

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Quand passer votre commande ?

Les commandes doivent être effectuées 72 h à l'avance, du lundi au samedi de 9h à 18h par :

- Tél. : 05 46 41 90 79
- Fax : 05 46 41 90 80
- E-mail : traiteur@gregorycoutanceau.com
- Site internet : www.larochelletraiteur.com

Détails pratiques :

Les poissons et viandes sont présentés dans des contenants prêts à être réchauffés et accompagnés d'une garniture (légumes et/ou féculents).

Les sauces sont conditionnées dans des pots à part et peuvent être réchauffées au micro-ondes ou au four.

A la livraison, notre chef de cuisine vous donnera toutes les informations nécessaires au dressage des plats et à leur remise en température.

Pour garantir un service de qualité, nous vous demandons de nous retourner le matériel prêté dans les trois jours suivants sa réception.

Comment régler votre commande ?

Règlement en espèce ou par chèque lors du retrait de votre commande.

Un acompte de 30 % du montant global de la prestation vous est demandé afin de confirmer votre commande.

La livraison :

Possibilité de livraison tous les jours de la semaine sur demande en fonction de nos disponibilités.

Pour La Rochelle et la CDA : livraison offerte pour toute commande supérieure à 250 € TTC.

Pour une commande inférieure à 250 € TTC, les frais de transport s'élèvent à 8,45 € TTC.

Au-delà de la CDA, la livraison est facturée 1,70 € HT le kilomètre aller-retour.

Grégory Coutanceau Cooking se réserve le droit de modifier ses produits et tarifs sans préavis.

Mangez 5 fruits et légumes par jour www.mangerbouger.fr



GRÉGORY COUTANCEAU COOKING
TRAITEUR ET ORGANISATEUR DE RÉCEPTION
12 RUE LE VERRIER - 17440 AYTRÉ
TÉL. 05 46 41 90 79 - FAX : 05 46 41 90 80
traiteur@gregorycoutanceau.com

g

GRÉGORY
COUTANCEAU

S É L E C T I O N D E

plats

à emporter

Printemps/Eté 2011

GRÉGORY COUTANCEAU
S'INVITE CHEZ VOUS



Pour vos réunions de famille ou repas entre amis,
nous vous proposons de découvrir nos plats et cocktail-boxes à emporter ou livrés.

Les prix s'entendent par personne et sont TTC.

Entrées

Pithiviers de légumes confits
à la tapenade d'olive taggiasca,
sirop de tomate au basilic 12.50 €

Ballottine de foie gras de Mr Dupérier,
rémoulade de céleri et pomme
Granny-Smith, pain Poilâne toasté. 22.90 €

Fraîcheur de copeaux de légumes
aux herbes fraîches, brochettes de gambas,
saumon fumé par nos soins et
jambon ibaïona 16.00 €



Plats

Pomme de ris de veau braisé au vinaigre
de Xérès, asperges vertes et pommes de terre
de l'Île de Ré. 24.50 €

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes,
légumes du moment poêlés
au beurre demi-sel, vrai jus. 21.50 €

Dos de cabillaud cuisiné au four, tomates,
oignons, artichauts et basilic. 21.50 €

Pavé de maigre en écaille de pommes de terre
de l'Île de Ré, mousseline de petits pois, sauce
vierge aux coques. 23.90 €

Fromage

Plateau de fromages au lait cru
(commande minimum de 10 personnes) 60.00 €

Emilie se tient à votre disposition pour vous
conseiller sur l'ensemble de nos prestations et
vous proposer un devis personnalisé.
Cette liste est non exhaustive.



Desserts

*Ces desserts sont confectionnés pour 6 à 16
personnes au prix de 7.50 € par personne.*

Fraisier à la rhubarbe : mousseline à la
vanille, compotée de rhubarbe à la fraise, biscuit
Joconde

Caracas : mousse au chocolat Araguani (72%),
meringue mentholée, ganache à la menthe
intense

Damas : mousse aux agrumes, crème brûlée
au jasmin, framboises fraîches, sablé breton

Ipanema : pâte à choux, mousseline à
l'ananas, tarte à la noix de coco, crème chiboust
à la vanille

Pyramides

Pyramide 24 macarons : 41.00€

Pyramide 48 macarons : 82.00€

Cocktail-boxes

Grâce à notre box, vous avez l'esprit tranquille,
nous vous livrons canapés, brochettes et mini-
sphères... accompagnés de serviettes et cuillères
dans une jolie boîte. Il suffit de l'ouvrir et de
déguster ! Voici quelques exemples de canapés
que nous pourrions vous proposer : en salé
«fraîcheur de raie aux petits pois, écrevisse
marinée», «macaron tomate-basilic», «wrap
chèvre, pistou et roquette», «brochette de polenta
au magret fumé», «panacotta de foie gras aux
figues» et en sucré « crème brûlée à la vanille
et sa compotée de pêche», «véritable cannelé
Bordelais», «biscuit madeleine au chocolat, cœur
pistache», etc.

Les salées

Taille S - M - XL à partir de 37.00 €

Les sucrées

Taille S - M - XL à partir de 32.00 €

Variation autour du chocolat

Taille S - M - XL à partir de 39.00 €

Les sucrées-salées

Taille XL 150.00 €

