

MENU

CARTE GOURMANDE

A EMPORTER 2026

Hors période de fêtes

Les pièces cocktails

LES PIECES APERITIVES FROIDES...

- Le plateau Voie lactée (assortiment de 24 canapés) 24.00 €
- Sablé saumon façon tiramisu (x6)
 - Pain d'épice, confit d'oignons rouges et foie gras (x6)
 - Sphère de chèvre frais, pain aux fruits secs et patate douce (x6)
 - Wrap de thon à la roquette et carotte confite (x6)
- Le cocktail Andromède (assortiment de 12 verrines) 17.00 €
- Verrine de foie gras, chutney de fruits secs et sa brunoise de pain d'épice (x4)
 - Verrine de crabe et guacamole aux petits légumes (x4)
 - Tartare de houmous au citron confit et crevettes marinées (x4)

LES PIECES APERITIVES CHAUDES...

- Le plateau Comète (assortiment de 12 canapés) 18.00 €
- Petit burger de foie gras aux oignons confits (x4)
 - Crevette pané panko (x4)
 - Choux croquant escargot beurre d'ail (x4)
- Le plateau de verrines chaudes (assortiment de 12 verrines) 20.00 €
- Cassolette d'escargot au pineau des Charentes (x4)
 - Cassoline de ris de veau aux cèpes (x4)
 - Noix de St Jacques à la crème de truffes (x4)

LES PIECES COCKTAILS A L'UNITES...

LES PIECES SALEES FROIDES

- Gambas rôties aux épices, crème de roquette et pain polaire à 1.20 €
- Mini brochette de Saint-Jacques au chorizo à 1.50 €
- Croustille aux fruits secs et son médaillon de foie gras à 2.00 €
- Verrine de guacamole et son ceviche de bar au citron vert à 2.50 €
- Mini burger de viande de grison à la crème de moutarde à 1.50 €
- Mini opéra de magret de canard fumé au foie gras à 2.00 €
- Wraps périgourdin (magret fumé) à 1.20 €
- Tartelette de truite fumé façon tiramisu à 1.20 €
- Canapé de mousson de canard et abricot sec à 1.00€
- Toast de saumon gravlax chantilly à l'aneth à 1.00€
- Canapé de chèvre frais tomate confite à 1.00 €

Canivel & Associés

TRAITEUR DE GOÛT

- Pince de gambas et coppa à **1.50 €**
- Cuillère de saint jacques sur son caviar de légumes à **2.20 €**
- Mini brochette mozza tomate confite et magret fumé à **2.00 €**

LES PIECES SALEES CHAUDES A réchauffer

- Accras de morue à **0.60 €**
- Yakitori de volaille au miel à **2.00 €**
- Mini cheeseburger à **2.00 €**
- Crevette panée panko à **1.50 €**
- Mini noix de St Jacques à la bretonne à **2.00 €**
- Mini muffins courgette tomate Boursin à **2.00 €**
- Mini empanada au thon à **1.50 €**
- Mini empanada au bœuf à **1.50 €**
- Petit burger de foie gras poêlé aux oignons confit à **2.50 €**
- Cassolette d'escargots au pineau des Charente à **2.50 €**
- Noix de St Jacques à la crème de truffe à **2.50 €**
- Cassoline de ris de veau aux petits légumes à **2.50 €**

LES PIECES SUCREES

- Mini tartelette citron meringué à **2.00 €**
- Petit chou façon Paris Brest à **2.00 €**
- Carat chocolat à **2.00 €**
- Casablanca à **2.00 €**
- Macaron assorti à **1.50 €**
- Mini cannelé de Bordeaux à **1.00 €**
- Mini tropézienne à **1.50 €**
- Verrine tiramisu fruits rouge à **2.50 €**
- Verrine aux pommes de gâtine à **2.50 €**

Les pains surprises

- Pain nordique surprise à **60.00 €**
(Composé de 48 mini sandwiches : thon, saumon fumé, jambon cru, chèvre frais tomate confite)
- Pain surprise classique à **40.00 €**
(Composé de 40 mini sandwiches : (Mini sandwich variés)

Le repas à la carte

Les mises en bouche

Houmous patate douce burrata et sa chapelure végétale	2.00 €
Marinade d'écrevisse et son tartare de légumes aux épice	2.50 €

Les entrées froides

Pressé de joue de porc au foie gras, chantilly à l'ancienne	7.00 €
Marbré de volaille au foie gras, parfum des sous-bois, châtaigne rôtie fine gelée aux herbes	10.00 €
Cannelloni de saumon gravlax à la rillette de cabillaud, mangue et chantilly à l'aneth	11.00 €
Tartare de St Jacques petits pois à la menthe	11.00 €
Foie gras maison au Riesling et son confit d'abricot	15.00 €

Les entrées chaudes

Cassolette d'escargots au porto blanc	10.00 €
Tarte fine de boudin blanc aux oignons confits	10.50 €
Cassolette de ris de veau aux cèpes	12.50 €
Brushetta de foie gras poêlé	15.00 €

Les poissons

Cassolette de la mer sauce beurre blanc	7.00 €
Tatin de gambas à l'Arlésienne, crème de curcuma	10.00 €
Tournedos de daurade aux asperges vertes, fin coulis de crustacés et son risotto	12.00 €
Cristal de bar au beurre d'agrumes et ses légumes rôtis	12.00 €
Cassolette de St Jacques et pépite de foie gras à l'huile de truffe blanche	14.00 €
Demi-langouste façon Comores (beurre blanc vanillé)	25.00 €

Les viandes

Blanquette de chapon et ses pommes fondantes	9.00 €
Pressa de porc laqué au miel,	10.00 €
Fondant de veau farci aux fruits secs et marron, jus réduit au Pineau	11.00 €
Dos de cerf en croûte de pistache sauce aux fruits des bois	12.50 €
Suprême de chapon demi-deuil	12.50 €
Cœur de filet de bœuf au jus truffé (<u>façon Rossini +5.00€</u>)	14.00 €

Les Garnitures

- Gratin dauphinois à **2.50 €**
- Poêlé de champignons de PARIS et fève à **2.50 €**
- Tourtière de céleri écrasé de pomme de terre à la truffe à **3.00 €**
- Pomme maxime écrasé de patate douce à **2.50 €**
- Pomme grenaille en persillade à **3.00 €**
- Poêlée de sifflet de légumes rôti à **2.50 €**

Le fromage

Plateau de 7 fromages à **32.00 € (1 plateau pour 8 personnes)**

- St nectaire fermier
- Cantal
- Comté
- Ste Maure et chabichou du Poitou
- Roquefort
- Brie de Meaux

Les desserts

Croustillant au chocolat	4.00 €
Fraisier (selon la saison)	5.50 €
Assortiment de 5 mignardises	8.00 €

Les plats uniques

CASSOULET

14.00 € la part

- haricot blanc cuisinés,
- confit de canard, poitrine, saucisse de Toulouse

CHOUCROUTE

14.00 € la part

- choux cuisiné au Riesling,
- pomme de terre,
- jarret, saucisse, bacon, jambon

COUCOUS

15.50 € la part

- semoule,
- carotte, navet, courgette, rutabaga,
- cuisse de poulet, agneau, merguez

PAËLLA

14.00 € la part

- riz cuisiné au safran,
- cuisse de poulet,
- moules & crevettes,
- langoustines : supplément 3.00€

Forfait nappage

- Nappage (tables et buffet) non-tissé blanc
- Serviette non-tissés tendance grises

Cette proposition est au tarif de 1.60 €uros ttc (TVA à 10%).

- Nappe en tissu blanc (220x220 ou 160x200) à 12 €uros ttc (TVA à 10%) l'unité
- Serviette en tissu blanc à 1.20 €uros ttc (TVA à 10%) l'unité

Forfait pain

- 1 Petit pain (40grs)
- 1/2 Baguette par personne

Cette proposition est au tarif de 2.50 €uros ttc (TVA à 10%).

Forfait service

- Livraison et mise à disposition d'un véhicule frigorifique (pour assurer la chaine du froid)
- Mise en place du couvert et des buffets,
- Service du buffet et des boissons,
- Débarrassage et rangement du buffet et des cuisines.

Cette proposition est au tarif forfaitaire de 300 €uros/serveur/50 convives.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**Article 1- RESERVATION**

La réservation se fait par retour du devis signé par le client, sous réserve des disponibilités du traiteur.

Les prix figurant au devis sont fournis pour la prestation, le lieu et la date envisagée. Les prix indiqués sont valables sous réserve du taux de la TVA En vigueur.

Article 2- LA COMMANDE

Une estimation du nombre de personne devra nous être transmise 15 jours avant la réception.

Le nombre définitif de repas devra être confirmé à la SARL CANIVET & ASSOCIES, 8 jours avant la date de la réception. Passé ce délai, il ne sera pas tenu Compte des désistements éventuels pour la facturation.

Tous les repas commandés seront facturés. En cas d'absence de dernière minute, les repas commandés non consommés seront facturés et laissés dans le frigo.

Le devis accepté par le client se base sur un nombre d'invités précis. En cas de diminution de plus de 10% du nombre d'invités, il sera rédigé un Nouveau devis qui pourra s'avérer être d'un prix unitaire supérieur par personne, compte tenu de l'engagement de frais fixes (déplacement et Livraison notamment).

Article 3 - EXECUTION DE LA PRESTATION**NOTRE PRESTATION COMPREND :**

- Le personnel, déclaré selon la législation en vigueur, présent jusqu'à 19h pour les repas du midi et jusqu'à 1h00 du matin pour les repas du soir, au-delà un supplément de 35€ de l'heure par salarié sera appliqué.
- Selon les conditions du devis : la fourniture de la vaisselle, verrerie, Le nappage en tissu blanc dans la limite d'une nappe pour 8 personnes x le nombre de convives au-delà un supplément de 10 €uros HT la nappes sera appliqué et serviettes,
- Tout le petit matériel de cuisine nécessaire à une bonne mise en œuvre de la réception (Hors mobilier de salle : tables, chaises, table buffet, etc...)
- Le nettoyage de la cuisine & l'office traiteur, au départ du personnel
- Les véhicules frigo nécessaire à une parfaite chaîne du froid
- Dans le cas de dégradation du matériel ou de casse une facture annexe vous sera transmise

CE QUI N'EST PAS INCLUS DANS LA PROPOSITION :

- Tous les frais de raccordement électrique, d'eau ou d'évacuation,
- La fourniture du mobilier de salle (tables, chaises, table buffet, etc....), ainsi que les tables pour les offices,
- Le nettoyage et le rangement de la salle après le dîner,
- Les décors d'ambiance ou autres effets lumineux,
- Le retour de la vaisselle restante sur place le lundi suivant la réception (si récupération par nos soins, facturation selon la distance)

NOS BESOINS TECHNIQUES :

- Office traiteur environ à l'abri des intempéries
- Arrivée d'eau courante et évacuation nécessaire
- Au moins 4 prises de courant 220 V pouvant supporter chacune environ 3 KW/16A
- Un Accès direct à nos camions frigorifiques moins de 10m
- Une benne à déchets, en cas d'absence de benne à déchets : majoration du tarif de 1%

Article 4 - PAIEMENT DU PRIX

La facture est établie à l'issue de la prestation. Les sommes dues après encaissement de l'acompte sont payables pour virement ou chèque à réception de la

Facture.

Toute demande supplémentaire et/ou tout dépassement du nombre ou des horaires des serveurs sera facturée.

Le prix est payable comptant à réception de facture.

Tout retard de paiement entraîne l'application d'une pénalité égale au taux des avances de la Banque de France majoré de deux points, et calculée sur le montant

De la facture.

Article 5 - RECLAMATIONS

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le

Client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement.

Article 6 - RESILIATION

En cas d'annulation par le client d'une commande acceptée par l'entreprise :

- Plus de 5 mois avant l'évènement : annulation pure, l'acompte reste dû
- Entre 5 et 1 mois avant l'évènement : 30% du montant estimé reste dû
- Entre 30 et 15 jours avant l'évènement : une indemnisation sera demandée au client, en fonction des frais engagés par le traiteur, compris entre 50 et 80% du montant de la prestation prévue,
- Entre 14 et 4 jours avant l'évènement : l'indemnisation du préjudice, s'élèvera à 80% du montant de la prestation prévue,
- Moins de 4 jours avant l'évènement : l'indemnisation pourra atteindre 100% du montant de la prestation prévue,

La responsabilité du traiteur ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut de livraison, défaut d'exécution de la commande...) due à des éléments extérieurs tels que : grèves - et notamment grèves des transports ou des services postaux - coupure d'électricité, incendie, intempéries, émeutes, manifestations sur la voie publique, sans que cette liste soit limitative.

Article 7 - JURIDICTION COMPETENTE EN CAS DE CONTENTIEUX

Toutes contestations relatives à l'exécution de la commande, ou à l'interprétation et l'exécution des présentes conditions sont de la compétence exclusive des

Tribunaux de Niort, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, dès lors que le client a la qualité de commerçant.