



Nos formules repas assis tout inclus

(Boissons sans alcool, service, nappage, vaisselle, pain artisanal, café/ thé, transport dans un rayon de 40kms aller et 40kms retour)

Saison mariage 2021

Le menu Découverte
56€/pers

Le menu Gourmet
84€/pers

Le menu Enfant
15€/pers

Box Prestataire
22€/pers

et les formules brunch du lendemain...



Le menu Découverte

56€/pers

Le menu inclus : *Boissons sans alcool, service, nappage, vaisselle, transport*

Entrée

Foie gras mi-cuit tranché, figues pochées au Pacherenc, mousse de pain d'épices et nougatine sésame

ou

Bavarois de Céleri au crabe, gelée de pamplemousse et tomates

ou

Soupe glacée au melon, sorbet de pêches blanches et cigarette croustillante au jambon

ou

Médaille de saumon confit en basse température au sirop de betterave, crème de choux fleur et huile condimentée

Plat

Quasi de veau rosé, beurre noisette à la sauge, ail confit, pignons de pins et tatin d'aubergine

ou

Dos de cabillaud snacké, risotto de petit épeautre et fèves, jus crémé à l'américaine

ou

Filet de magret au jus de kumquat, pommes de terre rôties écrasées au beurre demi-sel, légumes croquants

ou

Médaille de poulet fermier contisé à la mousse d'artichauts, polenta au beurre noisette et parmesan

Fromage

Duo de fromages

ou

Cromesquis de Brie de Meaux, noix et pommes vertes

ou

Bonbon de chèvre frais, pesto basilic

Dessert

Finger cassis praliné et sa chantilly lactée caramel, cœur de pralin et choux aux éclats de noisettes

ou

Fruits rouges et sabayon de champagne, crème glacée à la vanille

ou

Royal triangulaire chocolat- noisette, sauce framboise et crème tonka

ou

Dôme de mangue caramel, sablé crumble et son macaron

Buffet café/thé et pain artisanal

Chef: Stéphane Réau



Le menu Gourmet

84€/pers

Le menu inclus : *Boissons sans alcool, service, nappage, vaisselle, transport*

Vin d'honneur

14 pièces/pers + 2 animations

Mise en bouche

Tartine de pain d'épices et sa farandole de figues, mousse légère de cacao et foie gras

ou

Tartare de tomates de Crimée et pastèque ainsi que son sorbet basilic

ou

Céviche de St Jacques à l'huile de homard, mangue et courgette

Viandes

Magret réduction balsamique et kumquat, variation de légumes de saison, pommes de terre rôties écrasées au beurre demi-sel

ou

Souris d'agneau confite aux 5 baies et graines de moutarde, variation de légumes de saison, mousseline de céleri

ou

Dos de cabillaud snaké, risotto de petit épeautre et fèves, jus crémé à l'américaine

ou

Quasi de veau rosé, beurre noisette à la sauge, ail confit, pignons de pins et tatin d'aubergine

Entracte

Limoncello glacé et son sorbet citron vert

ou

Duo de fromages

ou

Cromesquis de Brie de Meaux, noix et pommes vertes

ou

Bonbon de chèvre frais, pesto basilic

Dessert

Buffet desserts (sélection catalogue ou à la demande)

Sélection d'entremets et mignardises avec notre Chef pâtissier

ou

Buffet fromages

Sélection de 10 fromages de notre Affineur fromager et ses accompagnements

(poires, raisin, pommes, pâte de coing, galettes céréales bio, crackers, variation de pain)

Buffet café/thé et pain artisanal

Chef : Stéphane Réau



COOKING4U
STEPHANE REAU



Les menus Enfant

(jusqu'à 12 ans)

15€/enfant

Le Repas

Entrée

Melon au jambon
ou
Salade mozzarella

Plat

Steak haché sauce barbecue pomme paillason
ou
Lasagnes

Dessert

Salade de fruits glace vanille
ou
Mousse au chocolat

L'Atelier

Atelier Burger : Le chef prépare les burgers devant les enfants
et
Atelier Cupcakes : Mise à disposition de décoration pour les cupcakes

Minimum 10 enfants
Service à table

Box Prestataire

22€/pers

(Entrée, plat, dessert)



Le Brunch du lendemain...

Formule Buffet Froid

(en livraison)

15€/pers

(Boissons, service et vaisselle non inclus – pain inclus)

Gaspacho de poivron et pastèque à la menthe fraîche

Ballotin froid de volaille à la ricotta et basilic

Salade à l'italienne

(Roquette, citron, poivrons rôtis, croutons de pain, câpres, basilic, pesto...)

Légumes grillés froids

Salade de fruits

Formule Brunch tout inclus

35€/pers

Jus d'orange, café, thé

Les boissons sans alcool (*eaux plates et gazeuses - softs*)

Assiette anglaise

Saucisse, baked beans, champignons, tomates, pancake, oeufs au plat ou brouillés

Salade de fruits

Formule BBQ tout inclus

35€/pers

Jus d'orange, café, thé

Les boissons sans alcool (*eaux plates et gazeuses - softs*)

Salade à l'italienne

(Roquette, citron, poivrons rôtis, croutons de pain, câpres, basilic, pesto...)

Barbecue

(Onglet de bœuf beurre maître d'hôtel, Travers de porc au miel et soja, volaille ail et romarin)

Jack potatoes crème ciboulette

Fromage blanc aux fruits et muesli



COOKING4U
STEPHANE REAU



Sont inclus dans nos prestations

Pour le repas

Mise en place de la salle la veille
Boissons :
1 bouteille pour 2 personnes (eau plate)
1 bouteille pour 4 personnes (eau gazeuse)
Le nappage des tables (*1 seul coloris possible*)
La vaisselle
Les couverts
La verrerie Gala
Les serviettes en tissu
Trajet compris dans un rayon de 40kms aller et 40 kms retour
Le service (*1 serveur pour 25 personnes*)
Le pain

Pour le buffet café de fin de nuit

Le nappage de la table (1 seul coloris possible)
La machine à café
Le thermos pour le thé
Les tasses et sous-tasses à café et thé

Pour le brunch du lendemain

Formules à 35€/pers
Le nappage des tables (*en papier*)
La vaisselle
Les couverts
La verrerie Elégance
Les serviettes en papier
Le service (*1 serveur pour 35 personnes*)
Le pain

Ne sont pas inclus dans nos prestations

Pour le repas

Installation des tables, des chaises et des décorations
Les boissons avec alcool
La vaisselle pour le service des plats non réalisés par nos soins

Pour le buffet café et la fin de nuit

Le service
(*Heure supplémentaire/serveur 40€TTC/heure*)

Pour le brunch du lendemain

Les boissons avec alcool
La vaisselle pour le service de plats non réalisés par nos soins



Nos suggestions pour votre fin de soirée...

Notre sélection de plateaux (mis à disposition au frigo du domaine)

Plateau de fromages 52€

Sélection de 5 fromages accompagnés de pâte de coing et crackers

Plateau de charcuteries 35€

Sélection de 6 charcuteries

Plateau de crudités 31€

Radis, navets, chou-fleur, brocolis, carottes, tomates cerise, champignons de paris
Sauce cocktail et citron

Plateau de sandwiches 31€

Petit brioché jambon/beurre, sandwich rilette, Croque Monsieur

Plaque de pizzas (40x60cm) 23€

Reine ou poulet/curry

Pièce montée en macaron

1,30€ le macaron

Buffet de mignardises

3,90€/Pers

3 mignardises/pers

Corbeille de fruit

90€ l'unité (30 pers)

Corne d'abondance de fruits

220€ (70 pers)

Machine à Café Nespresso

Le retour de la machine au laboratoire sera à la charge du client

Machine Nespresso + 50 dosettes 66€

25 dosettes supplémentaire 30€

A noter...

Aucun droit de bouchon n'est appliqué pour les boissons fournies par vos soins

Nous laissons en fin de service deux verres, le nappage et le poste café

Déplacement dans un rayon de 40kms aller et 40Kms retour offert

Au delà seront appliqués des frais de déplacement



COOKING4U
STÉPHANE REAU



Nous contacter

L'atelier de Stéphane

EURL COOKING4U

3 chemin de Tartaloche - 31 180 Rouffiac Tolosan

05 61 09 81 09 - 06 61 82 22 69

Adresse mail : contact@cooking4u.fr

Site internet : www.cooking4u.fr

Nous suivre sur



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1 - Définition

L'EURL Cooking4U dont le siège social est situé 3 chemin de Tartaloche, 31180 Rouffiac Tolosan, représenté par Monsieur Stéphane Réau, en sa qualité de propriétaire et gérant est désigné dans le présent contrat sous le nom « Cooking4U ». Le cocontractant qu'il agisse en son propre nom ou pour le compte d'un tiers à titre de mandataire est désigné sous le nom de « client ».

Article 2 - Paiement

1.1- Prix : Nos prix comprennent :

La conception et le dressage la veille

L'installation des tables et des chaises lors du dressage la veille n'est pas comprise. Elle peut faire l'objet d'une prestation tarifée à 15€TTC/table.

Le personnel (cuisiniers, personnel de service) le jour J+1. Nous assurons 8h de présence.

Toute heure supplémentaire entamée est due. (40,00€ TTC/heure)

Le nappage et serviettes blanches, vaisselle, verrerie, couverts (collection : options locations), la fontaine à café et le pain.

Vin d'honneur : 1 tumbler, 1 coupe de champagne ou verre à vin/ pers

Repas : 1 Verre à eau, vin et champagne, 3 assiettes et 2 set couvert/ pers, serviettes, nappes

Supplément verre 0,30€/pièce sur demande

En cas de casse et perte de vaisselle ou de détérioration de nappes, une facturation est appliquée au tarif en vigueur

Aucun droit de bouchon ne sera appliqué pour les boissons fournies par les soins du client.

La récupération du verre, tri sélectif et tout déchet sera facturé 80€ TTC chacun.

Nos prix sont exprimés en euros et s'entendent prix nets. Nos prix sont valables 90 jours à compter de la transmission du devis. Nos prix sont fermes à la signature du contrat de réservation en fonction de la date, du lieu et du nombre de couverts retenu. Nos prix sont valables pour un lieu donné, une date donnée et un nombre de couverts défini. Tout report de date ou changement de lieu de la manifestation fera l'objet d'un nouveau devis.

En fin de service, sauf prestation complémentaire, sont laissés sur table deux verres, le nappage et la fontaine à café.

Le rangement de la salle le lendemain matin n'est pas compris. Il peut faire l'objet d'une prestation tarifée 250€ TTC. Ce tarif comprend uniquement le débarrasage des tables et le rangement du mobilier de la salle.

1.2- Modalités de paiement.

Le paiement s'effectue selon les modalités suivantes.

Un acompte de 50% du montant de la commande est à joindre obligatoirement avec le retour de la confirmation de la commande (contrat de vente). L'encaissement des 50% sera effectué 2 mois avant le mariage. Le 50% restant sont à solder une semaine avant la date de la prestation par virement bancaire.

Une caution pour la couverture de dommage d'un montant de 1500€ est à joindre au contrat. Cette caution ne sera encaissée qu'en cas de litige.

1.3- Pénalités de retard : Passé un délai de 10 jours après envoi de la facture, toute somme non payée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. En application de la loi n°92-1442 du 31.12.1992 tout règlement effectué au delà de celles-ci seront calculées sur les sommes restant dues à une fois et demi le taux d'intérêt légal.

Article 3 - Confirmation de commande

Toute réservation est considérée comme confirmée à réception du contrat de réservation signé et daté par le client, accompagné d'un chèque d'un montant de 50% du montant (cf. article 1.2). Ce chèque sera encaissé 2 mois avant la date de la prestation.

La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions de vente.

Les prix sont arrêtés sur un nombre de couverts, ce dernier devra être confirmé au plus tard 3 semaines avant la manifestation.

En cas d'annulation de couverts, ce dernier ne devra pas excéder 15% du nombre de couverts signés sur le contrat.

En cas d'ajout de couverts, le nombre de couverts rajoutés sera facturé en sus de la prestation au tarif du menu choisi.

Article 4 - Annulation

En cas d'annulation après signature par le client

> Plus de 3 semaines avant la prestation : 50% de la commande aura valeur d'indemnité compensatrice.

> Moins de 3 semaines avant la prestation : l'intégralité de la prestation sera due.

En cas d'annulation du fait de Cooking4U, l'intégralité des arrhes sera restituée. Toute inexécution partielle ou totale des prestations résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, exonèreront Cooking4U de toute responsabilités.

Article 5 - Responsabilités

Le client est responsable de tout dommage que lui-même ou ses invités pourraient causer. L'ensemble du matériel est prêté en parfait état, toutes les réserves devront être faites à la livraison. Les éléments endommagés ou manquants seront facturés au client à leur coût initial.

Sous contrôle de la DGSV (Direction Générale des Services vétérinaires) et de la DGCCRF (Direction Générale de la consommation, de la concurrence et de la Répression des Fraudes), Cooking4U a l'obligation de détruire à l'issue de la réception tous produits restants à la fin de la réception. En conséquence de quoi Cooking4U dégage toutes responsabilités sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants.

Article 6 - Lieu de réception.

Cooking4u se désengage de tout problème technique ou sanitaire qui pourrait nuire au bon déroulement de l'événement (Panne électrique, évacuation, local poubelles...etc). Le bailleur est seul responsable de l'état des lieux du « local Traiteur ».

Après une visite, Cooking4u se réserve le droit de valider la prestation.

Article 7 - Assurance

Cooking4U est assuré au titre de sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de toute autre.

Article 8 - Attribution de compétence.

En cas de litige, la compétence est attribuée au Tribunal de Toulouse