

Garré 
Gourmet

L'événementiel pour
les **particuliers**



Présentation

Carré Gourmet Traiteur voit le jour en **2012** sous l'impulsion de Karen et François. Fort d'une expérience de plus de **23 ans** en cuisine, François met son **savoir-faire** au service de la création de plats raffinés et audacieux.

L'entreprise se développe d'abord dans le sud de la Sarthe. Toutefois, la crise du COVID bouleverse le sens de l'activité et amène l'équipe à revoir sa stratégie. Un afflux de clients sur **Le Mans** pousse alors Carré Gourmet à s'y implanter durablement, consolidant ainsi son **ancrage local** et élargissant son champ d'intervention.

Aujourd'hui

Votre traiteur Carré Gourmet rayonne sur toute la Sarthe et les départements limitrophes et vous accompagne pour tous vos événements professionnels comme personnels.

L'entreprise met un point d'honneur à proposer des prestations sur mesure, adaptées aux envies et aux attentes de chaque client.

Une approche pensée pour vous !

Priorité aux produits locaux, sinon français.

Emballages éco-responsables.

Une politique anti-gaspillage
(redistribution des denrées non-consommées).

“ Chez nous, on cuisine pour de vrai ! ”

Fait maison

Une cuisine maison, réalisée avec minutie et créativité !

Originalité

Un travail minutieux sur les recettes et les associations de saveurs.

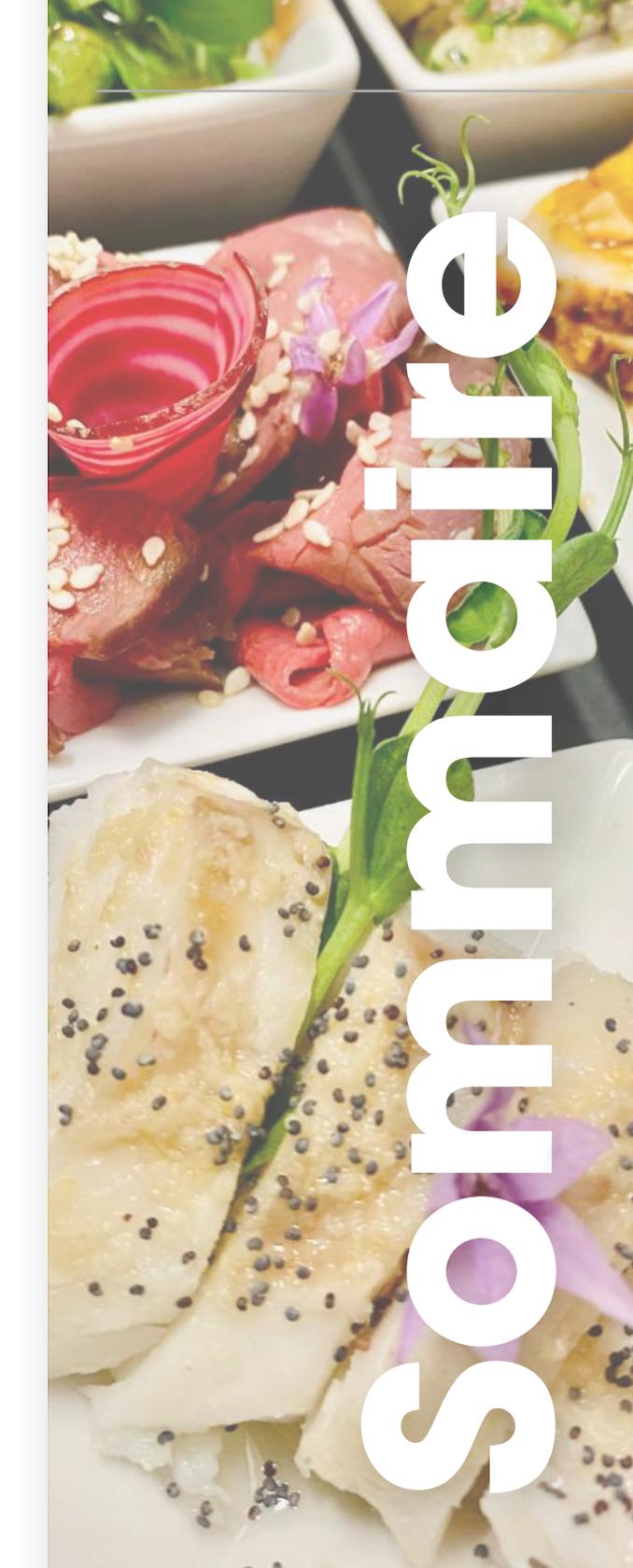
Esthétisme

Une présentation soignée pour un effet “wahou” garanti.

Innovation

Une veille constante pour suivre et anticiper les tendances culinaires.





Sommaire

**Cliquez et accédez
directement aux informations !**

Brunch

Page 1 et 2

Cocktails

Page 3 à 6

Buffets

Page 7 à 10

À la carte

Page 11 et 12

Services

Page 13

Garré
Gourmet
Traiteur

Zone d'intervention

Le Mans, Sarthe et départements limitrophes.

Modes de règlement acceptés

Chèque, espèces, virement bancaire.

Conditions d'annulation/modification

Voir les conditions générales.

**contact@carregourmet-traiteur.fr
06 14 79 36 18**

Notre Brunch

17,90€ TTC

PAR PERSONNE

Livraison sur planche XXL.

Vaisselle et matériel de service non inclus.



Douceurs sucrées

25 cl de **boisson chaude** : Café, lait, chocolat en poudre, thé et sucre.

25 cl de **boisson froide** : Jus d'orange, jus d'ananas, eau plate et eau pétillante.

50 gr de **mini viennoiseries** : Pain au chocolat, pain au raisin et croissant.

50 gr de **baguette**, de **brioche** et ses **garnitures** : Confitures variées, pâte à tartiner, miel et beurre.

50 gr de **fromage blanc**, sucre et coulis de fruits.

Brochette de **melon** et **pastèque**

Salade de fruits frais et **tartes** variées : moitié salade de fruit (soit 130 gr), l'autre moitié tarte du moment (soit 80gr).
(Par exemple, pour un brunch pour 80 personnes, il y aura 40 parts de salade de fruits et 40 parts de tarte).



Délices salés

50 gr de **charcuterie snackée** : coppa, pancetta, bacon, lard et œuf fermier (plancha non fournies).

50 gr de **viande et charcuterie froide** : rillettes en pots, moutarde, cornichons et jambon blanc, jambon cru, effeuillé de bœuf.

150 gr de **salades** : conchiglioni en salade, mozzarella au pesto et salade de pommes de terres aux noix et fines herbes, tomates variées multicolores, à la coupe et fleur de sel.

50 gr de **fromages** : ardoise du maître affineur

Pain XXL à la coupe.



Cocktails 2025

Nos Pièces Froides

✓ Recettes végétariennes.

BASIQUES

Blinis

1,10€ TTC

- Oeuf de caille et cébette
- Houmous pois chiche oignons frits
- Écrevisses façon paëlla

Bun's

1,10€ TTC

- Foie gras chutney d'oignons
- Boeuf séché, Yellow mustard
- ✓ Confit de poivrons, feta, roquette
- Chèvre, confiture d'oignons, noix

Pik'Barbak

1,10€ TTC

- Boeuf irlandais à l'ail fumé
- Poulet Chimichurri
- Porc caramel gingembre sésame

Pik'Végé

1,10€ TTC

- ✓ Tomates confites mozzarella pesto
- ✓ Cantal lard végétal abricot moelleux
- ✓ Légumes croquants curcuma

Foccacia

1,10€ TTC

- ✓ Anchois aubergines
- ✓ Ricotta câpres
- Coppa grillée tomates confites

PRESTIGES

Cannelloni

1,40€ TTC

- Pétoncle curcuma
- Boeuf séché aux trois poivres
- ✓ Olives parmesan

Conchiglioni

1,40€ TTC

- Saumon aneth
- Oeuf de truite
- Carbonara (coppa grillée parmesan)

Pik'St-Jacques

1,40€ TTC

- Chorizo ibérique épices paëlla
- Speck snacks et pesto
- Citron Yuzu germes de poireaux

Pik'Crevette

1,40€ TTC

- Citronnelle ciboulette
- Curry Coco torréfiée
- Paprika chili

Pain Suédois

1,10€ TTC

- Saumon fumé citronnelle
- ✓ Chèvre frais fines herbes
- Rillettes moutarde à l'ancienne

Wraps

1,10€ TTC

- Magret fumé et cumin
- Bresaola moutarde oignons frits
- Chorizo ibérique poivrons confits
- ✓ Confit de légumes et crudités

Bonbon pain d'épices

1,10€ TTC

- Canard fumé confiture d'agrumes
- ✓ Sainte Maure de Touraine, poires
- Foie gras chutney oignons

Club Sandwich

1,10€ TTC

- Poulet coco curry
- Tartinade poivrons chorizo
- ✓ Confit de légumes et fromage de brebis

Grenaille'vapeur

1,10€ TTC

- Truite fumée à l'aneth
- Ail fumé et fines herbes
- Écrevisses paprika

Spoon

1,40€ TTC

- Tartare de boeuf couteau à l'huile de sésame
- Tartare de saumon au gingembre
- Tartare de boeuf satay cacahuètes

Pince-Moi

1,40€ TTC

- Radis noir gravelax de saumon
- ✓ Betterave chèvre frais pignons grillés
- Grison olives noires tomates confites

Maki

1,40€ TTC

- Wakamé sésame
- Écrevisse façon paëlla
- Saumon soja gingembre



Nos Formules

À la carte

La pièce « Basique »

1,10€ TTC

La pièce « Prestige »

1,40€ TTC

Small

3 Basiques + 2 Prestiges

6,00€ TTC

Small Plus

5 Basiques + 3 Prestiges

9,50€ TTC

Soft

7 Basiques + 3 Prestiges

11,60€ TTC

Soft Plus

8 Basiques + 4 Prestiges

14,00€ TTC

Dinatoire

12 Basiques + 4 Prestiges

18,60€ TTC

Dinatoire Plus

14 Basiques + 6 Prestiges

23,20€ TTC

Buffet Original

Au choix parmi les Basiques et Prestiges :
4 pièces cocktails froides au choix
3 krafts Mijo T* chauds au choix
* (pièces chaudes format XL)

Plateaux de fromages Mosaïques
et crouton de baguettes

4 pièces cocktails sucrées au choix

21,00€ TTC

Exemple

- 4 pièces froides : Bun's ; Pain Suédois ; Spoon ; Pik'St-Jacques.
- 3 krafts mijo T : Wok de boeuf ; Pamentier de cabillaud ; Ditalini coppa parmesan.
- Plateau de fromages ...
- 4 pièces sucrées : Chou ; Mousse ; Tartelette ; Pik'Gourmand.

Minimum de commande :

15 personnes par pièce, vous avez la possibilité de composer votre formule à la carte selon vos souhaits.



Nos Pièces Chaudes

BASIQUES

Crok' Gourmet

1,10€ TTC

- Confit de tomates, jambon de pays, comté
- Pesto Basilic, coppa, mozzarella
- Tapenade olive, chorizo, feta

Crok'végé

1,10€ TTC

- Confit de tomates, comté
- Pesto basilic, mozzarella
- Tapenade olive, feta

Pik'Barbak

1,10€ TTC

- Boeuf irlandais à l'ail fumé
- Poulet Chimichurri
- Porc caramel gingembre sésame

PRESTIGES

Small'Burger

1,40€ TTC

- L'original**
- Boeuf, cheddar et oignons frits
- Le bleu**
- Boeuf, bleu et oignons frits
- Le seguin**
- Boeuf, chèvre et oignons frits

Small'clafoutis

1,10€ TTC

- Courgettes, parmesan
- Olives noir fêta
- Tomates basilic mozzarella

Hot'Dog

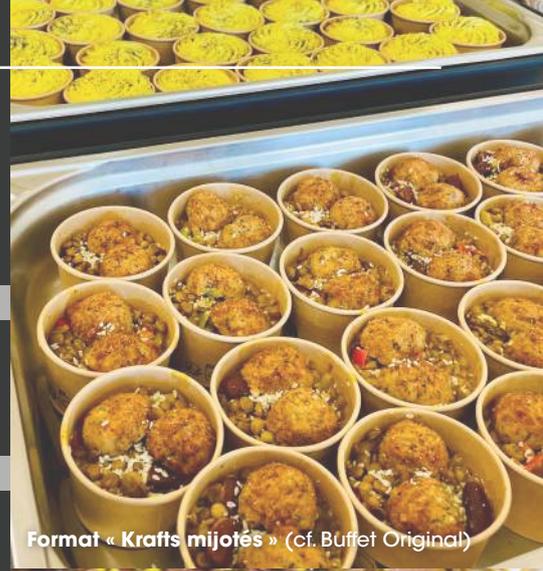
1,10€ TTC

- Classic**
- Saucisse, moutarde, emmental, oignons frits
- Pepper**
- Saucisse, sauce poivre, emmental, oignons frits
- Pikante**
- Saucisse, sauce piment, cheddar, oignons frits
- Veggie**
- Saucisse végétale, moutarde, emmental, oignons frits

Kraft Mijo'T

Taille S 1,40€ TTC
Taille XL 3,20€ TTC

- Wok de boeuf gingembre
- Wok de crevettes citronnelle
- Ditalini coppa parmesan
- Ditalini pesto tomates confites
- Parmentier de canard au romarin
- Curry de lentilles et falafel



Format « Krafts mijotés » (cf. Buffet Original)



Nos Pièces Sucrées

BASIQUES

1,10€ TTC

Mini-Chou

- Caramel spéculoos
- Fraise Pistache basilic
- Framboise vanille bourbon

Mini-Tartelette

- Cappuccino noix de pécan
- Praliné noisettes
- Ananas coco

Panna-cotta

- Coulis exotique
- Coulis Fruits rouge
- Caramel beurre salé

Mini-mousse

- Chocolat noir 66% et poire wylliam
- Coco Mangue citron vert
- Chocolat blanc Framboise

Pik'gourmand

- Brownie crème fouettée
- Fruits frais du moment
- Fraise chocolat blanc pistache

Nos Formules

À la carte

La pièce « Basique »
1,10€ TTC

La pièce « Prestige »
1,40€ TTC

Small

3 Basiques + 2 Prestiges
6,00€ TTC

Small Plus

5 Basiques + 3 Prestiges
9,50€ TTC

Soft

7 Basiques + 3 Prestiges
11,60€ TTC

Soft Plus

8 Basiques + 4 Prestiges
14,00€ TTC

Dinatoire

12 Basiques + 4 Prestiges
18,60€ TTC

Dinatoire Plus

14 Basiques + 6 Prestiges
23,20€ TTC

Minimum de commande :

15 personnes par pièce, vous avez la possibilité de composer votre formule à la carte selon vos souhaits.



“ Le vrai gourmet est
celui qui se délecte
d'une tartine de
beurre comme d'un
homard grillé. ”

Si le beurre est fin et le pain bien pétri.

Buffet Eco

11,00€ TTC

Supplément pain : 1,00€ TTC

4 sortes de salades au choix

- Fusillas au pesto et légumes confits, pétales de jambon cru
- Farfalles aux crevettes, maïs et crème de citron vert
- Lentilles balsamiques au cantal et petits lardons grillés
- Salade de betteraves aux bouchons de chèvre frais
- Pomme de terres balsamique aux échalotes, fines herbes et cubes de poulet épicés
- Taboulé de dinde raz el hanout aux raisin sec et abricots
- Grenaille et concombre au fromage blanc et aneth, cube de jambon blanc
- Nouilles chinoises aux pousses de bambou, fèves et volaille marinée au gingembre

Fromage : Brie

Desserts

- Salade de fruits frais
- Tarte aux pommes et aux noix

Buffet Gourmand

PLAT, FROMAGE, DESSERT

15,00€ TTC

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT

20,00€ TTC

Supplément pain : 1,00€ TTC

Inutile de choisir, tout est à savourer !

Entrées

- Rillettes de la mer au citron confit et aneth
- Oeuf mayonnaise aux herbes fraîches
- Carottes râpées au curry et jus de citron vert
- Bouquets de mâche

Plats

- Aiguillettes de volaille tandoori
- Filet mignon de porc mariné au paprika
- Salade de farfalles, légumes grillées vinaigre balsamique
- Salade de grenailles, concombre, menthe au fromage blanc

Plateaux de fromages

Desserts

- Verrine de fruits du moment
- Mini fondant chocolat noix de coco

Buffet du Soleil

PLAT, FROMAGE, DESSERT

19,00€ TTC

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT

23,00€ TTC

Supplément pain : 1,00€ TTC

Inutile de choisir, tout est à savourer !

Entrées

- Moules marinées à l'huile d'olive
- Bruschetta au tartare de légumes et fêta
- Tomates vinaigrettes aux jeunes oignons et piment d'espelette

Plats

- Filet de poulet rôti en croûte d'épices à paëlla
- Effeillé de boeuf aux poivrons confits et persillade
- Rouget vapeur chorizo ibérique
- Salade de blé à l'espagnole (petits pois, maïs, poivrons, tomates olives)
- Grenaille vapeur au thon, fines herbes et à l'huile d'olive bio
- Tagliatelles de courgettes au paprika

Plateaux de fromages

Desserts

- Gâteaux Basque
- Verrine catalane confit d'agrumes

Buffet Local Sarthois

14,00€ TTC

Supplément pain : 1,00€ TTC

Inutile de choisir, tout est à savourer !

Viandes et charcuteries

- Aiguillette de poulet jaune marinées au poivre
- Terrine campagnarde
- Quenelles de rillettes sarthoise
- Andouille sarthoise
- Cornichons, beurre et pickles d'oignons rouge

Accompagnements

- Salade de grenailles, tomme refrain, échalotes et fines herbes
- Salade d'endives aux noix et pommes du pays
- Salade croquante façon marmite Sarthoise (carottes, chou, champignons, jambon)

Plateaux de fromages

Dessert : Crumble aux pommes sarthoises et caramel beurre salé

Buffet Express

2 CHOIX DE CHAQUE

14,00€ TTC

3 CHOIX DE CHAQUE

16,00€ TTC

Supplément pain : 1,00€ TTC

Viandes et poissons au choix

- Pilons de poulet épicés tandoori
- Rôti de porc moutarde à l'ancienne
- Émincé de dinde marinade aux trois poivres
- Planche de charcuteries (jambon cru, jambon blanc, rillettes, saucissons)
- Mélange de fruits de mer et légumes au gingembre
- Eglefin au confit de tomates
- Quenelle de lieu noir à l'aneth

Accompagnements au choix

- Tomates mozzarella au pesto
- Carottes rapés
- Céleri remoulade
- Betteraves aux fines herbes et chèvre frais
- Lentilles balsamique à l'échalote
- Mini Pennes au pesto
- Salade de riz à la mexicaine (Haricots rouges maïs)
- Salade de concombre au fromages blanc et à l'aneth
- Salade de pomme de terre aux fines herbes
- Taboulé au citron vert

Duo de fromages

Desserts au choix

- Salade de fruits frais
- Tarte aux pommes
- Tarte noix de coco
- Moelleux abricots
- Panna cotta fruits rouges
- Panna cotta caramel beurre salé
- Panna cotta coulis exotique



Buffet 2025

Possibilité d'adapter au **format végétarien** (salades).

Buffet Saveurs orientales

PLAT, FROMAGE, DESSERT
19,00€ TTC

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT
23,00€ TTC

Supplément pain : 1,00€ TTC
Inutile de choisir, tout est à savourer !

Entrées

- Sardines à l'huile de paprika
- Rillettes de poulet au curry et olives
- Tartare de tomates aux épices marocaine

Plats

- Cabillaud vapeur au citron confit
- Volaille Rôtie saveur Raz el Hanout
- Efeuillé d'agneau au miel et aux amandes
- Salade de Farfalles à la libanaise (pois chiches, coriandre, persil, oignons rouges)
- Taboulé oriental aux fruits sec et épices douces
- Salade de carottes à l'huile d'olives, au citron vert et curry

Plateaux de **Fromages**

Desserts

- Salade de fruits frais à la fleur d'oranger
- Moelleux Abricots pistaches et crème anglaise

Buffet Émotion

PLAT, FROMAGE, DESSERT
19,00€ TTC

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT
24,00€ TTC

Supplément pain : 1,00€ TTC
Inutile de choisir, tout est à savourer !

**PLATS
CHAUDS**

Entrées

- Salade de tomates mozzarella au pesto
- Brochette de melon et pastèque
- Verrine Avocats Crevettes à la citronnelle
- Focaccia saumon fumé et mascarpone citron vert

Plats

- Brochette de poulet rôtie au curcuma (chaud)
- Quiche tomates, courgette, feta (chaud)
- Brochette de falafel, poivrons et oignons rouges (chaud)
- Salade de fusillis, courgettes et carottes aux épices douces
- Salade de grenailles à l'ail et aux fines herbes

Plateaux de **Fromages**

Desserts

- Salade fruits frais
- Chou vanille bourbon façon fraise melba

Buffet Plaisir

PLAT, FROMAGE, DESSERT
20,00€ TTC

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT
26,00€ TTC

Supplément pain : 1,00€ TTC
Inutile de choisir, tout est à savourer !

Entrées

- Scampis et saint-jacques sur tartare de tomates
- Saumon fumé et ses blinis, citron vert
- Salade de betteraves au chèvre frais
- Piques de melon

Plats

- Magret de canard en émincé parfumé à l'huile de noix
- Efeuillé de boeuf rôti à l'huile de romarin
- Aiguillette de saumon en croûte de poivrons
- Fusillis mozzarella au pesto et légumes grillés
- Salade de pomme de terre façon périgourdine
- Taboulé épices douces et citron vert

Plateaux de **Fromages** et fruits secs

Desserts au choix

- Croquant trois chocolats pistache et confiture d'agrumes
- Entremet fruits rouges et brochette de fruits frais.

Buffet Asiatique

PLAT, FROMAGE, DESSERT
19,00€ TTC

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT
23,00€ TTC

Supplément pain : 1,00€ TTC
Inutile de choisir, tout est à savourer !

Entrées

- Rouleaux de printemps sauce chili
- Crevettes citronnelle aux fèves de soja
- Salade Wakamé

Plats

- Efeuillé de boeuf marinade satay cacahuètes
- Poulet caramel soja sésame
- Escalope de saumon marinade soja gingembre
- Salade de nouilles chinoises aux légumes Yakitori
- Riz thaï avocat gingembre à l'huile de sésame
- Crudités (choux, carottes) citron yuzu et herbes fraîches

Plateaux de **fromages**

Desserts

- Tarte noix de coco
- Moelleux chocolat et litchi

Buffet Gourmet

PLAT, FROMAGE, DESSERT
20,00€ TTC

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT
25,00€ TTC

Supplément pain : 1,00€ TTC
Inutile de choisir, tout est à savourer !

**PLATS
CHAUDS**

Mini entrées

- Tartares de saumon au gingembre et au soja
- Tartine de charcuterie ibérique et légumes confits
- Sushi cake aux crevettes à la citronnelle et sésame noir

Plats (garnitures au choix, cf. page 12)

- Volaille de loué et son jus de cuisson au romarin **et/ou**
- Pavé de loup de mer et son coulis de tomates à l'estragon

Plateaux de **fromages**

Desserts

- Tartelette Fingers au chocolat noir 66% **et/ou**
- Tartelette Fingers ananas-coco et sa brochette de fruits frais

Buffet Original

Au choix parmi les **Basiques et Prestiges** * :
4 pièces cocktails froides au choix
3 krafts* Mijo'T chauds au choix
*(voir page Cocktails : 4 et 5)
*(pièces chaudes format XL)

Plateaux de fromages Mosaïques
et crouton de baguettes
4 pièces cocktails sucrées au choix

Exemple

- **4 pièces froides** : Bun's ; Pain Suédois ; Spoon ; Pik'St-Jacques.
- **3 krafts mijo't** : Wok de boeuf ; Pamentier de cabillaud ; Ditalini coppa parmesan.
- **Plateau de fromages** ...
- **4 pièces sucrées** : Chou ; Mousse ; Tartelette ; Pik'Gourmand.

21,00€ TTC

Supplément pain : 0,90€ HT | 1,00€ TTC

Formats « Krafts mijotés » (cf. Buffet Original)



LES BUFFETS VÉGÉTARIENS

Buffet **Végé'Saveurs**

INUTILE DE CHOISIR, TOUT EST À SAVOURER !

Entrées

- Tartine houmous de pois chiche et champignons à l'ail
- Tortillas et crème de patates douces au curry
- Kraft crème de lentilles aux falafels et pickles d'oignons rouges

Plats

- Curry de pois chiche et carottes à l'huile de sésame
- Salade de grenailles à l'huile de noix et jeunes oignons
- Tagliatelles de courgettes vinaigrettes curcuma et amandes torréfiées

Plateaux de **Fromages**

Desserts

- Salade de fruits frais à la fleurs d'oranger
- Cake moelleux du moment

Supplément pain : 1,00€ TTC

18,00€ TTC



18,00€ TTC

Buffet **Végé'Soleil**

INUTILE DE CHOISIR, TOUT EST À SAVOURER !

Entrées

- Tortillas de patatas au confit de poivrons
- Focaccia aux olives et aux câpres
- Conchiglioni à la ricotta, pesto et tomates confites

Plats

- Salade de riz façon paella
- Salade de fusilli aux légumes grillées et vinaigre balsamique
- Tomates variées acidulées au vinaigre de framboise et pignons de pain

Plateaux de **Fromages**

Desserts

- Tartelette Fingers vanilles bourbon caramel
- Brochette de fruits frais

Supplément pain : 1,00€ TTC





Saveur Moderne événement
Originalité Tendances
Création Dégustation
Goûts Création Goûts
Création Moderne Goûts
Saveur Tendances
Tendance Fraîcheur émotions Origine
Originalité Saveur Créa
Saveur émotions Goû
motions endance Goûts Fraîcheur Cl
Moderne ———— Save
otions ———— Save
Goûts ———— Orig
Fraîcheur ———— émo
Saveur ———— émo
Saveur ———— émo
Goûts ———— émo
Création ———— émo
Fraîcheur ———— émo
Originalité ———— émo
Moderne ———— émo
Saveur ———— émo
Tendance ———— émo
Fraîcheur ———— émo
Originalité ———— émo
Saveur ———— émo
Goûts ———— émo
Création ———— émo
Fraîcheur ———— émo
Création ———— émo
Saveur ———— émo

À la Carte !

COMPOSEZ, SAVOUREZ, PARTAGEZ.

Composez votre menu selon vos envies grâce à notre offre à la carte.

Tous nos mets sont préparés à partir de produits **frais**, soigneusement sélectionnés pour leur **goût** et leur **qualité**. Une **solution flexible et savoureuse**, idéale pour vos repas en famille, entre amis ou pour toute occasion spéciale.

www.carregourmet-traiteur.fr

À la carte

L'ensemble de nos entrées peuvent être adaptées en **versions végétariennes**.

Nos Entrées

• Tatin de légumes confits, burrata et pignons de pin grillés, roquette	7,00€ TTC
• Tartare de melon au vieux porto, jambon serrano et beurre de poivrons au piment d'espelette	7,00€ TTC
• Mille feuille de tomates mozzarella di Bufala, pistou et jambon de parme	7,00€ TTC
• Bruschetta à l'huile d'olive, ricotta fine herbes, antipasti et bresaola	7,50€ TTC
• Tartare de saumon au gingembre, soja et sésame noir	9,00€ TTC
• Cheese-cake basilic frais et truite fumée au citron confit	9,00€ TTC
• Rillettes aux deux saumons, crème aneth citron vert	9,00€ TTC
• Queues de crevettes aux épices douces et ses légumes confits	9,00€ TTC
• Finger Sablé façon salade caesar : parmesan, poulet, anchois, salade romaine	9,00€ TTC
• Gravelax de saumon, chantilly citronnelle	10,00€ TTC
• Tataki de thon à l'huile de sésame, avocat yuzu	10,00€ TTC
• Foie gras de canard du sud-ouest et son chutney du moment	10,00€ TTC
• Saint-Jacques snackées au paprika et asperges vertes croquantes	10,00€ TTC

Nos Plats traditionnels à partager

• Poulet Basquaise	8,00€ TTC
• Boeuf bourguignon	9,00€ TTC
• Curry de poulet au lait de coco, pois gourmand, oignons rouges, nouilles chinoises ou riz thaï	9,00€ TTC
• Véritable Carbonnade flamande	10,00€ TTC
• Wok de bœuf et crevettes, petits légumes croquants saveur soja gingembre avec nouilles chinoises ou riz thaï	10,00€ TTC
• Rougail saucisse réunionnais avec riz thaï	10,00€ TTC
• Lasagnes bolognaises	10,00€ TTC
• Lasagnes alla parmigiana	10,00€ TTC
• Marmite Sarthoise	10,00€ TTC
• Choucroute Alsacienne aux 4 viandes (lard, véritable knack d'alsace, saucisse montbéliarde, longe de porc fumée)	11,00€ TTC
• Couscous 4 viandes (boulette de boeuf, merguez, poulet, collier d'agneau)	12,00€ TTC
• Paëlla de Valence (ou fruits de mer)	12,00€ TTC
• Tartiflette reblochon au lait cru	12,00€ TTC
• Choucroute de la mer (saumon, haddock, cabillaud, crevette) (supplément sauce échalotes au vin d'Alsace 1,00€)	12,00€ TTC

Nos Viandes

• Suprême de poulet jaune, jus de cuisson au giroles et thym citronné	12,00€ TTC
• Filet mignon de porc basse température, jus de viande poivron et chorizo ibérique	12,00€ TTC
• Canard confit jus à l'ail fumé	12,00€ TTC
• Croustilles de canard jus de cuisson au romarin	13,00€ TTC
• Croustillant de veau confit, sauce crème aux cèpes	13,00€ TTC
• Quasi de veau crème de champignons de paris à l'ail des ours	13,00€ TTC
• Magret de canard du sud-ouest rosé et son jus au poivre vert	14,00€ TTC
• Grenadin de veau piqué au romarin, crème de foie gras	15,00€ TTC
• Tournedos de bœuf façon Rossini sauce Foie gras armagnac	15,00€ TTC
• Souris d'agneau fondante et son jus de cuisson réduit à l'ail et au thym	15,00€ TTC

Nos Poissons

• Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, poireaux crème citronnés	12,00€ TTC
• Pavé de saumon au citron vert et sa crème d'aneth	12,00€ TTC
• Pavé de saumon en croûte d'olives et jus au chorizo ibérique	12,00€ TTC
• Duo de saint-jacques et scampi au beurre blanc	13,00€ TTC
• Bar vapeur et sa crème de homard au Jasnières	14,00€ TTC
• Brochette de saint-jacques à l'ibérique, crème de poivrons et piment d'espelette	14,00€ TTC

Nos Garnitures

accompagnés de légumes du moment !

3,00€ TTC

PAR PERSONNE

Au choix :

- Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Gratin dauphinois
- Grenailles rôties au thym
- Arancini champignon parmesan
- Riz crémeux parfum paëlla

Nos Fromages

3,00€ TTC

70 gr PAR PERSONNE

- Plateau de fromages affinés, confitures, fruits sec et salade verte

Nos Desserts : Nous consulter !



Nos Services



Nous consulter pour toutes demandes de services complémentaires. **Vous avez sûrement besoin de ...**

- Maître d'hôtel
- Serveur
- Chef de cuisine
- Commis
- Matériels de chauffe et maintien au chaud (étuves ventilées, conteneur chauffant)
- Maintien au froid (conteneur isotherme)
- Vaisselle
- Nappages
- Autre (demandez-nous, nous saurons vous aider)



Comment passer commande ?

Prise de contact

Premier échange :
Comprendre vos attentes et recueillir un maximum d'informations.

Rendez-vous

physique ou téléphonique

Discussion approfondie
sur les envies et les besoins.

Devis

personnalisé

Reception du **devis détaillé** et ajustements si nécessaire.

Dégustation

mariage et grand événement

Affiner vos choix et **garantir votre satisfaction** pour le jour j.

Validation

de la prestation

Signature du devis et versement d'un **acompte de 30%**.

Le jour J

Click-and-collect **et/ou** livraison **et/ou** services selon la formule choisie.

Règlement du **solde**.

CONTACT

📞 contact@carregourmet-traiteur.fr

✉ **06 14 79 36 18**

22 rue Edgar Brandt
72000 Le Mans

www.carregourmet-traiteur.fr



A word cloud on a green background featuring terms like: **SENS**, **Goûts**, **Fraîcheur**, **Originalité**, **Saveur**, **Création**, **Modernité**, **Dégustation**, **émotions**, **Tendance**, **Originalité**, **Saveur**, **Création**, **émotions**, **événement**, **Originalité**, **Saveur**, **Création**, **émotions**, **événement**.

Conditions Générales de Ventas

SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales régissent les rapports entre la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et ses clients. Elles s'appliquent sous réserve d'accords particuliers.

ART. 1 - PRESTATIONS / TARIFS

L'envoi du contrat signé par le client « bon pour accord » vaut acceptation définitive de l'ensemble des prestations chiffrées. Les tarifs des prestations proposées par SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR sont décrits (plus avant ou ci-dessous) ; ces tarifs sont indiqués en euros. Cette validation vaut également acceptation de toutes les contraintes réglementaires en vigueur, et notamment, au niveau limite horaire, limite d'alcoolémie et plus généralement les règles élémentaires liées au respect du bon voisinage. En cas d'application d'un prix forfaitaire pour certaines prestations, ces prix s'appliquent globalement aux services réservés. Ces prix forfaitaires ne sauraient donc être fractionnés.

ART. 2 - GARANTIE DE PRIX

Les commandes de Services dont l'exécution est postérieure de plus de 3 mois à la passation de commande donnent lieu à l'établissement d'un devis estimatif détaillé, comportant un coût estimatif total fondé sur les tarifs TTC en vigueur au moment de l'élaboration du devis. Dans ce cas, il est précisé que les tarifs TTC portés au devis pourront faire l'objet d'une modification par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR en cas de nouvelle réglementation sur les taux de TVA, à la condition d'en informer le Client au plus tard 30 jours avant la date d'exécution des services, qui figurera sur la facture finale récapitulative. Dans ce cas, les tarifs du devis seront indexés sur la variation de La TVA applicable en vigueur au moment de la prestation.

ART.3 - CONDITIONS DE RÈGLEMENT / PÉNALITÉS DE RETARD

La réservation d'une prestation ne sera considérée comme définitive qu'après réception par SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR de l'acompte approprié accompagné du contrat et des présentes conditions générales signées. Il sera demandé 30 % d'acompte à la commande, cas particulier selon accord pour les clients professionnels.

Le solde sera réglé à la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR, au plus tard à réception de facture. La réservation d'une simple livraison ou d'une commande en retrait boutique ne sera considérée comme définitive qu'après réception par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR de l'acompte de 30% ou d'un règlement total de la commande 72h minimum avant la date de livraison ou retrait. Cas particuliers selon accord pour les clients professionnels. Pour les clients professionnels, conformément à l'article L. 441-6 du code du commerce, des pénalités de retard, au taux annuel de 20%, et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement minimum de 40.00 € sont dues à défaut de règlement le jour suivant la date de paiement figurant sur la facture.

ART.4 - GARANTIE DU NOMBRE DE PARTICIPANT ET DE COUVERTS ET MODIFICATION DES PRESTATIONS COMMANDÉES

Les demandes de diminution du nombre de participants peuvent être acceptées dans la limite de 10 % du nombre confirmé à la signature du devis, au plus tard 15 jours avant la date de la prestation et devront être confirmées par écrit. Cette confirmation sera alors prise en compte pour la facturation minimum. Passé ce délai, aucun changement n'est garanti. En cas de modification (à la hausse ou à la baisse) du nombre de participants indiqués dans la confirmation, la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR appliquera les conditions suivantes :

- En cas de réduction des prestations demandées : la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR facturera le montant total prévu à la réservation.
- En cas d'augmentation du nombre de participants entraînant la fourniture de prestation supplémentaire : SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR facturera selon le nombre réel de participants. Nous attirons votre attention sur le délai préalable à respecter afin d'être en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Une situation contraire porterait préjudice à vos invités et à notre image de marque.

ART. 5 - ANNULATION DE LA RÉSERVATION

Annulation avant le début de l'évènement prévu ou date de livraison/retrait prévu :

Art.5.a) Toute annulation de réservation doit être communiquée par écrit, le plus tôt possible. Si toute la réservation est annulée sans que la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR en soit responsable, les conditions suivantes seront appliquées :

- Jusqu'à 60 jours avant le début de l'évènement : 30 % des prestations réservées seront facturées (soit, l'acompte versé sera conservé)
- De 60 à 30 jours avant le début de l'évènement : 40 % des prestations réservées seront facturées.
- De 30 à 7 jours avant le début de l'évènement : 50 % des prestations réservées seront facturées.
- Moins de 7 jours avant le début de l'évènement : 100 % des prestations réservées seront facturées.



Art.5.b) Cas particuliers : si l'annulation de la réception est due à un cas de force majeure (fermeture administrative de la salle de réception, règles administratives empêchant les invités de se rendre sur le lieu de la réception, interdiction de rassemblement) les conditions suivantes seront appliquées : Conservation par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et report de la totalité de l'acompte pour une prestation ultérieure selon disponibilité de la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR . En cas d'annulation ferme, 30 % des prestations réservées seront facturées (soit, l'acompte versé sera conservé)

ART. 6 - RESPONSABILITÉ / ASSURANCE

La SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité. Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduisent sur le lieu de la réception. La SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causée par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et ceux mis à la disposition de l'organisation, dont ceux pouvant appartenir aux sous-traitants de la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR.

ART. 7 - RÉCLAMATIONS / LITIGES

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation. Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la facturation. Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente. A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Commerce du Mans.