

SPOT,

MARIAGES



Collection
2019 - 2020

Spot Mariages



Choisir le **bon traiteur** à votre table le jour de votre mariage est un **gage de réussite** et la garantie d'une prestation personnalisée de qualité.

Partenaire privilégié de plus de 1000 mariages, Spotbeen vous accompagnera tout au long de **l'élaboration de votre projet** et apportera une attention permanente permettant de créer votre **réception sur-mesure**, où style, ambiance et décor mettront en valeur votre événement, à nul autre semblable.

D'une vision douce et champêtre au classicisme d'un grand raffinement, Spotbeen **réalisera le décor grandiose ou intime**, soignera les valeurs esthétiques, gourmandes et raffinées pour créer ce juste équilibre pour le plus grand plaisir de vos hôtes.

Nous pouvons vous aider avec le **choix de nos partenaires** (photographe, fleuriste, baby-sitter, musiciens, voiture de location, magicien, dj...).

Pour toute demande de devis, vous pouvez nous contacter au 03 20 90 02 72 ou sur contact@spotbeen-traiteur.com





Vin d'honneur

7 pièces : 18,25 €

5 pièces salées :

- 2 canapés gourmands
- 1 mini wrap
- 1 lunch
- 1 dips de légumes

2 pièces sucrées :

- 1 petit four mignardise
- 1 trilogie de mini poke-bol

Vin d'honneur

9 pièces : 20,75 €

7 pièces salées :

- 2 canapés gourmands
- 2 mini wrap
- 2 lunch
- 1 dips de légumes

2 pièces sucrées :

- 1 petit four mignardise
- 1 trilogie de mini poke-bol

Les tarifs du vin d'honneur comprennent :

Le mobilier et l'art du buffet :

- Buffets nappés en lycra blanc
- Verrerie design
- Plats de présentation
- Serviettes cocktail

Le personnel

- Le service pour une prestation de 2 h :
1 maître d'hôtel accompagné d'un
serveur(se) pour 50 convives
- L'installation et le démontage des buffets

Ateliers culinaires

WOK SHOW

Au choix : poulet tikka massala ou curry de poissons (1 pièce / convive)

2,50 € par convive

PLANCHA

Au choix : brochette de saumon yakitori ou foie gras sur son pain brioché au chutney de figues (1 pièce / convive)

2,50 € par convive

SAVEURS D'ESPAGNE

Découpe d'un véritable jambon Serrano de 6 kg présenté sur pince, le tout servi sur un toast à la tapenade

150 € par jambon

SAVEURS BRETONNES

Mini crêpes accompagnée de sucre et Nutella (1 pièce / convive)

0,70 € par convive

MANÈGE À GLACES

Différents sorbets originaux pour vous rafraîchir
Différents parfums au choix

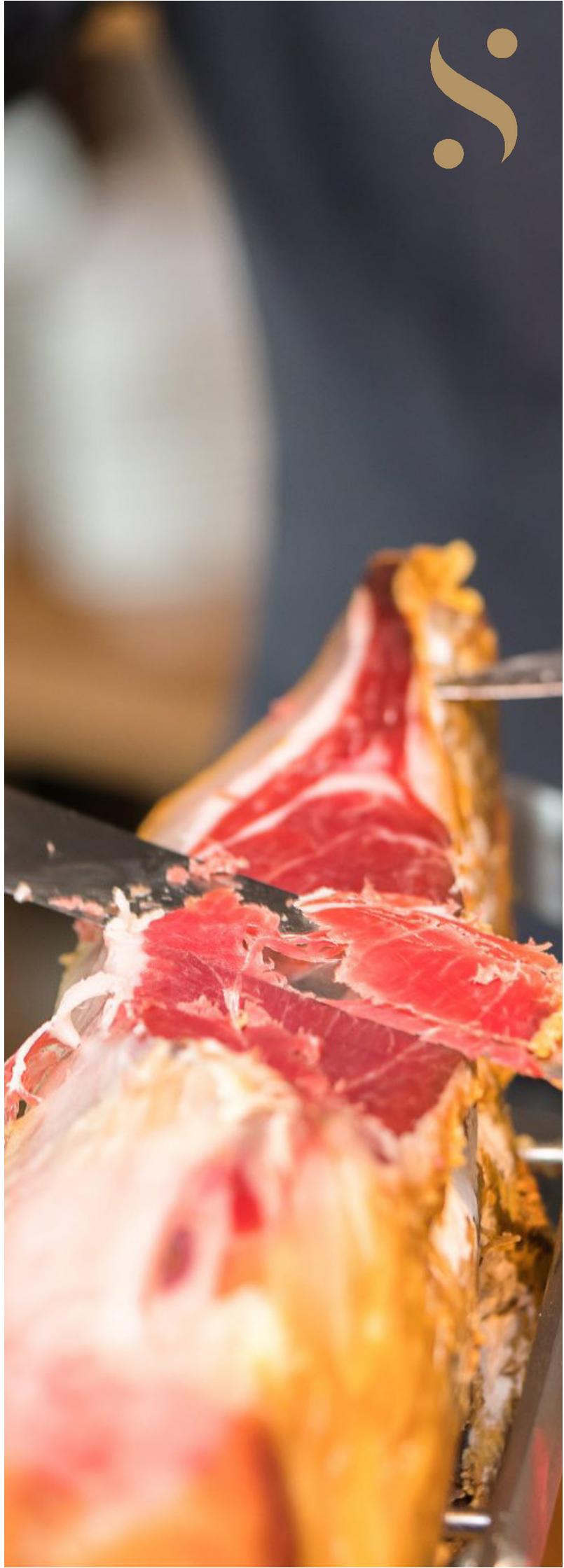
230 € pour 40 Convives

(+ 30 € / 2,5 L supplémentaire)

SOUVENIRS D'ENFANCE

La barbe à papa fait son show (conseillé en extérieur)

Sur devis



Repas sous forme de buffet

6 PIÈCES APÉRITIVES

Mini-black burger, samossas crevette et poulet gingembre, croustillants de gambas, Krokini caprese, krokini à la truffe

REPAS

Les poissons

- Tartare de saumon Atlantique en duo assaisonné d'huile d'olive et de citron
- Salade de Saint-Jacques et écrevisses aux éclats de Mandarine
- Tomates grappes aux crevettes

Les viandes et charcuteries

- Boeuf sous la cendre
- Veau cuisson basse température
- Terrine de pâté du Chef
- Jambon à l'os
- Pancetta
- Viande séchée de grison

Les salades et crudités

Salade de pâtes, salade Bombay, salade de blé aux confettis de légumes, salade Grecque à l'huile d'olive, tomate-mozzarella, perles marines

Les ateliers culinaires :

- Foie gras snacké sur son pain brioché au chutney de figues
- Poulet Tikka Massala et nouilles royales

Les condiments et sauces

FROMAGES (au choix)

- Buffet de 6 fromages (traditionnel ou régional)
- Duo de chèvre sur toasts (+ 1,50 €)

DESSERTS*

Entremets (différents parfums au choix) accompagnés de l'animation saveurs bretonnes

*Feux de bengale, présentoirs entremets, pyramide pour cascade de champagne inclus

64,90 € / convive

Ce menu comprend :

- L'apéritif, le repas, le buffet de fromages, le pain et le dessert
- Le personnel de service pour une prestation de 7h

En option :

- Le mobilier et l'art de la table
- Les boissons
- Farandole de desserts , Weeding cake...

Tarifs valables à partir de 100 personnes sur un périmètre de 40km autour de Seclin

Repas servi à l'assiette

6 PIÈCES APÉRITIVES

Mini-black burger, samossas crevette et poulet gingembre, croustillants de gambas, Krokini caprese, krokini à la truffe

LE REPAS

Les entrées

- Opéra de saumon & sa crème émulsionnée Yuzu
- Opéra de foie gras et viande des grisons
- Tartare de saumon au basilic & citron vert (+ 1,55 €)
- Marbré de foie gras aux figues & pain brioché (+ 1,00 €)
- Cassolette d'Écrevisses sous son feuilletage
- Cassolette de Saint-Jacques au Noilly (+ 1,50 €)
- St-Jacques poêlées & sa fondue de poireaux (+ 1,50 €)
- Cassolette de ris de veau sauce Morilles (+ 3,50 €)
- Lotte rôtie au Piment d'Espelette (+ 3,50 €)

Les plats chauds

- Fondant de pintadeau farci à la Normande
- Suprême de Pintade au foie gras de canard
- Filet de canette rôti aux poires Williams
- Cuisse de canard confite au sel de Guérande
- Magret de canard au jus de truffe
- Grenadin de veau & sa sauce forestière
- Souris d'agneau rôtie et son jus de Thym (+ 3,00 €)
- Tournedos de boeuf Rossini (+ 3,00 €)

Les accompagnements du plat

Les gratins (1 au choix) :

- Gratin Dauphinois
- Rosace de pommes de terre
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Les légumes (1 au choix) :

- Rosace de carottes & fondue de poireaux sur tarte fine
- Duo de carottes en tagliatelles
- Julienne de légumes à la crème

Troisième accompagnement (+ 1,00 €)

- Fagot d'haricots verts et lanière de courgette
- Tomate provençale
- Brochette maraichère

Les fromages

- Buffet de 6 fromages (traditionnel ou régional)
- Duo de chèvre sur toasts (+ 1,50 €)

Les desserts

Entremets (différents parfums au choix) et l'animation saveurs bretonnes

*Feux de bengale, présentoirs entremets, pyramide pour cascade de champagne inclus



64,90 € / convive

Ce menu comprend :

- L'apéritif, l'entrée, le plat chaud, le buffet de fromages, le pain et le dessert
- Le personnel de service pour une prestation de 7h

En option :

- Le mobilier et l'art de la table
- Les boissons
- Farandole de desserts , Weeding cake...

Tarifs valables à partir de 100 personnes sur un périmètre de 40km autour de Seclin



Menus enfants

MENU ENFANTS US (8,00 €)

Hot-dog et potatoes
Mayonnaise, ketchup
Cookies ou donuts

LE CHILD'BOX (10,00 €)

1 club sandwich poulet
1 sachet de chips 30g nature
1 sachet de 4 tomates cerises
1 sachet de 4 chamallows

Les snacking de nuit

D'autres solutions sont possibles sur devis

LA PLANCHE CH'TI (50,00 € /10 personnes)

Mimolette demi-vieille, mont des Cats, maroilles, jambon blanc au torchon, saussison sec, filet américain, terrine du Nord, tomates cerises et cornichons, beurre, 2 baguettes tradition tranchées, couteaux

LA PLANCHE AFTER (50,00 € /10 personnes)

Manchego, parmesan, coppa, jambon ibérique, chorizo, involtini speck, tortillas, gressins, tapenades, tomates cerises et olives, beurre, 2 baguettes tradition tranchées, couteaux

L'art de la table

- Nappage et serviettes tissu blanc
- Assiettes blanches en porcelaine
- Couverts inox gamme « Design »
- Verrerie élégance
- Tasses à café

Installation comprise

FORFAIT ADULTES (15,00 € /pers)

FORFAIT ENFANTS (10,00 € /pers)

Le mobilier (sur devis)

Les boissons

LES FORFAITS BULLES

Forfait Méthode champenoise (2,25 €/convive)

1 bouteille pour 4 personnes

Forfait champagne (6,00 €/convive)

1 bouteille pour 4 personnes

LES FORFAITS SOFT À DISCRÉTION

Forfait vin d'honneur (2,25 €/convive)

Eau minérale et pétillante en verre, sodas, jus de fruits, citronnade, jus pomme-gingembre

Forfait apéritif et repas (5,00 €/convive)

Eau minérale et pétillante en verre, sodas, jus de fruits, café et thé

LES FORFAITS VINS

Forfait Classique (3.60 € / convive)

Forfait Prestige (6.00 € / convive)

Forfait Œnologue (8.50 € / convive)

Les forfaits vins sont réalisés sur la base d'une bouteille pour 2,5 convives (blanc, rosé, rouge).

Les vins seront sélectionnés en accord avec les mets.

LES BIÈRES PRESSIONS

(Les tirages pression sont compris dans le tarif)

Leffe blonde 6L (50,00 € / pièce)

Grimbergen blonde 10L (80,00 € / pièce)

Jupiler blonde 30L (120,00 € / pièce)

Ch'ti blonde 30L (180,00 € / pièce)

LES COCKTAILS & MIXOLOGIE SUR DEVIS



Conditions générales de vente

Modalités

Un devis détaillé et chiffré sera toujours établi. Pour que la prise en compte de la commande soit effective, ce devis doit être retourné (signé et daté, avec la mention « Bon pour accord ») à SPOTBEEN accompagné d'un acompte correspondant à 30 % du montant TTC.

Le solde total sera à verser au plus tard 15 jours avant la réception.

Nombre de convives et annulation

Le nombre définitif de convives doit être confirmé par écrit (courrier ou e-mail) au plus tard 15 jours avant la date de la prestation. Passé ce délai, le nombre de désistements ne sera pas pris en compte pour la facturation et l'intégralité de la somme prévue initialement sera due.

En cas d'annulation à l'initiative du client jusqu'à 15 jours calendaires avant la date prévue de la prestation, les acomptes versés resteront acquis. Passé ce délai, l'intégralité de la somme prévue au devis sera due.

TARIFS

Nos tarifs sont exprimés Toutes taxes comprises (€).

Pour les prestations avec personnel de service (Maître d'Hôtel, cuisinier et/ou mise en place) : TVA à 10 % sur la totalité de la prestation, sauf sur les boissons alcoolisées pour lesquelles la TVA applicable reste à 20%.

LIVRAISON

Sauf conditions particulières contraires, la livraison s'effectuera au lieu de réception prévu lors de la commande. Les risques du bien commandé sont supportés par le client à compter de ladite livraison.

La responsabilité de SPOTBEEN ne saurait être engagée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses...) due à des éléments extérieurs tels que grèves, intempéries, manifestations, attentats (liste non exhaustive).

L'accès à des sites protégés ou règlementés fera l'objet d'une tarification spécifique.

RESPONSABILITÉ

Le client doit vérifier à la réception la conformité des produits livrés aux produits commandés. Si aucune réclamation ni réserve n'est formulée à ce titre par le client au moment de la livraison des produits, ou en remplissant le formulaire de satisfaction en fin de réception, la responsabilité de SPOTBEEN ne pourra plus être engagée pour quelque motif que ce soit.

La responsabilité de SPOT TRAITEUR ne pourra notamment pas être engagée pour une consommation par le client des aliments dans des conditions non conformes aux dispositions sanitaires une fois la prestation accomplie (exemple : rupture de la chaîne du froid, conservation inappropriée, présentation).

Toute casse, détérioration ou disparition du matériel mis à disposition par SPOTBEEN sera facturée au client à sa valeur de remplacement (vaisselle cassée, nappes déchirées, tables ou chaises dégradées, etc.).

CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Le règlement est possible par Chèque Bancaire à l'ordre de SPOTBEEN ou par virement bancaire, à réception de facture. Tout retard de paiement entraîne une majoration de 2% par mois. Une indemnité forfaitaire de compensation des frais de recouvrement d'un montant de 40€ sera également due dès le premier jour de retard, conformément aux articles L. 441-3 et L. 441-6 du Code de commerce.

JURIDICTION COMPÉTENTE

Toute contestation relative à l'exécution de la commande ou à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions relève de la compétence exclusive des tribunaux de Lille.

Mention obligatoire : Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

SPOTBEEN

CRÉATEURS DE RÉCEPTIONS

SPOT'
TRAITEUR
EVENTS
MARIAGES

+ (33) 3 20 90 02 72

1 rue Marx Dormoy
59113 SECLIN

Spotbeen-traiteur.com