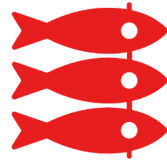


L'ATELIER

DE



12:06

A emporter

**Découvrez notre carte à emporter,
Commandez facilement et savourez où vous voulez, quand vous voulez !**

Professionnels, particuliers ou associations : nous adaptons nos créations gourmandes à vos besoins et à votre budget.

Retrait dans nos locaux ou livraison selon vos envies.

Contactez-nous pour composer votre expérience sur mesure et transformer vos moments en souvenirs mémorables.

**TRAITEUR POUR PROFESSIONNEL
PARTICULIER ET ASSOCIATIONS**

3 route de cluny - 71460 SAINT GENGOUX LE NATIONAL

Tel : 07.77.77.38.71 - Mail : latelierde12h06@gmail.com

www.12h06.fr

Réservez, détendez-vous, nous nous chargeons du reste.

L'ATELIER DE



12:06

Sommaire

Carte à emporter

Tous les prix inclus la TVA

L'Apéritif.....	1&2
Buffets froids.....	3&4
Plateaux repas.....	4
Entrées, viandes et poissons.....	5
Plats uniques.....	6
Accompagnements.....	6
Fromages et desserts.....	7
Infos et contacts.....	8
FAQ (Foire aux questions).....	9

Repères pour choisir facilement :

- ♥: Nos coups de cœur / Des créations uniques et raffinées qui ont conquis notre équipe. Découvrez nos préférés !
- 💰 L'économique / Des choix malins pour allier plaisir et budget maîtrisé.
- 🏆 Nos best-sellers / Les produits plébiscités par nos clients, parfaits pour tous vos événements.
- 🥕 VG : Plat végétarien (sans viande ni poisson)
- 🌱 Vegan : Plat 100% végétalien (sans produit animal)
- 🙏 Possible Hallal : Plat adaptable en version hallal sur demande



Astuce pour bien choisir vos quantités

Les quantités que nous recommandons sont là pour vous guider et garantir une expérience parfaite pour vos invités.

Voici quelques conseils :

- **Accueil** (3 à 6 pièces par personne) Une mise en bouche élégante pour accueillir vos invités en douceur. Idéal pour un apéritif léger ou une introduction conviviale.
- **Découverte** (6 à 8 pièces par personne) Une formule équilibrée pour un apéritif gourmand. Parfait pour accompagner une boisson et prolonger le moment de convivialité.
- **Gourmandise** (8 à 12 pièces par personne) Un apéritif généreux, presque un repas léger. Idéal pour les moments de partage plus longs ou pour remplacer une entrée.
- **Festin** (12 à 16 pièces par personne) Une expérience complète pour un apéritif dînatoire consistant. Parfait pour un événement où l'apéritif remplace un repas léger.
- **Expérience complète** (16 à 20 pièces par personne) Le cocktail dînatoire idéal pouvant remplacer un repas complet.

Offrez à vos invités une diversité de saveurs pendant 2 à 3 heures.



Les Gougères

Gougère au comté 🍷 x50...27€

Gougère au comté 🍷 x100...50€

Les BOX

Box jambon persillé 🍷 à la pique (≈100 bouchées)...65€/box

Box fromage à la pique (≈100 bouchées)...71€/box

Box apéritive mixte 🍷 8pers (Charcuteries, fromages, tartinables, crudités, pickles, fruits et croûtons)...56€/box

Box apéritive VG 🍷 8pers (Fromages, tartinables, crudités, pickles, fruits et croûtons)...47€/box

Box à tartines mixte (Assortiment de tartinables et croûtons, ≈100 bouchées)...71€/box

Box à tartines VG 🍷 (Assortiment de tartinables et croûtons, ≈100 bouchées)...60€/box

Box à chips de légumes et antipasti 🍷 (Chips de légumes et légumes marinés, ≈100 bouchées)...63€/box

Les Plaques

Plaque de quiche lorraine 🍷 (96 bouchées)...38€/plaque

Plaque de quiche VG 🍷 (poireaux-96 bouchées)...59€/plaque

Plaque de pizza romaine (96 bouchées)...52€/plaque

Plaque de pizza VG 🍷 (Aubergine grillée, pesto et parmesan - 96 bouchées)...52€/plaque

*Notre box est une élégante boîte en bois avec couvercle, rappelant une grande boîte à fromage, alliant design et convivialité pour sublimer vos moments gourmands.

Les Plateaux cocktails froids

Plateau de l'éco 🌱

- 48 pièces - Quiche / Pizza / Gougère au comté...28.90€/plateau

Plateau du garde champêtre 🍷

- 48 pièces - Gougère au comté / Jambon persillé / Tartelnette tomate moutarde...51.50€/plateau

Plateau de l'épicier

- 48 pièces - Mini club sandwich / Blinis saumon fumé et crème à l'aneth / Mini Wrap jambon fromage frais...51.00€/plateau

Plateau du voyageur ❤️

- 48 pièces - Mini carpaccio de boeuf / Cuillère tartare de saumon à la thai / Verrine lentilles curry miel coriandre...61.70€/plateau

Plateau du nomade

- 48 pièces - Canapés houmos libanais / Panna cotta chèvre et betterave / Cuillère tartare tomate, mozzarella et basilic...41.00€/plateau

Plateau du gastronome

- 48 pièces - Tataki de thon sur pickles / Canapé de pain d'épices, foie gras et piment d'Espelette / Nid d'œuf de caille et sa mayonnaise à la truffe...84.90€/plateau

Plateau du végétarien

- 48 pièces - Verrine chachouka et feta / Nid d'œuf de caille et sa mayonnaise au safran / gougère au comté...52.00€/plateau

Plateau du vegan

- 48 pièces - Canapé de houmos libanais / Gaspacho de carotte au cumin / Guacamole et gressin...61.00€/plateau

Les Plateaux cocktails à réchauffer

Plateau du New yorkais

- 48 pièces - Mini nems / Mini hot dog / Mini burger...93.90€/plateau

Plateau de la fine bouche

- 48 pièces - Brochette de boudin blanc pané aux noisettes / Mini burger foie gras / Mini croque jambon arômes truffe...103.90€/plateau

Plateau du gourmand

- 48 pièces - Croquette d'escargot / Mini croque jambon / Mini quiche morbier...72.00€/plateau

Plateau du végétarien

- 48 pièces - Nems de légumes / Bouchée méditerranéenne et son crémeux de menthe / Verrine velouté de saison...65.00€/plateau

Les Mignardises sucrées

Rocher coco...1,00€/pièce

Verrine caramel beurre salé...1,20€/pièce

Tartelnette yuzu citron...1,60€/pièce

Tartelnette framboise pistache...1,80€/pièce

Brookie...1,90€/pièce

Verrine Panna cotta vanille framboise...1,90€/pièce

Sablé à la figue...2,10€/pièce

Mini fondant chocolat...2,20€/pièce

Mini baba au rhum...2,50€/pièce

💡 Composez votre sélection sur mesure !

Nous demandons un minimum de 20 pièces identiques par choix, pour un total d'au moins 3 références différentes (soit 60 pièces minimum).

Découvrez nos buffets froids, conçus avec soin pour combler toutes vos envies grâce à des produits de qualité et des saveurs variées. Laissez-vous inspirer par nos formules ou, si vous souhaitez une personnalisation encore plus poussée, rendez-vous à la page suivante pour composer votre buffet sur-mesure.

BUFFET DU CAMPAGNARD 🍷 🍷14,90€/pers (A partir de 15 personnes)

- Duo de crudités de saison
- Salade de riz façon niçoise Riz, tomates cerises, œufs, thon, poivrons, concombre, olives, vinaigrette
- Salade César Laitue iceberg, croustillants de poulet, œuf, croutons à l'ail, Grana Padano, sauce César
- Rosette, pâté de campagne
- Grignette de poulet, rôti de porc
- Cornichons et mayonnaise maison

BUFFET DE L'EXPLORATEUR....19,50€/pers (A partir de 15 personnes)

- Taboulé oriental
- Salade de conchiglie à l'italienne Pâtes conchiglie, tomates cerises, mozzarella, jambon cru, basilic, vinaigrette balsamique
- Salade asiatique Vermicelle de riz, choux, carotte, concombre, menthe, coriandre, cacahuète, sauce sésame soja
- Jambon Serrano, terrine de carotte au cumin
- Poulet à la mexicaine, rôti de porc au miel à la chinoise
- Cornichons et mayonnaise maison

BUFFET DE LA FINE BOUCHE.24,50€/pers (A partir de 15 personnes)

- **Salade Landaise**
Salade gourmande avec gésiers confits, magret fumé, pommes de terre sautées, maïs et croûtons, pour une recette généreuse et authentique
- **Salade Dolce vita**
Tomates anciennes gorgées de soleil, burrata au cœur fondant, sublimes par le parfum du basilic et la douceur du balsamique
- **Salade Authentique**
Jeunes pousses, jambon de Parme, roquefort AOP, poires, noix, vinaigrette
- Terrine de St Jacques, chorizo ibérique Bellota
- Rôti de bœuf, Poulet rôti fermier label rouge
- Cornichons, mayonnaise maisonet sauce tartare



Créez votre buffet sur-mesure en toute liberté : choisissez uniquement ce qui vous fait envie. Que ce soit seulement la charcuterie et les salades ou une combinaison complète, tout est possible pour répondre parfaitement à vos besoins.

CHARCUTERIE ET VIANDE

Plateau de charcuteries classiques - 137.50€/plateau (25 pers) soit 5,50€/pers

Rosette, jambon cru, jambon persillé, beurre et cornichons

Plateau de charcuteries gourmandes - 192.50€/plateau (25 pers) soit 7,70€/pers

Coppa, jambon de parme, pavé au poivre, Terrine au vin de bourgogne, beurre et cornichons

Plateau de viandes froides - 272.50€/plateau (25 pers) soit 10,90€/pers

Rôti de porc et bœuf, Poulet et mayonnaise maison

SALADES

Salades classiques 🍷 - 35,00€/saladier (=10 pers) soit 3,50€/pers (3 différentes maximum)

- Salade piémontaise
- Salade de lentilles aux lardons
- Salade de lentilles aux oignons 🌿
- Salade trio choux jambon comté
- Salade de museau à la lyonnaise
- Salade de riz niçois (thon, poivrons, tomate) 🍷
- Taboulé oriental 🌿
- Salade coleslaw (Choux carotte) 🥕
- Salade de conchiglie à l'italienne
- Trio de crudités de saison 🌿 🍷

Salades gourmandes - 68,00€/saladier (=10 pers) soit 6,80€/pers (3 différentes maximum)

- Salade César 🍷
Laitue iceberg, croustillants de poulet, œuf, croutons à l'ail, Grana Padano, sauce César
- Salade asiatique 🌿
Vermicelle de riz, chou, carotte, concombre, menthe, coriandre, cacahuète
- Salade fraîcheur 🌿
Fenouil, clémentine et orange
- Salade Dolce vita 🍷
Tomates anciennes gorgées de soleil, burrata au cœur fondant, sublimes par le parfum du basilic et la douceur du balsamique
- Salade Authentique
Jeunes pousses, jambon de Parme, roquefort AOP, poires, noix, vinaigrette
- Salade Landaïse
Salade gourmande avec gésiers confits, magret fumé, pommes de terre sautées, tomates cerises, maïs et croutons, pour une recette généreuse et authentique

FROMAGE

Plateau de fromages classiques 🍷 - 34€/plateau (10 pers) soit 3,40€/pers

Type comté, mimolette, fourme d'ambert...selon arrivages

Plateau de fromages régionaux 🍷 - 45€/plateau (10 pers) soit 4,50€/pers

Type Morbier, chaource, trou du cru...selon arrivages

DESSERT

Salade de fruits frais 🍷 - 47€/30 pers soit 1,57€/pers

Fondant au chocolat ❤️ - 57€/24 pers soit 2,38€/pers (Sans gluten)

Tartes au fruits - 72€/assortiment de 3 tartes (30 pers) soit 2,40€/pers - Citron meringué, fraise et pomme

PLATEAUX REPAS

PLATEAUX RUSTIQUE 🍷15,90€/pers (A partir de 15 personnes)

-Terrine de campagne, rôti de porc/penne à l'italienne, camembert, tarte aux pommes, pain, couverts bois

ou
-Salade de lentilles à l'oignon, poulet/taboulé oriental, emmental, mini donuts chocolat, pain, couverts bois

PLATEAUX GOURMET26,90€/pers (A partir de 15 personnes)

-Terrine de St Jacques et sa mayonnaise citronnée, rôti de bœuf sauce tartare, fusilli tomate cerise bille de mozzarella et basilic frais, comté, Framboisier, pain, couverts bois

ou
Pâté de canard en croûte, saumon à la parisienne, mélange de riz sauvage sauce fruisinette, brie de Meaux, moelleux au chocolat, pain, couverts bois

ENTRÉES FROIDES (A partir de 10 personnes)

- Terrine de légumes printaniers 🥕...3,40€/pers
- Terrine de campagne à l'ancienne...3,40€/pers
- Terrine de carotte aux épices et herbes fraîches 🥕...3,50€/pers
- Jambon persillé...3,90€/pers
- Terrine au vin de bourgogne...3,90€/pers
- Terrine de saumon et ciboulette et mayonnaise citronnée...4,80€/pers
- Terrine de st jacques et mayonnaise citronnée...5,60€/pers
- Panna cotta de chèvre au curcuma 🥕...6,00€/pers
- Saumon à la parisienne ♥ Saumon froid nappé d'une verte (Mayo aux herbes fraîches)...10,50€/pers
- Tartare de saumon...12,00€/pers
- Tartare de saumon à la thai (grenade, avocat et citronnelle)♥...13,90€/pers
- Foie gras maison - Tarif sur demande



ENTRÉES CHAUDES (A réchauffer / A partir de 10 personnes)

- Assortiment Asiatique (Nems, samoussas, beignets de crevettes)...6,50€/pers
- Tourte des roys (Recette médiévale poulet, sanglier, épices)...7,00€/pers
- Clafoutis de tomate cerises, mozzarella et Basilic 🥕...7,50€/pers
- Coquille St jacques sauce au crémant 🍷...9,00€/pers
- Tourte au ris de veau et foie gras...9,80€/pers
- Douzaine d'escargots...13,50€/pers
- Douzaine d'escargots en croquilles...13,50€/pers






VIANDES/POISSONS (A réchauffer / A partir de 10 personnes)

- Mijoté de porc à la moutarde à l'ancienne 🍷...6,00€/pers
- Saucisse au vin rouge... 7,00€/pers
- Jambon braisé sauce madère 🍷...7,20€/pers
- Poulet à la crème 🍷...7,70€/pers
- Andouillette sauce moutarde...7,90€/pers
- Poulet curry coco...8,40€/pers
- Porc au caramel...8,80€/pers
- Poulet à la cancoillotte♥...9,00€/pers
- Poulet à la provençale...10,10€/pers
- Faux filet de bœuf sauce vigneronne...11,30€/pers
- Noix de joue de porc confite...11,60€/pers
- Faux filet de bœuf sauce épaisse...11,60€/pers
- Poulet au vin jaune...11,80€/pers
- Bœuf bourguignon...12,90€/pers
- Dos de cabillaud au beurre blanc...13,00€/pers
- Blanquette de veau à l'ancienne...14,50€/pers
- Noix de joue de bœuf à la bourguignonne 🍷...14,60€/pers
- Suprême de poulet sauce au vin jaune et morilles 🍷...15,80€/pers
- Faux filet de bœuf sauce foie gras et arômes de truffe...16,20€/pers



-
- Filet de Sandre à l'Oseille 🍷♥...12,90€/pers
 - Dos de cabillaud au beurre blanc...13,00€/pers
 - Filet de sandre sauce au champagne...13,90€/pers
 - Saumon sauce aurore...16,90€/pers
 - Tajine de poisson aux olives vertes et citrons confits...17,20€/pers






LES PLATS UNIQUES (A réchauffer / A partir de 10 personnes)

- Lasagnes épinard ricotta^(400g) Ricotta onctueuse, épinards et fromage...7,00€/pers 
- Dal de lentilles corail Lentilles corail mijotées avec lait de coco, épices indiennes et coriandre...7,70€/pers 
- Tartiflette  ^(400g) Pommes de terre fondantes, lardons fumés, oignons et reblochon gratiné...8,10€/pers
- Hachis parmentier ^(400g) Viande de bœuf mijotée, purée de pommes de terre onctueuse et gratinée au fromage...8,90€/pers
- Lasagnes al forno  ^(400g) Des lasagnes traditionnelles riches en viande et en sauce...9,40€/pers
- Couscous   (Poulet, merguez)...9,50€/pers
- Choucroute garnie Saucisse de Montbéliard, knack d'alsace, lard fumé et pommes de terre...9,90€/pers
- Tajine végétarien au pruneaux Légumes variés, pruneaux sucrés, pois chiches et épices orientales...10,90€/pers 
- Chili **SIN** carne (sans viande), mijoté avec des légumes colorés et des épices douces et riz basmati...11,00€/pers 
- Moussaka Un plat méditerranéen aux aubergines et viande fondantes...11,30€/pers
- Chili con carne Bœuf haché, haricots rouges, tomates, maïs et épices mexicaines et riz basmati...11,30€/pers
- Bouchées méditerranéenne Bouchées de pois chiche, crémeux de menthe et légumes au boulgour...11,50€/pers 
- Morbiflette^(400g) Pommes de terre, Saucisse de Montbéliard, oignons et morbier coulant...11,50€/pers
- Parmentier de confit de canard^(400g)  Confit de canard effiloché, purée de pommes de terre maison et oignons...11,60€/pers
- Pâtée auvergnate Une recette traditionnelle à base d'échine de porc, poitrine cuite, saucisse de Toulouse, haricots géants de Soissons, chou vert, carottes, navets, pommes de terre vapeur et oignons ...11,90€/pers
- Tête de veau accompagnée de pommes de terre, carottes et poireaux, sauce gribiche à l'œuf, cornichons et herbes fraîches ...12,00€/pers
- Paëlla Riz safrané, poulet, crevettes, moules, chorizo, poivrons, petits pois...12,30€/pers
- Risotto végétarien de saison.... 12,60€/pers 
- Pot au feu Viande de bœuf mijotée avec poireaux, carottes, navets et pommes de terre...13,00€/pers
- Bo bun  Vermicelles de riz, rumsteak mariné au gingembre, nems de poulet croustillants, carottes, concombre, chou rouge, laitue iceberg, coriandre et menthe fraîches, éclats de cacahuètes grillées, le tout rehaussé d'une sauce nuoc-mâm...13,20€/pers
- Lasagnes au saumon^(400g) Saumon tendre, poireaux fondants, crème au mascarpone et fromage...13,20€/pers
- Cassoulet au confit de canard  Haricots blancs fondants mijotés avec saucisse de Toulouse, poitrine de porc salée, manchons de confits de canard, carottes et oignons, le tout gratiné avec une chapelure dorée...13,60€/pers
- Couscous royal (Poulet, merguez, agneau et boeuf)...14,40€/pers

SAUCES MAISON ...15,00€/Litre

- Champignons, moutarde à l'ancienne, madère, poivre vert, sirop d'érable, thym miel, échalote, ail, barbecue, estragon

ACCOMPAGNEMENTS* à 4€

- Gratin Dauphinois  
- Tomate Provençale
- Légumes de saison 
- Haricots verts bio au beurre
- Pomme de terre grenailles 
- Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Flan aux champignons 
- Flan d'artichaut
- Duo de carottes glacées
- Courgettes rôties à l'ail
- Poêlée de champignons

ACCOMPAGNEMENTS* à 3€

- Riz basmati
- Salade verte
- Pomme de terre vapeur
- Semoule

* Vous avez la possibilité d'en choisir 2 en demi-portion, afin de varier les saveurs tout en maîtrisant les quantités.

FROMAGE

Plateau de fromages classiques - 34€/plateau (10 pers) soit 3,40€/pers

Type comté, mimolette, fourme d'ambert...selon arrivages

Plateau de fromages régionaux - 45€/plateau (10 pers) soit 4,50€/pers

Type Morbier, chaource, trou du cru...selon arrivages



DESSERTS A PARTAGER

Tarte aux pommes à la normande 🍷 🍷 ...16,00€/8pers

Fondant au chocolat ❤️ ...16,00€/6pers

Banana Bread...16,00€/6pers

Tarte aux myrtilles...26,20€/10pers

Tarte bourdaloue (poire et amande)...30,70€/10pers

Tarte citron meringuée 🍷 ...36,80€/10pers

Tarte yuzu citron meringuée ❤️ ...37,80€/10pers

DESSERTS A PARTAGER GRANDS FORMATS*

*Nous pouvons personnaliser ce type de dessert avec des décorations et/ou des plaques en chocolat portant un message pour vos événements.

Le chocolat

Scintillant chocolat caramel...4,30€/pers

Les fruités ❤️ 🍷

Un gâteau tendre et léger, un biscuit aérien et une crème onctueuse au mascarpone, sublimé par des fruits frais

Entremet fraise...4,80€/pers

Entremet poire...5,10€/pers

Entremet Fruits rouges...5,10€/pers

Entremet framboise...5,40€/pers

DESSERTS INDIVIDUELS

Flan COCO...3,00€/pers

Salade de Fruits...3,00€/pers

Moelleux au Chocolat cœur coulant...3,00€/pers

Panna cotta selon saison...3,80€/pers

Panna cotta passion coco mangue...5,80€/pers

Panna Vanille framboise...4,80€/pers

MIGNARDISES SUCREES

Rocher coco...1,00€/pièce

Verrine caramel beurre salé...1,20€/pièce

Tartelnette yuzu citron...1,60€/pièce

Tartelnette framboise pistache...1,80€/pièce

Brookie...1,90€/pièce

Verrine Panna cotta vanille framboise...1,90€/pièce

Sablé à la figue...2,10€/pièce

Mini fondant chocolat...2,20€/pièce

Mini baba au rhum...2,50€/pièce

L'ATELIER DE 12:06

Commandez dès maintenant !

Faites plaisir à vos convives avec nos créations gourmandes, adaptées à toutes vos envies. Commandez directement par téléphone, par email ou via le formulaire à cette adresse <https://forms.fillout.com/t/uEdQBrmgVpus>

ou scannez directement ce QR code :



Et découvrez nos brochures dédiées !

Mariages, repas servis : demandez nos brochures spécifiques et créons ensemble un moment unique.



TRAITEUR POUR PROFESSIONNEL PARTICULIER ET ASSOCIATIONS

3 route de cluny - 71460 SAINT GENGOUX LE NATIONAL

Tel : 07.77.77.38.71 - Mail : latelierde12h06@gmail.com

www.12h06.fr

1. Questions sur les produits et menus

- Quels sont les plats les plus populaires ?
Nos plats les plus appréciés par les clients sont facilement repérables dans la brochure grâce au symbole 🍴. Ces produits best-sellers sont plébiscités pour leur saveur, leur qualité, et leur succès garanti auprès des invités.
- Avez-vous des options végétariennes, vegan ?
Oui, les plats végétariens sont signalés par 🌱, et les plats vegan par 🌿 dans la brochure.
- Les plats peuvent-ils être adaptés pour des allergies ou des restrictions alimentaires (hallal, sans lactose, etc.) ?
Oui, les plats pouvant être adaptés en version hallal sont signalés par 🍴, et des options sans gluten ou sans lactose sont disponibles sur demande.
- Est-il possible de goûter certains plats avant de commander ?
Pour des commandes de plus de 100 personnes, nous pouvons préparer un assortiment découverte sur demande.

2. Questions sur les commandes

- Quel est le minimum de commande ?
Le minimum de commande est indiqué directement pour chaque plat dans la brochure.
- Puis-je commander une combinaison de plusieurs plats ?
Oui, cependant, pour les plats chauds, cela peut complexifier le réchauffage sur place.
- Quelle est la date limite pour passer commande ?
10 jours avant l'événement, mais n'hésitez pas à nous contacter même si ce délai est dépassé : il nous arrive certaines fois de réaliser des miracles ! 😊
- Est-il possible de modifier ma commande après validation ? Si oui, jusqu'à quand ?
Oui, dans la limite du raisonnable, jusqu'à 10 jours avant l'événement. Au-delà, les modifications ne seront plus possibles.
- Y a-t-il un supplément pour les commandes urgentes ?
Non

3. Questions sur les prix et conditions

- Est-ce que vos prix incluent la TVA ?
Oui, pas de frais cachés.
- Quels sont les frais supplémentaires ?
Aucun frais supplémentaire ne sera ajouté en dehors de ce qui est indiqué dans le devis.
- Les prix incluent-ils tout (assaisonnements, sauces, etc.) ?
Les vinaigrettes, mayonnaises et cornichons sont inclus lorsque cela est nécessaire pour accompagner les plats.
- Proposez-vous des options pour respecter un budget serré ?
Oui, les produits et formules les plus économiques sont signalés par 💰 dans la brochure.

4. Questions sur la livraison

- Quelle est la zone de livraison couverte et quels sont les frais associés ?
Zone 1 (rayon de 0 à 5 km autour de nos locaux) : 20 €, offert dès 300 € (hors matériel).
Zone 2 (rayon de 5 à 15 km) : 30 €, offert dès 500 € (hors matériel).
Zone 3 (rayon de 15 à 40 km) : 50 €, offert dès 1 000 € (hors matériel).
Zone 4 (rayon de 40 à 60 km) : 80 €, offert dès 2 000 € (hors matériel).
Zone 5 (rayon de 60 à 80 km) : 110 €, offert dès 4 000 € (hors matériel).
N'hésitez pas à nous demander votre zone si vous avez un doute.

Astuce : Combinez plusieurs plats pour atteindre le montant minimum et profiter de la livraison offerte dans votre zone !

- La livraison est-elle possible à l'heure précise de mon événement ?
Oui, sous réserve de disponibilité à l'horaire demandé. N'hésitez pas à nous contacter pour organiser au mieux votre livraison.

- Proposez-vous une installation ou une mise en place des buffets sur le lieu de l'événement ?
Oui, ce service est disponible sur devis.

5. Questions sur les options supplémentaires

- Louez-vous de la vaisselle ou des équipements comme des nappes ou des chauffe-plats ?
En partenariat avec des prestataires de la région, nous mettons à votre disposition tout ce dont vous avez besoin : vaisselle, mobilier, nappage, matériel pour réchauffer vos plats et remorques frigorifiques, livrés directement sur site pour simplifier l'organisation de votre événement.
- Pouvez-vous fournir des serveurs ou un maître d'hôtel pour l'événement ?
Non, nous ne proposons pas de prestation de service sans la présence de nos cuisiniers sur place.
- Est-il possible de personnaliser un plat ou un dessert avec un message ou une décoration ?
Oui, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits, et nous verrons ce que nous pouvons faire pour répondre à votre demande.

- Pouvez-vous gérer des demandes spécifiques, comme des plats hors carte ?
Non, nous ne proposons pas de plats hors carte et ne transformons pas de produits (comme viande ou gibier) que vous pourriez nous fournir.

6. Questions sur la conservation et la préparation

- Combien de temps les plats peuvent-ils être conservés ?
Nos plats peuvent être conservés 48 heures. Il est possible que certains ingrédients aient été stockés à température négative, nous recommandons donc de ne pas recongeler les produits.
- Les plats livrés doivent-ils être réchauffés ? Si oui, comment faire ?
Les plats à réchauffer sont vendus dans des contenants adaptés aux dimensions d'un four ménager.
- Fournissez-vous des instructions pour la préparation ou la mise en place ?
Nous pouvons également vous fournir les consignes de réchauffage et vous donner des conseils sur simple demande.

- Les contenants sont-ils recyclables ou réutilisables ?
Dans la mesure du possible, nous utilisons majoritairement des contenants compostable, biodégradables ou recyclables pour limiter notre impact environnemental.

7. Questions liées à l'organisation de l'événement

- Pouvez-vous m'aider à choisir le menu pour mon événement ?
Oui, bien sûr ! Nous sommes là pour vous accompagner et vous conseiller afin de composer le menu parfait pour votre événement.
- Puis-je avoir un devis détaillé avant de commander ?
Oui, nous pouvons vous fournir un devis détaillé. Si vous souhaitez une estimation rapide, c'est également possible pour vérifier que cela correspond à votre budget.

8. Questions pratiques ou spécifiques

- Puis-je venir chercher la commande moi-même ?
Oui, vous pouvez retirer votre commande directement au 3 route de Cluny, 71460 Saint-Gengoux-le-National.
- En cas de problème, qui dois-je contacter ?
Yann au 07.77.77.38.71 ou par mail à latelierde12h06@gmail.com
- Proposez-vous des solutions en cas d'annulation ou de report de l'événement ?
Nous étudions les demandes d'annulation ou de report au cas par cas pour trouver la meilleure solution possible.
- Si je fais appel à vous, est-ce que mes invités vont m'adorer ?
Absolument ! Avec nos plats savoureux et notre service aux petits oignons, vous risquez même de devenir leur hôte préféré. 😊