Mariage ou anniversaire de mariage

- Mignardise sucrées
- Platsek aux pommes
- Platsek aux abricots
- Meringues rond
- Chouquette au sucres
- Brochette ronde
- Madeleine nature
- Pomme d'amour
- Crêpe (Nutella - sucre - confiture)
- Gaufre (Nutella - sucre - confiture)
- Macaron multicolore
- Brownie chocolat
- Cookies au peptides de chocolat
- Cookies chocolates blanc
- Les mises en bouche chaudes - voir Annexe
- Les mises en bouche froides - voir Annexe
- Les mises en bouche vernies - voir Annexe
- Les mises en bouche les pains surprise - voir Annexe

Options pour 100 Personnes ou plus

- Fontaine chocolat
- Brochettes de fruits frais - brochettes de chamalot
- brochettes de bonbon - beignet nature
- Machine à Pop-corn - Machine à Barbe à papa

Martin prod.
agence artistique martinprod.com
depuis 2008

Prestation DJ
Mise en son et lumière

Saxophoniste
Cérémonie laïque
Photobox
...

Le mariage étant le plus beau jour de votre vie,
notre devoir est de le sublimer.
Contactez-nous 09 80 80 63 63

Location de matériel pour événements

Des produits choisis avec soin par nos cuisiniers,
toujours à la recherche de nouvelles saveurs, textures et harmonies
pour vous faire partager des moments de plaisir.
La MAISON Le VAUBAN Cafe Restaurant Traiteur met ses 10 ans d'expérience
à votre service pour vous accompagner
lors de vos réceptions.

Tables et chaises

Table ronde de 150 cm
Table ronde de 180 cm
Table rectangle 180 cm
Mange debout 80 cm
Chaise napoléon transparente
Chaise plastique blanche
Linge de table
Nappe tissu blanche pour table ronde
Nappe tissu blanche pour table rectangle
Housse de chaise (noir, blanc)
Serviette tissu blanche
Housse mange debout (noir, rose, bleu, blanc, gris)

Location de matériel Porcelaine

Assiette de table
Assiette à entrée
Assiette à dessert
Assiette à couscous
Assiette rectangle
Assiette de présentation

Les couverts

Couvert à poisson
Couvert à viande
Cuillère à potage
Cuillère à dessert

La verrie

Verre à vin
Verre à eau
Verre à bière
Verre à digestif
Verre à apéritif
Flûte à champagne
Tasse à café

Matériel de chauffage

Étuve électrique
Chafing dish
Bain marie
Friteuse gaz
Cafetière professionnelle 2l
Plat et trépied à Paëlla
Canon à air chaud
Parasol chauffant

Pompe à bière (fut de 20l, fut de 30l),
barbecue XXL (100 / 50 cm)

Remorque méchoui
de 30 à 300 personnes

Remorque frigorifique

Conditions de location des vaisselles

Le matériel doit nous être rendu rincé et non lavé.
Il doit être remis dans son emballage d'origine rangé
et trié, la perte et la casse du matériel
sont entièrement à la charge du client
Pour un service à table nous prévoyons
un serveur(se) pour 30 convives
Tarifs nous consulter règlement :
Acompte à la commande, solde à la livraison.

Conditions générales de vente

Tous nos tarifs comprennent :

Le service (si inclus) comprend le service, le débarrassage, le rangement, l'aller et le retour à bouchain (dans un rayon de 30km).

Le service se termine à 7h00 après la prise de poste, au-delà il est facturé des heures supplémentaires, soit 20,00 € de l'heure par collaborateur.

Nos tarifs ne comprennent pas :

Le mobilier : tables pour les buffets du vin d'honneur, tables et chaises pour votre soirée, le nappage, la verrerie, la platerie ainsi que la décoration florale.

Déplacement :

Le camion et la remorque sont frigorifiques afin d'assurer une parfaite maîtrise de la chaîne du froid.

Personnel, si service inclus :

Votre chef de projet est à votre écoute tout au long de l'année afin d'organiser au mieux votre événement. Une serveuse, assurant la gestion et la responsabilité de la réception, 1 serveur ou serveuse pour 30 convives, 1 cuisinier pour 50 convives (en fonction du menu choisi)

Organisation :

Pour la fin de votre soirée, nous vous laissons sur table, le nappage, les verres à eau ainsi que les tasses à café.

Conditions générales de vente :

Généralités :

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Devis et commande :

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par le traiteur de la confirmation écrite : le client retournera au Traiteur sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature, et si tel est le cas, son cachet commercial.

Afin de permettre la réservation de la date de la manifestation, le client versera à la société « Le Vauban » des arrhes représentant 30% du montant TTC du devis prévisionnel.

Toute modification de commande devra intervenir au minimum 7 jours avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Traiteur dans le même délai de 7 jours et servira de base à la facturation qui sera établie sur le nombre réel de personnes.

Tarifs et conditions de paiement :

Les tarifs indiqués sur les devis sont valables 3 mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Tous nos prix s'entendent TTC. Frais de déplacement compris.

Les règlements seront effectués ainsi

- Arrhes de 30% à la commande.

- Arrhes de 40% 7 jours avant la date de la réception.

- Le solde à réception de la facture.

Toutes les factures sont payables au comptant, la semaine suivant la réception. Le non règlement des échéances entraînera d'avant réception, une suspension de la réservation, et pour celles d'après réception :

- 10% d'indemnité des sommes dues au-delà de 30 jours.

- 20% d'indemnité des sommes dues au-delà de 60 jours.

- 30% d'indemnité des sommes dues au-delà de 90 jours.

A défaut de règlement à l'amiable, tous les litiges seront la seule compétence du Tribunal de Valenciennes, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société « Le Vauban »

Annulation de commande:

Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements suivants sont appliqués :

- Avant 3 mois : remboursement intégral des arrhes,

- De 3 mois à 2 mois : indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 30% des arrhes déjà versées.

- De 2 mois à 1 mois : indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 80% des arrhes déjà versées

- De 1 mois à 7 jours ouvrés: indemnité à verser au traiteur, égale à 100% des arrhes déjà versées

- Au-delà de 7 jours ouvrés avant la réception : facturation de 100% du montant TTC de la commande.

Le service (si service inclus et compris durant 7 heures) :

Le service est assuré par notre personnel, celui-ci est assuré pour une prestation en soirée et jusqu'à 17h00 pour une prestation de déjeuner.

Le service comprend l'installation, le service, le débarrassage, le rangement, l'aller et le retour à Bouchain (dans un rayon de 30km). En cas de dépassement horaire, et au-delà de 3h00 du matin, l'heure par serveur ou serveuse et/ou cuisiner est facturée 20.00€.

Toute heure entamée est considérée comme dûe.

Livraison et matériel :

Lors de la livraison à domicile ou entreprise, nous pratiquons le même principe de vente et toute réserve devra être signalée lors de la livraison et apparaîtra sur le bon.

Le matériel fourni par la société « Le Vauban » est retiré dès la fin de la prestation convenue.

La reprise des poubelles et/ou des bouteilles non consignées n'est pas comprise dans la prestation.

Le matériel laissé à disposition après la fin de la réception devra être ramené par vos soins à la société « Le Vauban ».

Toute vaisselle cassée ou manquantes fera facturée selon notre barème. L'ensemble du matériel du traiteur doit être rendu propre dans les 48heures suivant la réception.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise échangée. De même, lors d'une réception avec service.

Les marchandises non livrées par « Le Vauban » voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires.

Parallèlement, tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenu ne pourra occasionner le non paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus de marchandise. De même, toute erreur de livraison ne pourra être imputée à la société « Le Vauban » dans le cas d'informations ou de coordonnées erronées.

Autres modalités :

L'assurance des lieux est expressément exclue lors de la prestation de la société « Le Vauban », elle est laissée à la charge du client.

Aucune réclamation sur la prestation ne sera prise en compte passé un délai de 24 heures.

Le Vauban
Café - Restaurant - Traiteur

58, Place du Général Tholozé - 59111 Bouchain

Tél. : 03 27 35 85 03 - 06 87 20 65 27

Email : le.vauban@hotmail.fr

www.levauban-bouchain.com

guelife.com

