



# CULIN'R Traiteur

## *Nos Valeurs...*

Capacité d'innovation, qualité d'écoute, suivi clientèle, agilité organisationnelle sont quelques-unes de nos valeurs.

L'ensemble de notre équipe est là pour vous accompagner dans la réalisation de votre projet.



TRAITEUR EVENEMENTIEL

## *...Nos Engagements...*

Chez **Culin'R**, créativité, audace et professionnalisme s'associent avec raffinement et délicatesse. Ce mélange sera subjugué par la discrétion et l'efficacité de nos équipes.

## *...Hier, Aujourd'hui et Demain ...*



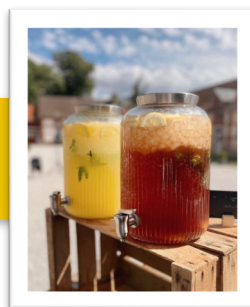
Nous travaillons depuis plusieurs années avec des acteurs de **l'économie locale**, tels que nos **producteurs & fournisseurs** de fromages, oeufs, beurre, fraises, viandes, jus de pommes, ... Nous avons dernièrement pris l'engagement d'être fourni en **électricité Verte et en gaz Vert**, engageons la **transition énergétique sur des panneaux solaires**, ... Pour que notre demain soit aussi celui de nos enfants.

## *...Notre Passion...*

Pour que vos rêves deviennent réalité, nous repoussons nos limites au service de vos envies.

## *...Votre Événement.*

**Professionnels ou Particuliers**, nous sommes à votre écoute pour adapter au plus juste notre prestation suivant vos goûts, votre budget et votre lieu.



CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

## *A l'occasion de votre Mariage*

Mme & M. :  
Portable :  
Mail :  
Adresse :

**Date du repas** :  
Lieu :

*Mairie :*  
*Cérémonie :*  
*Lunch :*  
*Repas :*

Nbr de personnes au Lunch : ..... Adultes ..... enfants  
Nbr de personnes au Repas : ..... Adultes ..... enfants ..... Prestataires  
Nbr de personnes au Brunch : ..... Adultes ..... enfants

*Notre devis est valable 1 mois à compter de la date de réalisation. Passé ce délai et suivant nos prestations engagées, il est possible que nous ne puissions répondre favorablement à votre demande. Merci ainsi de revenir vers nous au plus vite pour réserver & affiner votre recherche par la suite.*

Dossier suivi par : Devis réalisé le :

*Collection 2024 - 2025*

**CULIN'R Traiteur**

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |  
Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)



Culin'R Traiteur

RETROUVEZ CI  
CONTRE LES  
MOMENTS CLEFS  
QUI ENCADRENT  
VOTRE JOUR J



Vous trouverez  
ainsi les dates  
importantes pour  
avancer sereinement  
dans l'organisation  
de votre événement.



Nous sommes ouverts  
du Mardi au Vendredi  
de 9H00 à 17H00

03.21.09.88.32

culin.r@orange.fr  
305, rue Evariste Dusannier  
62780 Cucq



www.culin-r.com

## MON RETRO-PLANNING

1



### RÉSERVATION

Afin de bloquer et réserver la date (pas le contenu), la réservation se fait par retour du **contrat signé** avec un **premier acompte de 15%** du devis ou somme forfaitaire de 1000€. (Chèque ou Virement), avant dégustation.

2



### CHOIX & SÉLECTIONS

Votre journée s'affine pendant les mois qui précèdent votre événement. L' idéal est d'avoir fait vos sélections 2 à 6 mois avant votre journée.

3



### J - 1 MOIS

- Transmettre le **nombre approximatif** au cocktail / dîner / adultes / enfants / prestataires ...
- Réaliser le **2ème acompte** de 45% du devis (chèque ou virement)
- Transmettre une idée du besoin en nappage par rapport à votre plan de salle
- Établir une première **ébauche de votre plan de salle** (schéma des tables dans l'espace du repas avec Nbr par table)

4



### J - 10 JOURS

- Transmettre les **derniers chiffres définitifs** (chiffre pour commande, production & facturation)
- Transmettre le **besoin en nappage** en fonction des tables de votre salle de dîner
- Transmettre le **plan de salle** (schéma dans l'espace) pensez à y indiquer les régimes spécifiques (si il y a)
- .....

5



### JOUR J

Votre journée est arrivée, c'est le moment de partager avec votre famille, de vos amis, collègues, ... **profitez** de votre événement !!!

6



### APRÈS VOTRE ÉVÈNEMENT

- **Retour** du nappage, tireuse a biere, consigne d'eau, ...
- Règlement du **solde** restant de facture .

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)



## Table des matières

<i>COCKTAIL LUNCH SELECTION</i> .....	5
<i>LES ANIMATIONS EN OPTION POUR COMPLETER VOTRE COCKTAIL</i> .....	6
<i>LES ANIMATIONS SALEES</i> .....	6
<i>LES ANIMATIONS SUCREES</i> .....	7
<i>LUNCH TRADITION</i> .....	7
<i>FORFAIT SOFTS LUNCH</i> .....	7
<i>CREMANT &amp; CHAMPAGNES</i> .....	7
<i>ANIMATIONS COCKTAILS</i> .....	8
<i>MISE EN BOUCHE INDIVIDUELLE</i> .....	8
<i>MENU CULIN'R</i> .....	9
<i>MENU PRESTIGE</i> .....	10
<i>LES OPTIONS BUFFET DE DESSERTS</i> .....	11
<i>LES OPTIONS DE NUIT</i> .....	11
<i>LE NAPPAGE &amp; OPTION</i> .....	11
<i>LOCATION DE MATERIEL</i> .....	12
<i>LE SERVICE SUR DEVIS</i> .....	<b>ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.</b>
<i>DRESSAGE DE VOTRE SALLE DE RECEPTION</i> .....	12
<i>DEGUSTATION DE MARIAGE</i> .....	12
<i>LES BOISSONS</i> .....	14
<i>LES BOISSONS SANS ALCOOL*</i> .....	14
<i>LES VINS SELECTIONNES</i> .....	15
<i>LES BIERES PRESSION REGIONALES (AUTRES REF. SUR DEMANDE)</i> .....	16
<i>CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET ACCEPTATION</i> .....	17

## Contact Commercial

Notre équipe commerciale reste à votre disposition pour concevoir ensemble l'organisation de votre journée.

Nous affinerons ainsi les différents impératifs, les nombres de convives, les formules choisies, ... afin de répondre au plus juste à vos attentes

Culin'R traiteur, partenaire de vos événements.

**CULIN'R Traiteur**

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)

# COCKTAIL LUNCH SELECTION

8/9/10/11/ ... pièces assorties

## IDEE N°1

### Salé puis Sucré pour clôturer

**..H.. 1 ère partie** : Accueil des convives **1 à 2 p./pers**

- Mini navettes briochées assorties (*rillettes de côtier, fromage frais aux herbes, houmous*)  
*Accueil par la coupe*

**..H.. 2eme partie** : début du cocktail **5 à 10 pièces/pers** (sélection à faire sur ... variétés)

1. Macaron foie gras
2. Coque macaron charbon noir, Houmous de betterave et saumon gravlax
3. Club suédois grillé poulet tapenade d'oignons et crème au cidre
4. Wraps crème d'ail noir saumon fumé et mesclun
5. Gaufre choux fleur, crémeux de foie gras choux râpés
6. Cabillaud gravlax, gel Safran de la baie de somme
7. Cubique de saumon condiment citron et sésame noir
8. Sablé épeautre, crème de haddock et perles yuzu
9. Pate d'huile d'olive, mousse de chèvre frais Montcavrel et poudre de pain brûlé
10. Tartelette confit de tomates et mini mozzarella au pistou
11. Tartelette petits pois et panacotta de chèvre à la truffe
12. Pince de radis blanc ricotta fumé et éclats de pistaches
13. Pince de Bressaolla gorgonzola et pignons de pin
14. Bruschetta tapenade exotique et gambas marinée
15. Bruschetta confit de poire au thym et magret fumé
16. Brochette de volaille au tandoori ©
17. Mini burger ©
18. Nems de légumes ©
19. Cromesquis de mimolette ©
20. Accras de morue ©
21. Falafel ©
22. Brochette de crevettes aux baies de genièvre ©
23. Samossa à la volaille ©

© : Pièces chaudes

**..H.. à ..H.. 3eme partie** : ouverture des stands en complément du cocktail

**..H.. 4eme partie** : sucré **0 à 3 pièces/pers** (sélection à faire sur ... variétés) **OU DISCOURS DE FIN**

1. Cannelé de Bordeaux
2. Cup-choco praliné citron
3. Macaron: Fraises Yuzu (*Mai à Sept*) OU Chocolat Passion (*Oct à fin avril*)
4. Tartelette chocolat croustillant et chantilly cacao
5. Tartelette amandine rhubarbe panacotta fraise (*avril à oct.*) OU Tartelette gin de Loos & citron vert (*Oct à avril*)
6. Financier safran abricots
7. Financier aux pralines
8. Brownie choco-noisettes chantilly tonka

## IDEE N°2

### Sucré puis salé

(idéal pour un cocktail qui démarre tôt)

**..H.. 1 ère partie** : Accueil par la coupe

**..H.. 2eme partie** : sucré **3 à 5 pièces/pers** (sélection à faire sur ... variétés)

1. Cannelé de Bordeaux
2. Cup-choco praliné citron
3. Macaron: Fraises Yuzu (*Mai à Sept*) OU Chocolat Passion (*Oct à fin avril*)
4. Tartelette chocolat croustillant et chantilly cacao
5. Tartelette amandine rhubarbe panacotta fraise (*avril à oct.*) OU Tartelette gin de Loos & citron vert (*Oct à avril*)
6. Financier safran abricots
7. Financier aux pralines
8. Brownie choco-noisettes chantilly tonka

**..H.. à ..H.. 3eme partie** : intermède photo/bouquet/ ...

**..H.. 4eme partie** : début du cocktail salé **6 à 9 pièces/pers** (sélection à faire sur ... variétés)

1. Macaron foie gras
2. Coque macaron charbon noir, Houmous de betterave et saumon gravlax
3. Club suédois grillé poulet tapenade d'oignons et crème au cidre
4. Wraps crème d'ail noir saumon fumé et mesclun
5. Gaufre choux fleur, crémeux de foie gras choux râpés
6. Cabillaud gravlax, gel Safran de la baie de somme
7. Cubique de saumon condiment citron et sésame noir
8. Sablé épeautre, crème de haddock et perles yuzu
9. Pate d'huile d'olive, mousse de chèvre frais Montcavrel et poudre de pain brûlé
10. Tartelette confit de tomates et mini mozzarella au pistou
11. Tartelette petits pois et panacotta de chèvre à la truffe
12. Pince de radis blanc ricotta fumé et éclats de pistaches
13. Pince de Bressaolla gorgonzola et pignons de pin
14. Bruschetta tapenade exotique et gambas marinée
15. Bruschetta confit de poire au thym et magret fumé
16. Brochette de volaille au tandoori ©
17. Mini burger ©
18. Nems de légumes ©
19. Cromesquis de mimolette ©
20. Accras de morue ©
21. Falafel ©
22. Brochette de crevettes aux baies de genièvre ©
23. Samossa à la volaille ©

© : Pièces chaudes

**..H.. à ..H.. 5eme partie** : ouverture des stands en complément du cocktail

**..H.. 6eme partie** : **DISCOURS** pour marquer la fin

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)



*Notre formule comprend : les petites serviettes cocktail, pics, petites cuillères, ...*

Prix du cocktail, hors service, hors boissons

-8 pièces/pers :

-9 pièces/pers :

-10 pièces/pers :

-11 pièces/pers :

**Service :** sur devis

## Box enfant lunch

- ❖ Trio de navettes au fromage frais
- ❖ Muffins chocolat
- ❖ Compote à boire
- ❖ Assortiment de bonbons



## Les animations en option pour compléter votre cocktail

### Les Animations Salées

*Conseils : Maximum 3 animations par cocktail*

- ❖ Huitre fraîche N°3 (St Vaast ou selon arrivage) bourriche 48p
  - Accompagnement citron et vinaigrette à l'échalote
- ❖ Gambas au citron vert flambées au gin de LOOS
- ❖ Découpe de poissons (choix à définir) (40 à 50pers)
  - Saumon fumé ou gravlax
- ❖ Découpe de Bœuf Gravlax (60/70pers)
- ❖ Pétoncles marinées flambées au calvados
- ❖ Noix de Saint jacques marinée citron vert gingembre :
- ❖ Atelier provençal (printemps été) (80Pers)
  - Tapenade, aioli, anchoïade
  - légumes croquants (radis, tomates cerises, concombre) Gressins / croutons ...
- ❖ Bar à soupe (automne hiver)
  - Courge, champignons, chou-fleur ...
- ❖ Aiguillette de canard flambée à l'armagnac
- ❖ Filet de caille marinée au perlé de groseille
- ❖ Pluma de porc à la fleur de sel des 2 caps
- ❖ Escalopine de foie gras sautée sur son confit de poire au thym
- ❖ Foie gras mi cuit à la découpe, & sa baguette viennoise (70 pièces)
- ❖ Animations panini : cheddar jambon façon welsh
- ❖ Tartare de bœuf (choix à définir)
  - Tradition, italien, thaï, ...
- ❖ Jambon Serrano à la découpe (Poids : 7kg)
  - Trancheuse de découpe manuelle « Berkel »
- ❖ Découpe de charcuterie sélectionnée : Coppa/ Chorizo...
  - Trancheuse de découpe manuelle « Berkel »



## Les Animations Sucrées

- ❖ Animation mini gaufre liégeoise (base 50 pers)
- ❖ Barbe à papa (base 50 pers) location machine comprise
- ❖ Animation panini sucré (pate à tartinée maison & banane) (base 50 pers)
- ❖ Chariot à glace
  - Trio de glaces assorties (base 50 personnes/environ 5L)
- ❖ Arbre à fraise (mai à septembre)
- ❖ Bar à chamallow grillé (base 50 pers)
- ❖ Bar à pop corn (location de machine incluse)



## LUNCH TRADITION

5/6/7 pièces assorties

**..H.. 1 ère partie :** Accueil par la coupe

**..H.. 2eme partie :** salée (3/4 salé : ..... pièces /pers)

- ❖ Pain surprise polaire (40 toasts environ, assortiment de parfums) / Mini navettes briochées assorties (rillettes de poissons côtier, fromage frais aux herbes, houmous) / Mini bun's Rillettes de poulet estragon / Gougère au comté / Moelleux aux herbes

**..H.. 3eme partie :** sucrée (1/4 sucré : ..... pièces /pers)

- ❖ Chouquettes, Eclair chocolat noir, Cannelé bordelais, financier, mini gaufre

*Notre formule comprend : les petites serviettes cocktail, pics, petites cuillères, ...*

Prix du cocktail, hors service, hors boissons

-5 pièces/pers :

-6 pièces/pers :

-7 pièces/pers :

**Service :**

sur devis

## Forfait softs Lunch

... €/pers

*A prévoir pour les adultes et enfants*

**33cl/pers :** Jus de fruits artisanaux des **hauts de France** (pomme, pomme/poire, pomme/fraise), Sodas, Eau plate, Eau gazeuse

## Crémant & Champagnes

*Facturation à la bouteille (livrée rafraîchie)*



### Loire BEAUCHOISY

*Robe or pâle. Au nez, arômes de fruits blancs. Bouche agréable aux arômes floraux et à la bulle très fine et persistante. C'est un vin frais et très agréable convenant à tout moment de la journée...*

Prix de la bouteille : ... €



### Champagne COPIN-CAUTEL LES JEUNES POUSSES

*Ce champagne vif et très fruité sera le compagnon idéal de vos apéritifs. 50 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier.*

*Élaboré à partir de vins de réserve*

Prix de la bouteille : ... €



### Champagne DUVAL-LEROY BRUT

*Le Brut de Duval-Leroy est un vin puissant et bien équilibré. Il exprime une superbe vinosité et jouit d'une belle fraîcheur. On est rarement déçu par ce Brut qui sait évoluer remarquablement.*

Prix de la bouteille : ... €

## CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)

## ANIMATIONS COCKTAILS

*\*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

O Pour le Lunch  
O Pour l'apéritif  
O Pour le début de soirée



### Cocktail MOJITOS

Réalisation devant vous de mojito  
(menthe, citron vert, cassonade,  
rhum, glace pilée, Perrier)

Prix pour 50 cocktails : ... €  
Soit le cocktail : ... €



### Cocktail GIN DE LOOS TONIC

Réalisation devant vous de Gin  
Tonic  
(Gin de région LOOS, rondelle de  
citron, glace, Tonic)

Prix pour 50 cocktails : ... €  
Soit le cocktail : ... €



### Cocktail SPRITZ

Réalisation devant vous de Spritz  
(Apérol, eau gazeuse, vin blanc  
pétillant, rondelle orange, glace)

Prix pour 50 cocktails : ... €  
Soit le cocktail : ... €



### Cocktail LILLET TONIC

Réalisation devant vous de vos  
Lillet tonic  
(Lillet Blanc, Tonic Ginger Ale,  
concombre, menthe, fruits rouges,  
glace)

Prix pour 50 cocktails : ... €  
Soit le cocktail : ... €

## MISE EN BOUCHE individuelle

- Duo d'amuses bouche debout (*gougère au comté, mini croque*) ... €
- Crème Marrakech (carotte, patate douce orange) cress (*froide ou chaude*) ... €
- Panacotta betterave, chutney de betterave et copeaux de haddock, cress violette ... €
- Opéra de Foie gras Betterave, Chioggia crumble et pousse ... €

## CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)



## MENU CULIN'R

..H.. entrée en salle des invités du diner

..H.. entrée des mariés + discours ?

### ..H.. ENTREE AU CHOIX

- Risotto d'amarante filet(s) de rouget, crème de tomates acidulées et courgettes marinées (*printemps/été*)
- Risotto de boulgour au gorgonzola, noix grillés, échinés de porc séchés et salades d'herbes (*automne/hiver*)
- Cheese-cake salée, crumble parmesan copeaux de légumes, et huile de pesto (pesto de ciboulette)
- Œuf parfait de Montcavrel, crème glacée de courgette, pousses de moutarde et huile de noix (*printemps/été*)
- Œuf parfait de Montcavrel, crème de butternut, pousses de moutarde et huile de noix (*Automne/hiver*)

© : Entrée chaude

10/15 min pour discours/surprise/animations/ ...

### ..H.. PLAT AU CHOIX

- Volaille basse température, mousseline de maïs, effeuillé de légumes, huile à l'estragon (*printemps/été*)
- Volaille, jus à la chicorée, polenta crémeuse, quartier de betteraves au miel de Montreuil (*automne/hiver*)
- Mignon de porc, écrasé de bleu d'Antan, petit pois, jus au chocolat
- Contre filet de boeuf, purée au beurre de Montreuil, pois gourmands, écume de cèpes
- Brochette de Gambas, sarrasin, sommité de brocolis et vinaigrette Chimichurri (*persil, ail, huile d'olive, origan et vinaigre*)
- Cabillaud et son pesto de ciboulette, palet de gnocchi & pleurotes

10/15 min pour discours/surprise/animations/ ...

### ..H.. FROMAGE en option

- **Assiette de 3 fromages** régionaux et son mesclun, vinaigrette au miel + ... €
  - Tome de Cambrai, chèvre de Montcavrel, camembert de Samer
- **Plateau de 5 fromages** régionaux à table, assiette de mesclun, vinaigrette au miel + ... €
  - Beurre, pain aux noix à partager
  - Sélection de fromages de régions en fonction de la saison et de nos producteurs

### ..H.. DESSERT : 3 au choix par convive A L'ASSIETTE ou AU PLATEAU A TABLE ou AU BUFFET

(conseils : 5 à 7 variétés en proposition au buffet)

1. Fraisier biscuit financier à la pistache (*Suivant saison*)
2. Le Chocolat : sablé stressel, biscuit choco, crémeux chocolat noir, mousse chocolat, miroir noir
3. Spritzzzz' (*biscuit madeleine à l'orange, croustillant pétillant, crémeux orange, mousse Prosecco, gelée Apérol*)
4. Crème brûlée vanille de Madagascar
5. Sphère citron noisettes (*Sablé breton noisette, mousse citron, insert citron Limancello, glaçage jaune, brisure noisettes*)
6. Goutte myrtilles (*mousse cheese-cake, insert myrtilles, biscuit cheese-cake, Glaçage violet ? Neutre ?*)
7. Chou craquelin Paris-Brest (*cœur praliné*)
8. La Pomme (*Sablé breton, insert tatin, mousse mascarpone*)
9. Rocher cacahuète (*biscuit chocolat, crémeux caramel, croustillant cacahuète, glaçage rocher*)
10. Amandine framboise
11. Mini Tropicane vanille
12. Chocolat blanc (*biscuit riz soufflé chocolat blanc, mousse chocolat blanc vanille, insert crème brûlée ou noix de pécan*)
13. Tartelette caramel, noix de pécan, chantilly cacao
14. Baba, chantilly tonka, coulis exotique au Rhum Diplomatico (*coupelle pirogue*)

*Les classiques : Salade de fruits frais, riz au lait à partager, mousse au chocolat noir*

*\*découvrez nos options d'accompagnement de buffet*

Notre menu comprend :

- Le Pain individuel,
- Le Café, sucre & sa mini madeleine

Prix du menu (E + P + D) par personne :

... € ttc, (dont TVA au taux légal en vigueur)

Prix du menu (P + F (en plateau) + D) par personne :

... € ttc, (dont TVA au taux légal en vigueur)

Sans service et hors boissons, fromages en option

**Service:**

*sur devis*

## CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)

## MENU PRESTIGE

..H.. entrée en salle des invités du diner

..H.. entrée des mariés + discours ?

### ..H.. ENTREE AU CHOIX

- Brocoli grillé, chèvre de Montcavrel (Crèmeux lait amandes et chèvre), amandes grillées et sa St Jacques ©
- Eglefin gravlax au sirop de safran, lissé de carottes, pickles de légumes de saison et oignons
- Crème de champignons et sa raviole, huile à la truffe, graines de courges et shiso purple
- Trio de suprêmes de caille snackées, purée de céleri, salade d'herbes, vinaigrette jus de viande ©
- Opéra de foie gras à la poire et sureau, pépites de streusel noisettes, pousses
- Mousseline de céleri, langoustine snackée et émulsion chocolat blanc, essence de langoustine, shizo cress ©+ ... €

© : Entrée chaude

10/15 min pour discours/surprise/animations/ ...

### ..H.. PLAT AU CHOIX

- Tronçon de magret de canard, mousseline de céleri, émulsion sésame, fèves & huile de coriandre
- Pavé de Veau, mousseline de carottes, shiitakes, crumble charbon noir, jus d'amandes
- Filet de Bœuf, purée au beurre de Montreuil, pois gourmands, écume de cèpes + ... €
- Filet de bar, risotto, brunoise de céleri branches et écume de bergamote et yuzu,
- Médaille de lotte, mousseline de choux fleur, choux snacké, pousses de moutarde, jus de poulet rôti + ... €

10/15 min pour discours/surprise/animations/ ...

### ..H.. FROMAGE en option

- **Assiette de 3 fromages** régionaux et son mesclun, vinaigrette au miel + ... €
  - Tome de Cambrai, chèvre de Montcavrel, camembert de Samer
- **Plateau de 5 fromages** régionaux à table, assiette de mesclun, vinaigrette au miel + ... €
  - Beurre, pain aux noix à partager
  - Sélection de fromages de régions en fonction de la saison et de nos producteurs

### ..H.. DESSERT : 3 au choix par convive A L'ASSIETTE ou AU PLATEAU A TABLE ou AU BUFFET (conseils : 5 à 7 variétés en proposition au buffet)

1. Fraisier biscuit financier à la pistache (Suivant saison)
2. Le Chocolat : sablé stressel, biscuit choco, crèmeux chocolat noir, mousse chocolat, miroir noir
3. Spritzzzz' (biscuit madeleine à l'orange, croustillant pétillant, crèmeux orange, mousse Prosecco, gelée Apérol)
4. Crème brûlée vanille de Madagascar
5. Sphère citron noisettes (Sablé breton noisette, mousse citron, insert citron Limancello, glaçage jaune, brisure noisettes)
6. Goutte myrtilles (mousse cheese-cake, insert myrtilles, biscuit cheese-cake, Glaçage violet ? Neutre ?)
7. Chou craquelin Paris-Brest (cœur praliné)
8. La Pomme (Sablé breton, insert tatin, mousse mascarpone)
9. Rocher cacahuète (biscuit chocolat, crèmeux caramel, croustillant cacahuète, glaçage rocher)
10. Amandine framboise
11. Mini Tropicienne vanille
12. Chocolat blanc (biscuit riz soufflé chocolat blanc, mousse chocolat blanc vanille, insert crème brûlée ou noix de pécan)
13. Tartelette caramel noix de pécan, chantilly cacao
14. Baba, chantilly tonka, coulis exotique au Rhum Diplomatico (coupelle pirogue)

Les classiques : Salade de fruits frais, riz au lait à partager, mousse au chocolat noir

\*découvrez nos options d'accompagnement de buffet

Notre menu comprend :

- Le Pain individuel,
- Le Café, sucre & sa mini madeleine

Prix du menu (E + P + D) par personne : ... € ttc, (dont TVA au taux légal en vigueur)

Prix du menu (P + F (en plateau) + D) par personne : ... € ttc, (dont TVA au taux légal en vigueur)

Sans service et hors boissons, fromages en option

Service:

sur devis

## CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)

## Régimes alimentaires spécifiques (gluten, lactose, ...)

\*\* Suggestion pour remplacement à définir en fonction de votre menu \*\*

Nous réalisons en fonction de votre repas, un menu unique adapté pour être au plus près de votre entrée et de votre plat. Pour les menus spécifiques, **ne faites pas la demande** auprès de chacun de vos invités, c'est eux qui reviendront vers vous avec leur allergie (gluten, lactose, ...)

Pensez en conséquence à demander si vos invités (avec régimes spécifiques) mangent du poisson ou non, des œufs ou non

## Les Options buffet de desserts

### Animations diverses : pour compléter votre buffet

- ❖ **NAKED-CAKE** (à inclure parmi le panel du buffet) + ... €/convives
  - **Les parfums : 1 parfum à choisir parmi:**
    - Biscuit chocolat et crémeux à la fève de tonka, croustillant praliné
    - Biscuit madeleine, crémeux vanille et framboises
    - Biscuit moelleux citron, crémeux fruits rouges
  - **Décors**
    - Sans pâte à sucre avec quelques fleurs (fournies par la famille)
- ❖ Animation mini gaufre liégeoise (base 50 pers)
- ❖ Pain perdu (accompagnement caramel beurre salé) (base 50pers)
- ❖ Chariot à glace
  - Trio de glaces assorties (base 50 personnes/environ 7,5L)
- ❖ Arbre à fraise (mai à septembre)
- ❖ Arbre à chamallow
- ❖ Fontaine de chocolat noir et ses chamallow ou quartier d'ananas (pour 80 pers)
- ❖ Mini crêpe caramel d'agrumes, flambée au Grand Marnier (80 pers)
- ❖ Coupe de fruits (fraise, abricots, cerises, ananas, ...) Sur devis

## Les Options de Nuit

- ❖ Plateau de 40 Mignardises assorties
- ❖ Buffet de croque jambon fromage pour 50 pers (2 triangles/pers)
- ❖ Buffet de hot-dog pour 40 pers (1/pers)
- ❖ Buffet de bâtonnets de fromages (à déguster du bout des doigts)
  - Pour 50 pers sur la base de 50g/pers
- ❖ Buffet de nuit campagnard (assortiment de terrines et charcuteries)
  - Pour 50 pers (4.0kg assortis)

## Menu Enfant (de 3 à 10 ans) \*

P+D : ... € E+P+D : ... €

- ❖ Ficelle picarde Ou feuilleté au fromage
- ❖ Aiguillettes de volaille panées & Pommes Dauphines, ketchup
- ❖ Dessert du buffet (ou mini crêpes au sucre)

\*choix unique

## Le Nappage & option

*Nappage coton blanc* \*, à nous retourner sale la semaine d'après à Cucq

- ❖ **Nappes 1,80m X 3,00m**
- ❖ **Nappes 2,40m X 2,40m ou 2,10m X 2,10m**
- ❖ **Serviettes**
- ❖ **Mange debout housse anthracite**

\*Attention, nous attirons votre attention sur les usages abusifs du nappage ; Eviter les bougies qui coulent et tachent les nappes, les brûlures, les agrafes, les stylos, les marqueurs ...

Toute dégradation fera l'objet potentiel d'une facture, à savoir la nappe est facturée à ... € ttc par le blanchisseur.

## Location de Matériel

Un devis de location sera effectué en fonction du besoin. Certaines salles n'étant pas équipées de matériel, vaisselle, ... Le cout varie suivant les besoins, pour un besoin complet. Il est bien évident que si la salle est entièrement équipée aucun besoin de location n'est à prévoir (hors nappage)

**Cout du lunch :** environ ... €/pers : flutes, verres à softs, plateaux...

**Cout du repas adulte :** environ ... €/pers : assiettes, couverts, verres, ...

**Cout du repas enfant :** environ ... €/pers : assiettes, couverts, verres, ...

**Cout de location de verres à bière\* :** ... €/verre

*\*Pour le LUNCH et DEBUT DE DINER / pour la soirée prévoir du plastique Eco-cup afin d'éviter la casse*

## Dressage de votre salle de réception

Un devis pour le dressage de la salle de réception peut vous être élaboré. Le cout varie en fonction du nombre de convive, du lieu de prestation et du nombre de serveurs que nous devons mettre à disposition.

Le dressage est la plupart du temps effectué va veille.

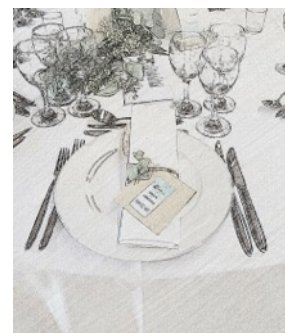
**A REALISER AVANT NOTRE ARRIVÉE:** Mise en place de la **structure par la famille** pour respecter votre plan de salle avec un **post-it avec le nombre** avant notre arrivée

**PAR NOS SOINS :** Nappage, assiettes, couverts, verres, serviettes par notre équipe.

**A REALISER APRES LE DRESSAGE :** Mise en place de la **déco, fleurs, centre de table, menu, ...**

***Forfait sur devis : (nous consulter)***

***3 HEURES MAXIMUM / AU DELA FACTURATION EN HEURES SUPPLEMENTAIRES***



## Dégustation de mariage

La dégustation Culin'R pour votre mariage, nous vous proposons une dégustation à **emporter**.

Nous vous proposons un **rendez-vous physique (maximum 2 personnes)** pour affiner votre mariage selon les derniers changements, envies, le rendez-vous durera environ 45min.

Le menu test peut vous être concocté. Suivant l'avancement du dossier nous convenons ensemble d'une date pour effectuer une dégustation. Ainsi une sélection dans votre menu doit être faite pour le mieux un mois avant la date convenue ensemble

- La participation aux frais de cette dégustation est de ... € par personne.
- La rendez-vous s'effectuera entre le mois **d'octobre et fin mars du mercredi au vendredi** (de 10h00 à 18h00) ; il dure 30 à 45 min puis **vous repartez avec la dégustation pour diner le soir**.
- L'idéal est de sélectionner **2 à 3 entrées** (si il y a une entrée prévue au mariage) et **2 à 3 plats** qui peuvent vous correspondre ; nous réaliserons un panel de 5/6 pièces cocktail et 5/6 desserts suivant nos productions.
- Vous avez à votre disposition sur notre site internet les derniers visuels de notre carte. <http://www.culin-r.com/album/>
- Le nombre de participants en emporté est compris entre **2 et 6 personnes** pour votre diner.

## Formule Brunch ... €

livré dans les frigos, hors personnel hors boissons

### PARTIE SALEE

- Salade de tomate feta et son huile au basilic (0,120kg/pers)
  - *Quartier de melon (de juin à fin septembre) option avec Sup. + ... €*
- Planche de jambon blanc
- Œuf dur de Montcavrel
- Condiments (beurre, mayonnaise et cornichon)

### PARTIE SUCREE

- Pancake & sirop d'érable
- Muffins
- Coupe de fromage blanc et confiture/gelée de fruits
- Salade de fruits (80gr/pers)

#### Par vos soins : à prévoir

- *Les boissons vues par vos soins (chocolat/café/thé, vin, eau et jus de fruits)*
- *Se rapprocher d'un boulanger pour vous livrer du pain frais et viennoiseries fraîches*
- *Assiettes jetables et couverts par vos soins (ou location en option : ... €)*

## Formule Rebond N°1 ... €

livré dans les frigos, hors personnel hors boissons

### PARTIE SALEE

- Jambon à l'os braisé (froid)
- Salade de pommes de terre à la graine de moutarde
- Carottes râpées
- Taboulé
- Salade verte
- Condiments

### PARTIE SUCREE

- 1 part de tarte :
  - Tarte amadine aux poires
  - Tarte de pays à la crème

#### Par vos soins : à prévoir

- *Les boissons vues par vos soins (chocolat/café/thé, vin, eau et jus de fruits)*
- *Se rapprocher d'un boulanger pour vous livrer du pain frais et viennoiseries fraîches*
- *Assiettes jetables et couverts par vos soins (ou location en option : ... €)*

## Formule Rebond N°2 ... €

livré dans les frigos, hors personnel hors boissons

### PARTIE SALEE

- Salade de penne façon italienne (tomates, basilic, roquette, jambon cru)
- Carottes râpées et raisins secs
- Salade de blé et fruits secs
- Salade pomme de terre à la graine de moutarde

- Plateau de jambon cru
- Plateau de jambon blanc
- Plateau de terrine traditionnelle
- Rillettes de cabillaud aux herbes
- Plateau de viandes rôties (suivant arrivages)

- Brie de Meaux
- Condiments

### PARTIE SUCREE

- Sélection de tarte de saison (1 part/pers)
  - Sélection de 2 variétés parmi : tarte amandine poire, tarte au sucre, tarte à la bière, tarte citron et zestes de citron vert, tarte fromage blanc, tarte amandine rhubarbe, ....
- Brioche et confiture de saison

#### Par vos soins : à prévoir

- *Les boissons vues par vos soins (chocolat/café/thé, vin, eau et jus de fruits)*
- *Se rapprocher d'un boulanger pour vous livrer du pain frais et viennoiseries fraîches*

CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)

- Assiettes jetables et couverts par vos soins (ou location en option : ... €)

## 6

### CONSEILS

Pour vous accompagner  
sur les quantités de boissons

 <b>Lunch</b> 1 btl pour 2	 <b>Soft Lunch</b> 33cl assortis
 <b>Entrée</b> Vin blanc 1 btl pour 4	 <b>Plat &amp; Fromage</b> Vin rouge 1 btl pour 3
 <b>Dessert</b> 1 btl pour 6	 <b>Les eaux</b> 50cl plate & 50cl pétillante

## LES BOISSONS

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive de boissons sélectionnées auprès de divers producteurs.

Nous vous proposons ainsi une carte de vins testés avec un bon rapport qualité/prix à prix caviste.

Nous facturons les bouteilles consommées et reprenons au besoin les bouteilles prévues en trop.

## Droits de bouchons OFFERTS

La société Culin'R joue la transparence sur les boissons, elle ne facture donc pas de droits de bouchons sur les boissons fournies par vos soins.

En revanche, nous ne pouvons prendre en charge la logistique et le rafraîchissement de ces dernières dans nos locaux. Nous servons vos boissons et les nôtres de la même manière.

L'enlèvement des bouteilles vides (fournies par vos soins) après la prestation restera à la charge des clients suivant les lieux de réception.

## Les Boissons Sans Alcool\*

\*Facturation à la bouteille (livrée rafraîchie)



SAINT AMAND Plate	SAINT AMAND Pétillante	OPALINE	SAINT AMAND	Jus de Pommes artisanal	COCA-COLA
Eau plate minérale saint Amand Bouteille verre consignée 1L	Eau pétillante minérale Saint Amand Bouteille verre consignée 1L	Eau minérale Opaline Bouteille plastique 1.5L *vendue par 6	Eau minérale pétillante Saint Amand Bouteille plastique 1L *vendue par 6	Jus de pomme des hauts de France Bouteille verre de 1L	Coca-cola ou Coca-cola Zéro Bouteille plastique 1.25L
Prix btle : ... €	Prix btle : ... €	Prix btle : ... €	Prix btle : ... €	Prix btle : ... €	Prix btle : ... €

## CULIN'R Traiteur

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)



# Les Vins Sélectionnés

\*Facturation à la bouteille (livrée rafraîchie) suivant le marché, les tarifs peuvent évoluer



**Uby  
Blanc N°3**

Ce Côtes de Gascogne, cépage Colombard- Ugn blanc exprime des arômes exubérants d'agrumes et de fruits exotiques conférant à cette cuvée une fraîcheur particulièrement agréable.

Prix btl : ... €



**Le Bouquet  
Sauvignon  
Laporte**

Robe jaune clair, brillant et limpide. Cépage sauvignon de la Maison Laporte

Prix btl : ... €



**Amountanage  
Luberon  
BIO**

Le nez est assez discret, dans le registre du floral. Des notes de poires williams dominant. Bon équilibre dans la longueur en bouche.

Prix btl : ... €



**Arjolle EQUILIBRE  
Cotes de Thongues  
Sauvignon**

Robe jaune clair, brillant et limpide. Cépage sauvignon de la Maison Arjolle

Prix btl : ... €



**Vin de LUNE  
Viognier Chardonnay**

Ce vin est surprenant par sa fraîcheur et ses notes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est fraîche et aromatique autour d'un bel équilibre du viognier et du chardonnay ponctuée par une finale persistante.

Prix btl : ... €



**Rethoré Davy  
Pinot Noir**

Couleur : robe légère aux reflets grenat  
Arômes : senteur de kirsch typiques du cépage avec notes de moka  
Bouche : de fins tannins soutenus par de la cerise griotte finement poivrée

Prix btl : ... €



**Beau Rivage  
Bordeaux Supérieur  
Grande Réserve**

Le nez s'ouvre sur des notes complexes de fruits mûrs soutenues par des parfums boisés. La bouche dense révèle des tanins élégants, vigoureux mais dénués d'agressivité.

Prix btl : ... €



**Amountanage  
Luberon  
BIO**

Robe rubis. Nez jeune et ouvert de fruits frais (framboise, cassis) et une pointe de fruits mûrs. Attaque suave avec une matière enrobée on retrouve les arômes de fruits frais et une pointe de liqueur de cassis. Finale fraîche et légèrement structurée.

Prix btl : ... €



**Les Grains  
Pinot noir Luberon**

Nez intense de cerise noire, confiturée et de noisette grillée. Attaque sur une belle suavité. Portée par sa fraîcheur, cette dominante de cerise très mûre, légèrement kirschée s'étire en longueur, puis évolue sur des notes de noisettes grillées en bouche.

Prix btl : ... €



**Cote du Rhône  
Yannick Alléno et  
Michel Chapoutier**

Rouge grenat brillant. Bouquet intense de fruits rouges et d'épices douces. Une puissance aromatique structurée avec des tanins fins et une finale explosive et exceptionnellement longue !

Prix btl : ... €



**BEAUCHOISY  
Loire**

Robe or pâle. Au nez, arômes de fruits blancs. Bouche agréable aux arômes floraux et à la bulle très fine et persistante. C'est un vin frais et très agréable convenant à tout moment de la journée.

Prix btl : ... €



**BOUVET  
LADUBAY  
Saumur**

Nez de fruits très dominant. Bulles très fines et persistantes. Arômes de fleurs blanches, chèvrefeuille, acacia. Bouche très plaisante, brut sans agressivité, grande finesse.

Prix btl : ... €



**Champagne  
COPIN-CAUTEL  
LES JEUNES POUSSÉS**

Ce champagne vif et très fruité sera le compagnon idéal de vos apéritifs. 50 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier.

Prix btl : ... €



**Champagne  
COPIN-CAUTEL  
A BONNE ECOLE - ROSÉ**

Un Rosé pour de nombreux instants, de l'apéritif au dessert, ou pour la soirée 15 % Chardonnay, 85 % Pinot Noir

Prix btl : ... €



**NAUTIC  
Rosé Méditerranée**

Robe pâle aux nuances lumineuses. Nez d'écorces d'orange. La bouche ronde et bien équilibrée. C'est un vin frais, tonique et bien équilibré.

Prix btl : ... €

## Les Bières Pression Régionales (autres ref. sur demande)

Ce tarif comprend la livraison, la tireuse et les gobelets plastiques

**La tireuse et les futs sont à nous rapporter la semaine après la prestation à Cucq**

**Si vous vous occupez de la bière : à prévoir par vos soins la tireuse, le gaz, les futs et la verrerie**



**La Cadette Blonde 5°**

Bière blonde Brasserie Castelain  
Délicate, légère et désaltérante.  
Sa fine amertume et ses doux parfums de malts et de houblons en font la bière conviviale par excellence.

Prix du fut de 30L : ... €  
Soit la bière: ... €



**Premium 5.5°**

Bière blonde légère de la brasserie Gayant-Goudale  
Bière légère moelleuse et rafraîchissante.

Prix du fut de 30L : ... €  
Soit la bière: ... €



**La Chti Blonde 6.4°**

Bière blonde de garde de la brasserie Castelain  
Attaque souple et moelleuse. Les malts et les houblons s'expriment avec sagesse. La finale revient sur une amertume subtile. D'une grande finesse, elle offre une belle fraîcheur désaltérante.

Prix du fut de 30L : ... €  
Soit la bière: ... €



**La Goudale 7.2°**

Son léger goût de malts spéciaux, aromatisé aux houblons des Flandres ainsi que ses arômes de fermentation haute, donnent à **La Goudale** tout son caractère et son équilibre.

Prix du fut de 20L : ... €  
Soit la bière: ... €



**La Jade Blanche Bio 4.5°**

Bière blanche biologique non-filtrée de la brasserie Castelain  
Rafraîchissante et légère, la JADE blanche et une bière de froment aux subtiles notes de céréales, agrumes et épices

Prix du fut de 20L : ... €  
Soit la bière: ... €



**La Belzebuth Rosée 2.8°**

Bière rosée Brasserie Goudale  
Arômes naturels de framboise puissant qui s'entremêle avec les notes de froment, apportées par la bière blanche

Prix du fut de 20L : ... €  
Soit la bière: ... €

## CONDITIONS GENERALES de VENTE et ACCEPTATION

Dans le cadre de votre manifestation, nous vous remercions de noter nos conditions générales de vente :

### Confirmation de la prestation :

- Validation de la prestation par retour du contrat daté et signé avec la mention « Lu et Approuvé, Bon pour accord » et versement du premier acompte

### Modalités de paiement :

- Toute **réservation** est subordonnée au **versement d'un acompte** représentant 15 % du devis, lors de la **signature du contrat**.
- Un versement complémentaire de 45 % sera exigible 1 mois avant la date de la manifestation.
- Le solde (40 % restants) sera versé à réception de facture, payable sous 15 jours.
- Les 15 % d'acomptes versés lors de la signature du contrat resteront acquis à la Société Culin'R en cas d'annulation intervenant six mois avant la date de la réception, pour dommages et intérêts, quel que soit le motif de l'annulation de votre réception.
- Si toutefois, l'annulation intervient avant les 6 mois, l'acompte sera rendu mais un frais de facturation vous sera adressé.
- Les 45 % versés 1 mois avant la date de la manifestation resteront acquis à la Société Culin'R en cas d'annulation intervenant 1 mois ou moins avant la date de la réception.
- Si cette annulation est due à un état d'urgence, (sanitaire (ex : covid), ...) notre société ne retiendra que la somme correspondante aux frais engagés : 1 journée de 8H de travail commercial : 8h X 30€ = 240€.
- Toute facture non réglée à sa date d'échéance entraînera la possibilité de faire appel à un organisme de recouvrement, dont les frais vous seront facturés
- Le code de la consommation sera le seul compétent en cas de litige de toute nature, nonobstant toute clause contraire.
- Notre établissement accepte les CB, Virements, Chèques, Espèces (dans la limite légale de 1000€ pour les résidents français)

### Conditions générales

- Un repas livré ou emporté à réchauffer vous sera facturé avec une TVA au taux de 5.5 % sous réserve d'un éventuel changement de taux.
- Un repas servi/plateau repas/box sera facturé avec une TVA au de taux de 10% sous réserve d'un éventuel changement de taux.
- Les boissons alcoolisées sont soumises à un taux de TVA de 20%
- LES TARIFS PEUVENT ETRE REMIS EN CAUSE EN FONCTION DU MARCHÉ (inflation, crises, Covid, ...) Nous ne pouvons en effet vendre à perte.
- La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité. Notre établissement ne pourra en être tenu responsable.
- Si vous fournissez vos propres boissons, l'enlèvement des bouteilles vides à la fin de la prestation sera à votre charge.
- Le nombre **approximatif** d'invités doit nous être communiqué **un mois avant la prestation**, La confirmation du nombre **exact et définitif** d'invités doit être faite **10 jours avant** la prestation, passé ce délai, nous ne pouvons vous garantir les quantités demandées.
- Les horaires qui sont indiqués sur votre dossier tiennent compte, des temps de production, du service et de nettoyage exclusif de la cuisine.
- Dans le cadre d'une livraison sans service ou d'un buffet, la conservation de la nourriture après la prestation est sous votre responsabilité.
- L'entreprise ne se tient pas responsable des droits d'auteurs en ce qui concerne la diffusion de musique lors d'une soirée non privée. L'organisateur de l'événement s'engage à entreprendre les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

### Prestation donnant lieu à la facturation de supplément :

- Tout dépassement d'horaire par rapport à celui fixé dans le devis, fera l'objet d'un paiement d'heures supplémentaires pour le personnel de l'ordre de 70€ TTC par heure et par serveur.

### Délai de livraison :

- Le client ne serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise que si les retards éventuels dans l'horaire prévu (donné à titre indicatif), dépasserait 3 heures en cas de force majeure ou tout événement susceptible d'empêcher une livraison normale : embouteillage notoire, manifestation de rue, grève, incident climatique ...

### Prestation complémentaire :

- Notre société peut vous louer certains matériels, ou bénéficiant d'interlocuteurs privilégiés en matière de location, nous pouvons vous mettre en rapport avec le fournisseur, et vous aider dans la création de votre devis.
- Cependant, la perte ou la détérioration du matériel de location appartenant à une société extérieure ou à la salle de réception n'engage en aucun cas notre responsabilité.
- Une politique de confidentialité des données personnelles est établie dans l'entreprise, elle sert dans la bonne gestion, et l'exécution de votre commande, ainsi que le suivi et le recouvrement de votre facturation
- Les données personnelles peuvent éventuellement servir pour vous proposer des offres commerciales  
Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées par le client sans réserve ni restriction.

Contrat signé entre

Le Client :

Date de votre prestation : .....

Nom 1 : .....

Prénom 1 : .....

Nom 2 : .....

Prénom 2 : .....

Fait à : .....

Le : .....

Signature (précédée de la mention : « Lu et approuvé, bon pour accord ») Et l'entreprise Culin'r Traiteur, N°siret :

4981288000048 RCS de Boulogne sur mer



**Culin'r**  
305 rue Evariste Dusannier)  
62780 Cucq  
Tél. : 0321098832  
culin.r@orange.fr  
siret : 4981288000048

**CULIN'R Traiteur**

CUCQ | E-mail : [culin.r@orange.fr](mailto:culin.r@orange.fr) |

Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - [www.culin-r.com](http://www.culin-r.com)

