



LE SERVICE TRAITEUR METS PLAISIR VOUS PROPOSE SES MENUS D'ETE!

BARBECUE

Quoi de mieux qu'un bon repas pour profiter de la chaleur du printemps et de l'été !!!

A l'annonce des beaux jours, nous pensons déjà à votre bien-être pour une journée ou une soirée inoubliable, autant dans un cadre champêtre que dans un lieu atypique....

PRET A LIVRER OU A EMPORTER

Les mets ci-dessous peuvent être retirés dans nos locaux ou vous être livrés en conditionnements jetables avec 5% de réduction sur les tarifs suggérés.
Transport à définir selon la destination et selon le matériel mis à disposition.



LES TARIFS DE CETTE BROCHURE INCLUENT LA TVA.

Nos Forfaits

Formule Campagnarde à CHF 38.- TTC

Entrées

Salade verte et carottes râpées à la ciboulette
Tomates et oignons rouges
Salade de pâtes aux petits légumes
Salade de lentilles aux petits lardons

Plats chauds

Cuisses de volaille marinées et grillées au cidre Brut
Tranches de rôti de porc grillé au miel ou au vin blanc et moutarde à l'ancienne
Pommes au four et fromage blanc aux herbes
Poêlée de saison

Desserts

Bande abricots
Salade de fruits frais
Eclairs au chocolat et café

Pain torsade

Formule Grillades à CHF 42.- TTC

Entrées

Salade verte, échalotes et ciboulette
Salade de tomates & mozzarella, basilic frais
Salade de carottes râpées au miel
Salade de choux rouge et pommes fruits

Plats chauds

Bavette de bœuf grillé et confit d'échalote
Chipolata de veau
Merguez d'agneau
Brochette de volaille marinée au coca cola
Pommes de terre sautées
Légumes vert pré

Desserts

Soupe de fraises à la citronnelle
Ile flottante à la vanille de Bourbon
Crumble à la rhubarbe

Pain torsade

Formule Amérique à CHF 47.- TTC

Entrées

Guacamole et sauce salsa, tortillas
Salade de crevettes, ananas, avocats et piments
Salade mexicaine servie en tacos
Salade de quinoa aux légumes et tomates confites

Plats chauds

Spare-ribs au miel
Chipolata de veau mariné au chili
Churrasco
(Assortiment de viandes de bœuf)
Lieu jaune à la citronnelle en papillote
Riz ou potatoes
Ratatouille courgettes, tomates, maïs et poivrons

Desserts

Cheese-cake aux framboises
Salade d'ananas au basilic
Assortiment de brownies et cookies

Pains campagnards

Formule Méditerranéenne à CHF 52.- TTC

Entrées

Salade de carottes et courgettes poêlées au citron confit
Assortiment d'antipasti
Focaccia de tomates & mozzarella, chorizo et sauce pesto
Gaspacho andalous et petits légumes
Salade de crevettes à l'italienne

Plats chauds

Côtelettes de veau à la Milanaise
Mortadelle & chorizo grillés au balsamique
Brochettes d'agneau façon Arrosticini
Brochette de saumon grillé aux légumes, sauce vierge
Polenta grillée
Tian de légumes

Desserts

Panna cotta aux fruits rouges
Tartelette au chocolat lait et caramel
Crème catalane aux zestes d'oranges
Soupe de melon et pastèque à la menthe

Pains campagnards

Formule VIP à CHF 60.- TTC

Entrées

Soupe de pois verts à la crème
Salade de carottes, pistaches, quinoa et raisins à la cannelle
Salade mesclun, melon, pastèque, lamelles de jambon cru ou tomates sèches
Buns de tomates, mozzarella, basilic frais et melon
Taboulé à l'oriental aux petits légumes et volaille, basilic et citrons confits

Plats chauds

Brochette de canard au miel et abricots secs
Côte de bœuf marinée au thym et citron
Pavé de thon grillé, sauce vierge à la mangue et kombawa
Brochette de lotte au lard genevois
Pommes de terre au barbecue, sauce au fromage blanc et fines herbes
Champignons porto bello
Tomates provençale

Desserts

Soupe de fraises à la violette
Tartelette aux framboises et son crémeux de passion
Moelleux au chocolat noir
Mini tropézienne au citron

Pains campagnards

Si vous désirez des buffets à thème, n'hésitez pas à nous contacter.

Formule enfant à CHF 19.- TTC

Salade de tomates et crudités
1 hot dog et hamburger
Pommes au four
Duo mousse au chocolat

Options : chariot à glaces, machine à popcorns, machine à barbe à papa, candies bar

N'hésitez pas à nous contacter si vous désirez des activités pour les enfants
(Châteaux gonflables, activités maquillages, spectacle de clowns, tours en poney etc...)

Le Front Cooking

La mise en valeur des plats avec notre équipe de cuisine face à vos convives !

- Animation Saint Jacques ou foie gras
- Pâtes fraîches arrabiata ou à la truffe
- Crêpes aux morilles
- Stand de hot dogs
- Stand de hamburgers
- Risotto servi dans sa meule avec les produits de saison
- Plateau de fromages affinés
- Stand de glaces, crêpes, gaufres, barbe à papa

(Tarifs sur demande)

Si vous le désirez, nous pouvons vous fournir les boissons, le personnel, le matériel, l'art de la table.....

Les Boissons

Boissons à la consommation ou sous forme de forfait

Champagne à partir de CHF 50.- la bouteille
Prosecco à partir de CHF 26.- la bouteille

Vin rouge, rosé et blanc à partir de CHF 15.- la bouteille

Eau minérale à CHF 4.- la bouteille en PET (1.5lt)
Eau minérale à CHF 6.- la bouteille en verre (1lt)

Assortiment de jus de fruits à CHF 7.- (PET)
Assortiment de sodas à CHF 7.- (PET)

Suggestions de vins de différents horizons, de digestifs et d'alcools forts

Personnel sur site

Chef de service / F&B Manager	CHF	60.- l'heure
Maître d'hôtel / Chef de cuisine	CHF	53.- l'heure
Personnel de service	CHF	42.- l'heure
Personnel de Cuisine	CHF	43.- l'heure
Personnel auxiliaire (offices)	CHF	39.- l'heure
Forfait transport du personnel à définir selon destination	CHF	20.- l'heure

La facture finale sera faite selon les horaires effectifs sur site par le personnel ci-dessus.

Matériel Barbecue

Barbecue avec gaz	CHF 110.-
Chauffe plats incluant la pâte à brûler pour les buffets	CHF 20.- pièce
Vaisselle porcelaine pour un repas barbecue (Hors transport selon quantités)	CHF 10.- par personne
Vaisselle jetable pour un repas barbecue	CHF 5.- par personne
Coûts matériel de buffet, nappages, bars, tables, chaises etc..à définir selon la demande.	

Lieux partenaires

Villa Esprit 3, Genève / Domaine du Château des Bois, Satigny
Le Clos du Château de Chouilly /Domaine de Stéphane Dupraz à Soral
Domaine du Château de Collex / Domaine de Plein Vent à Arare
Restaurant Côté Cour Côté Jardin, Genève

Transport

Transport et livraison à définir selon destination et selon le matériel mis à disposition.

Contacts

Pour recevoir un devis personnalisé selon vos envies, n'hésitez pas à nous contacter :

T : +41 22 364 82 92

F : +22 364 82 93

M : infos@mets-plaisir.ch

W : www.metsplaisir.ch

Conditions Générales

-Conclusion du contrat et Tarifs préférentiels

Le contrat n'est définitif entre le service traiteur Mets Plaisir Sarl et le client que lorsque ce dernier a envoyé par fax ou par scan la totalité du contrat et des conditions générales dûment datées et signées par un représentant légal, avec un premier prépaiement de 30% du montant total à la signature du contrat, un deuxième prépaiement de 30% du montant total un mois avant l'événement et le solde après événement.

Le contrat n'est valable que pour la demande spécifique ci-jointe. Pour toute modification effectuée avant la manifestation, le service traiteur Mets Plaisir Sarl se réserve le droit de modifier ou changer les tarifs ou bien d'annuler le contrat dans sa totalité.

Traiteur

-Réservation d'une prestation

Lors de la conclusion du contrat, le client s'engage sur le nombre de participants contractés.

Facturation

La facturation sera établie d'après le nombre de participants confirmés 1 semaine avant la manifestation suivant les prestations établies.

Dans le cas où le nombre de participants effectif est supérieur à celui confirmé, le nombre effectif sera facturé.

Dans le cas où le nombre de participants effectif est inférieur à celui confirmé, le nombre confirmé sera facturé.

L'annulation du contrat et de l'événement 1 semaine avant l'événement donnera lieu à une facturation à hauteur de 50% du montant total de la prestation.

-Changement de menu

Dans le cas où le nombre confirmé de participants augmente de façon importante, à moins de 3 jours avant la manifestation, La société Service traiteur Mets Plaisir Sarl se réserve le droit d'apporter quelques modifications au menu en fonction des délais d'approvisionnements.

-Prépaiement / Facturation

Un prépaiement de 40% du montant total, hors boissons est demandé à la signature du contrat avant l'événement.

Un deuxième prépaiement de 30% du montant total, hors boissons deux semaines avant l'événement.

La facture finale sera envoyée après l'événement et payable à 30 jours dès sa réception. Toute facture non payée après 30 jours donnera lieu à un intérêt moratoire de 5%.

Les prestations non prévues initialement, effectuées par le service traiteur Mets Plaisir Sarl à la requête du client lors de l'exécution du contrat ainsi que toute majoration du nombre de convives donnera lieu à une facturation supplémentaire.

-Horaires

Le client doit respecter les horaires planifiés. Il devra dédommager le service traiteur Mets Plaisir Sarl pour toute heure supplémentaire et pour les dépenses non prévues résultant du non-respect des horaires.

-Responsabilité et assurance

- Avant la manifestation, le client s'engage à souscrire une assurance Responsabilité Civile couvrant tous les dommages causés de son fait.
- Hors faute dûment prouvée de la part du Service traiteur Mets Plaisir Sarl, le client répondra seul de tous les dommages quels qu'ils soient, sur le matériel, les effets, les documentations et équipements (la liste n'étant pas exhaustive) divers au sein du lieu d'événement n'appartenant pas au Service traiteur Mets Plaisir Sarl.
- Le client répondra seul de tout dommage sur le lieu d'événement engendré par son matériel.
- Le service traiteur Mets Plaisir Sarl ne peut être tenue responsable en cas de vol ou dommage sur tout objet apporté par le client.
- Tout dommage causé sur le lieu de l'événement par un tiers sur le matériel amené sera à la charge de ce dit tiers.

-Résiliation du contrat

Non-respect des clauses du contrat

Le service traiteur Mets Plaisir Sarl se réserve le droit de résilier à tout moment le contrat par note écrite, si le client ne se soumet pas aux conditions mentionnées ci-dessus, et ceci sans dédommagement aucun pour le client. Le service traiteur Mets Plaisir Sarl se réserve le droit d'annuler ce contrat s'il estime que la manifestation pourrait porter préjudice à la sécurité ou entacher sa réputation.

-Conflit

Tout conflit, désaccord ou autre sera assujéti à la loi Suisse du canton de Vaud ou Genève.

