

TRAITEUR SPÉCIALISÉ DANS L'ÉVÉNEMENTIEL

PLATEAUX REPAS DE SAISON

Collection Printemps



À livrer ou emporter

Declerck

● ● ● traiteur

SOMMAIRE

03	Notre histoire
04	Nos engagements
05	Nos compétences – Nos atouts
06	Plateau du Lundi
06	Plateau du Mardi
07	Plateau du Mercredi
07	Plateau du Jeudi
08	Plateau du Vendredi
08	Plateau Végétarien
09	Les boissons
11	Modalités de commande
12	Forfaits de livraison



Notre HISTOIRE

Qui sommes-nous ?

La société Declerck est une société de **traiteur spécialisée dans l'événementiel**.

Implantée sur Vienne **depuis 1983**, notre service traiteur est là pour vous proposer une sélection de mets raffinés, vous offrir un service haut de gamme et une présentation élégante lors de l'organisation de vos événements d'entreprise.

Avec un **rayonnement de 150 km**, nous sommes en mesure de couvrir une vaste étendue de la région Auvergne-Rhône-Alpes, offrant ainsi nos services à un large éventail de clients.

Notre actualité

Fin 2024, nous emménagerons dans notre **nouveau bâtiment** de production implanté en périphérie de Vienne.



Nos ENGAGEMENTS

Nous nous engageons à commander auprès de producteurs locaux les meilleurs **produits de saison** pour la fabrication de nos plats.

Nous nous engageons également à **adopter des pratiques durables** dans tous les aspects de notre service traiteur, en veillant à minimiser notre impact sur l'environnement et à soutenir les communautés locales (producteurs, entreprises...).

Notre équipe de professionnels, expérimentée et dévouée, s'engage à vous offrir un **service sans faille, du premier contact jusqu'à la fin de votre événement.**

*“La réussite de chacun de vos événements
est la clé de notre succès”*

NoS COMPÉTENCES

Quel que soit votre secteur d'activité, votre objectif reste le même, augmenter votre visibilité, créer de l'attractivité, développer votre "business" et le rendre pérenne.

Les événements d'entreprise ou autres contribuent à créer une atmosphère à la fois formelle et informelle, propice aux échanges avec vos clients, vos partenaires, vos prestataires, vos administrés, vos salariés... Ces interactions permettent de promouvoir votre image, d'élargir votre réseau, de renforcer votre culture d'entreprise...

Les équipes Declerck traiteur sont présentes pour vous accompagner à chaque étape de la planification et de l'exécution de votre événement.

Que vous organisiez un déjeuner d'affaires, un cocktail, une inauguration, un salon, un congrès, un séminaire, une soirée de gala, une présentation des vœux nous nous engageons à être votre partenaire de confiance vous assurant le succès de votre événement.

NoS ATOUTS

Nous comprenons que chaque événement est unique, c'est pourquoi nous travaillons en étroite collaboration avec vous pour créer un **menu sur mesure** qui correspond parfaitement à vos besoins, vos préférences et votre budget. Nos équipes sont constituées de chefs cuisiniers et pâtisseries qui excellent dans l'art de la création culinaire.

Elles sont dirigées par notre Chef Exécutif, qui s'est formé pendant **plus de 10 ans auprès de Chefs étoilés** tels que Anne-Sophie PIC, Alain DUCASSE, Michel CHABRAN.

Entouré de son équipe de fabrication, notre Chef Exécutif est à l'écoute de toutes les nouvelles tendances et inspirations qui existent dans le monde de la gastronomie, afin de vous proposer des mets innovants, gourmands et délicats qui raviront vos convives.

No5 PLATEAUX REPAS

Le plateau du LUNDI

20 € HT - 22 € TTC



Allergènes : gluten, sésame, poisson, arachide, œuf, soja, lait, lupin.

Asperges vertes en deux cuissons,
sauce gribiche, perles de yuzu et vinaigre
à la mélisse

Tatakis de thon et nouilles sautées
aux petits légumes

Fromage à la coupe

3 mini-tartelettes aux fruits de saison

Pain individuel, bouteille d'eau 50 cl compris

Le plateau du MARDI

20 € HT - 22 € TTC

Ceviche de dorade exotique sur crémeux
d'avocats au citron vert

Agneau de 7 heures
au curry vert et riz pilaf

1/2 Saint-Marcellin,
fruits secs et compotée de figues

Panna cotta citron menthe et concombre

Pain individuel, bouteille d'eau 50 cl compris



Allergènes :
poisson, arachide, lait

Le plateau du **MERCREDI**

20 € HT - 22 € TTC



Allergènes : gluten, lupin,
poisson, arachide, lait

Salade de pommes de terre
aux harengs fumés

Pavé de saumon mi-cuit, bimis brocolis grillés,
poudre d'olives noires et sauce vierge
à l'huile de noix

Brie de Meaux

Déclinaison d'abricots sur son sablé breton
et crémeux sariette

Pain individuel, bouteille d'eau 50 cl compris

Le plateau du **JEUDI**

20 € HT - 22 € TTC

Déclinaison de petits pois à la mélisse
et lard de colonnata

Carpaccio de bœuf à la cébette, baies roses,
parmesan et jeunes pousses de roquette

Bûche du Pilat, miel et crumble pistache

Pêches rôties au miel de clémentinier,
crème mascarpone à la lavande



Pain individuel, bouteille d'eau 50 cl compris

Allergènes :
gluten, porc, arachide, lait, lupin

4 plateaux minimum par commande

Deux choix possibles, en fonction du jour de la semaine
ou menu végétarien.

No 5 PLATEAUX REPAS

Le plateau du VENDREDI

20 € HT - 22 € TTC



Allergènes :
poisson, arachide, lait

Tartare de lieu à l'endive et sauce à l'orange

Cabillaud confit, printanière de légumes
et condiment à l'ail

Tomme aux fleurs

Compoté de figes rôties,
crèmeux Dulcey Valrhona

Pain individuel, bouteille d'eau 50 cl compris

Le plateau du VÉGÉTARIEN

20 € HT - 22 € TTC

Poireau vinaigrette à la fleur de mimosa,
condiment kiwi et citron caviar

Courgette rôtie, crème à la menthe,
pickles de légumes et gel concombre

Saint-Nectaire

Carpaccio d'ananas à la coriandre

Pain individuel, bouteille d'eau 50 cl compris



Allergènes :
œufs, arachide, lait

NoS BOISSONS

BOISSONS ALCOOLISÉES – TVA 20% EN SUS (75cl)

VIN ROUGE

	HT	TTC
Bouteille de Côtes du Rhône AOP Magérans	8,00 €	9,60 €
Bouteille de Côtes du Rhône AOC Saint-Esprit Delas	13,00 €	15,60 €
Bouteille de Saint-Joseph AOP Pierre GAILLARD	24,58 €	29,50 €
Bouteille de Saint-Joseph Stéphane MONTEZ	25,83 €	31,00 €
Bouteille de Saint-Joseph Stéphane OGIER	33,33 €	40,00 €
Bouteille de Saint-Joseph E. GUIGAL	30,83 €	37,00 €

VIN BLANC

Bouteille de Viognier Albrières	9,00 €	10,80 €
Bouteille de Viognier Delas	11,50 €	13,80 €
Bouteille de Saint-Joseph AOP Pierre GAILLARD	26,67 €	32,00 €
Bouteille de Saint-Joseph Stéphane MONTEZ	28,75 €	34,50 €
Bouteille de Viognier de Rosine Stéphane OGIER	27,50 €	33,00 €
Bouteille de Saint-Joseph E. GUIGAL	28,33 €	34,00 €

VIN ROSÉ

Bouteille de Côte de Provence « Les Bastides de Ste Marie »	11,50 €	13,80 €
Bouteille Côte de Provence « Perle de Roseline »	14,00 €	16,80 €





©Thierry Perre

NoS BOISSONS

APÉRITIF	HT	TTC
Bouteille de Blanc 75 cl	10,50 €	12,60 €
Bouteille de Champagne Louis CONSTANT 75 cl	33,00 €	39,60 €
Bouteille de Champagne DUVAL LEROY 75 cl	38,33 €	46,00 €
Bouteille de Crème de cassis ou framboise, 100 cl	15,00 €	18,00 €
BOISSONS SOFTS - TVA 5.50% EN SUS		
Bouteille d'eau de source « Cristaline », 150 cl	2,37 €	2,50 €
Bouteille d'eau gazeuse « Cristaline », 150 cl	3,32 €	3,50 €
Bouteille de jus de fruits, 100 cl <i>(orange, pamplemousse, multivitaminé)</i>	5,69 €	6,00 €
Bouteille de Coca Cola light, 150 cl	5,21 €	5,50 €

NoS MODIFICATIONS et ANNULATION

Toutes **modifications** postérieures à la validation de la commande ne pourront être effectuées.

Toute **annulation** de commande devra être faite par téléphone ou par mail et ne pourra être acceptée que sous un délai de 72h à compter de la date de livraison ou de retrait initialement prévue. Au-delà de cette limite, nous serons dans l'obligation de vous demander le règlement intégral de la commande.

Commandes :

Vous pouvez commander par mail à traiteur@declerck.fr ou par téléphone au **04 74 78 37 50**.

Vos plateaux repas seront livrés, ou directement retirés par vos soins dans nos locaux.

Pour les entreprises :

Un exemplaire de la commande vous sera envoyé par mail, nous vous demandons de bien vouloir nous le retourner signé et complété de la mention « BON POUR ACCORD ».

N'oubliez pas de préciser votre **n° de SIRET**, la **date de livraison**, l'**adresse de livraison** et de facturation si celle-ci s'avère différente.

Pour les particuliers :

Un exemplaire de la commande vous sera envoyé par mail, nous vous demandons de bien vouloir nous le retourner signé et complété de la mention « BON POUR ACCORD ».

N'oubliez pas de préciser la date de livraison, l'adresse de livraison et de facturation si celle-ci s'avère différente.

Acompte :

La réservation sera considérée ferme et définitive après le versement d'un acompte de 50 % de la commande.



Merci de nous communiquer le nombre de plateaux repas que vous désirez commander, 48h avant la date de livraison souhaitée.

CONDITION DE RÈGLEMENT

Le solde de la facture est à régler 30 jours à réception.

NoS

FORFAITS LIVRAISON

Les livraisons se font uniquement en semaine de 8h00 à 17h00 pour un minimum de 4 plateaux repas commandés.

ZONE 1 : 0 à 5 km	25,00 ^{€HT}	27,50 ^{€TTC}
ZONE 2 : 5 à 20 km	45,00 ^{€HT}	49,50 ^{€TTC}
ZONE 3 : 20 à 30 km	65,00 ^{€HT}	71,50 ^{€TTC}
ZONE 4 : 30 à 40 km	85,00 ^{€HT}	93,50 ^{€TTC}
ZONE 5 : 40 à 50 km	120,00 ^{€HT}	132,00 ^{€TTC}

Calcul zone de livraison :

Pour connaître votre zone de livraison, vous pouvez vous rendre sur le site <https://calculerlesdistances.com> en renseignant votre adresse de livraison ainsi que notre adresse.

Si vous n'arrivez pas à obtenir votre zone de livraison, n'hésitez pas à nous contacter au 04 74 78 37 50.



www.declerck.fr

Contactez-nous !

04 74 78 37 50

traiteur@declerck.fr

