



Guillaume

Guérin

Traiteur

Le fournil de l'horloge

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

☎ : 02 47 41 03 61

) : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Site internet : www.guillaumeguérin-traiteur.fr





Guillaume Guérin Traiteur

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

Site internet : www.guillaumeguerin-traiteur.fr

☎ : 02 47 41 03 61

☎ : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Nos buffets froids

Buffet Château de Chinon

*9,00 €**

Piémontaise

Taboulé

Riz niçois

Poulet rôti

Rôti porc

Chips

Dessert au choix dans la carte



Buffet Château de Chambord

*13,50 €**

Piémontaise

Tomate mozzarella au vinaigre de xères

Assortiment de charcuterie

Poulet

Roti de faux filet

Terrine aux 3 légumes

Chips

Salade

Plateau de 5 fromages

Dessert au choix dans la carte

**Ces tarifs sont pour une personne et inclus : Pain et condiment mais hors livraison et autres services.*



Guillaume Guérin Traiteur

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

Site internet : www.guillaumeguerin-traiteur.fr

☎ : 02 47 41 03 61

☎ : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Buffet Château de Villandry

*16,80 €**

Strasbourgeoise

Riz aux écrevisses

Salade niçoise

Saumon belle vue sur un lit de macédoine

Poulet rôti

Rôtis de veau farci

Chips

Salade verte

Plateau de 5 fromages

Dessert au choix dans la carte



Buffet Château d'Artigny

*18,00 €**

Riz aux écrevisses

Taboulé du pêcheur

Piémontaise

Assortiment de charcuterie

Saumon belle vue sur lit de macédoine

Faux filet rôti

Cuisse de pintade

Ferrine aux 3 légumes

Chips

Salade

Plateau de 5 fromages

Dessert aux choix dans la carte

**Ces tarifs sont pour une personne et inclus : Pain et condiment mais hors livraison et autres services.*



Guillaume Guérin Traiteur

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

Site internet : www.guillaumeguerin-traiteur.fr

☎ : 02 47 41 03 61

) : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Buffet Château de Luynes

*20,15 €**

Morceau de Foie gras 100% maison et sa brioche

Saumon belle vue sur lit de macédoine

Rôti de canard farci à l'orange

Faux filet

Accompagné de chips

Salade

Plateau de 5 fromages

Dessert au choix dans la carte



Buffet Château de Langeais

*25,00 €**

Morceau de Foie gras 100% maison et sa brioche

Saumon farci belle vue avec sa macédoine

Marquise de langoustine (3 pièces)

Rôti de veau farci

Cuisse de cannette

Chips

Ferrine de légume

Salade

Plateau de 5 fromages

Dessert aux choix dans la carte

**Ces tarifs sont pour une personne et inclus : Pain et condiment mais hors livraison et autres services.*



Guillaume Guérin Traiteur

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

Site internet : www.guillaumeguerin-traiteur.fr

☎ : 02 47 41 03 61

) : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr



Buffet Château d'Amboise

*29,90 €**

*Morceau de Foie gras 100% maison et sa brioche
Homard à la parisienne sur une cascade de glace*

Cœur de faux filet

Suprême de volaille en chaud froid

Brochette de légumes

Ferrine de légume

Chips

Salade

Plateau de 5 fromages

Dessert aux choix dans la carte

Café

Buffet Chaud

*33,90 €**

(un cuisinier compris pendant 3 heures)

3 amuses bouches

Morceau de Foie gras 100% maison avec sa brioche

Buisson de langoustine (3 pièces)

Marquise de saumon fumé

Assortiment de 5 salades composées

Trilogie de poisson, sauce américaine cuisiné en fishen dish

Accompagné d'un mélange de 2 riz (parfumé et sauvage)

Ou

Poulet aux écrevisses cuisiné en fishen dish avec ragoût de légumes

Plateau de 5 fromages

Salade

Dessert aux choix dans la carte

Café

**Ces tarifs sont pour une personne et inclus : Pain et condiment mais hors livraison et autres services.*

Conditions Générales de vente

Prix : Nos prix s'entendent TTC

Mode de règlements

Il vous sera facturé le nombre de convives commandé une semaine à l'avance. Ce nombre sera le nombre facturé même en cas de défections. Aucune remise ne pourra être réclamée, tout nos frais ayant été engagés à cette date, et notre organisation globale prévue avec ce nombre.

Si le nombre définitif devait augmenter dans la semaine précédant la réception, nous nous réservons la possibilité de modifier les repas supplémentaires en conservant la même qualité.

En raison d'un accroissement de l'activité et du nombre de réservation, nous observons le droit de refuser votre réservation. Et ceux, malgré toutes les clauses remplies.

Un premier acompte de 30% du montant T.T.C vous sera demandé afin de confirmer votre commande, accompagné de « l'offre de service personnalisée » dûment paraphée et signée par vos soins.

Le solde de la facture devra nous être réglé à réception de celle-ci.

(L'acompte sera encaissé 1 mois avant).

Notre offre de service n'inclut pas d'éventuelles redevances de salle et/ou frais techniques annexes. Notre offre de service devient définitive après la visite de repérage effectuée avec le client sur le site où la réception doit se dérouler.

Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 6 mois. Toute commande livrée supporte des frais de livraison, 3€ du kilomètre les 10 premiers sont gratuits.

Toute modification d'une commande doit parvenir au moins 72h avant le jour de livraison. Celle-ci ne peut être inférieure passé ces délais.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.

Le matériel est fourni pour une journée, sauf accord préalable. Les risques de perte, casse, dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et sont à la charge effective de notre client, de même que les éventuels frais de remise en état des locaux. Pour toute location, merci de nous contacter **1 mois à l'avance**.

Aucune réclamation ne sera recevable postérieurement au jour de la réception.

Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées sans réserve ni restriction. Tout litige sera soumis à arbitrage des tribunaux compétents, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.

Le personnel : Effectif minimum : 1 Maître d'hôtel pour 30 convives

La vacation : Nos prix sont établis pour une vacation en fonction des menus.

Si le besoin de votre réception demande une vacation supérieure. Le coût de l'heure supplémentaire entamée vous sera facturé :

- 29,00 € TTC de l'heure/personnel.

Transport et déplacement non compris dans notre prestation :

- ❖ Livraison et reprise de l'ensemble du matériel et prestations alimentaires.
- ❖ Déplacements de nos personnels.

Le coût du transport sera évalué en fonction de la distance et du nombre de véhicules nécessaires à réaliser votre prestation.