

CHARCUTERIE - TRAITEUR - RÉCEPTIONS

NOTRE GAMME RÉCEPTION - ENTREPRISE 2022 / 2023



46 Grande-Rue - 38160 Saint-Marcellin - 04 76 38 11 26
traiteur.mathieubuisson@gmail.com

www.buisson-traiteur.fr





Mathieu Buisson

Buisson Traiteur, c'est avant tout l'amour du travail bien fait et le plaisir des papilles. Parce qu'une bonne table, associée à une alimentation saine et équilibrée, est indispensable à notre bien-être, Mathieu Buisson et son équipe prépare, pour vous, de délicieuses recettes à découvrir en boutique à Saint-Marcellin, entre Valence et Grenoble..

La passion d'un métier :

Né dans la région de Blois et fier des spécialités de sa région, Mathieu Buisson passe son BEP puis son Bac Pro Cuisine au Lycée Hôtelier de Blois. Il fait ensuite son expérience au pays de Galle et dans divers restaurants de la région lyonnaise.

Perfectionniste, il excelle dans l'élaboration de menus ou buffets originaux pour les réceptions.

Aujourd'hui, Mathieu Buisson se passionne toujours autant pour son métier de charcutier-traiteur et pour la création culinaire. Il concocte de délicieuses recettes à partir de produits de qualité, pour régaler vos papilles.

Soucieux de préserver l'environnement et de répondre aux goûts de chacun, il vous propose également des buffets « verts » et éco responsables, aussi bien dans l'élaboration des recettes que dans leurs accessoires de présentation.

Le talent d'un homme de l'art

Le savoir faire traditionnel, associé à une créativité permanente, sont les deux atouts de Mathieu Buisson et de son équipe professionnelle.

*Véritable artisan créateur, toujours en quête d'innovation,
il vous offre au quotidien une richesse de produits et de recettes digne des grands chefs !*



Sommaire

Petit déjeuner.....	P5
Cocktail entreprise.....	P6 -7
Animation avec ou sans service.....	P8 -9
Plateau gourmand.....	P11
Plateau saveur de la mer	P12
Plateau prestige	P13
Plateau végétarien.....	P14
Plateau sans gluten	P15
Plateau équilibre.....	P15
Pause café.....	P16
Carte des vins.....	P17
Notre engagement éco responsable	P18-19
Notre politique d'entreprise	P20-21
Conditions générales de ventes.....	P22-23

Petit déjeuner

Café, thé, infusion, jus de fruits, eau plate

3 viennoiseries par personne :

Par exemple : Mini pain au chocolat, mini croissant, mini pain aux raisins

Fruits frais

Chaque manifestation est construite comme un événement unique.

6^{20€ HT}
/pers.

(Hors livraison)

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais
rigoureusement sélectionnés et cuisinés le jour de votre livraison
afin de préserver le meilleur de leurs saveurs.*



Nos pièces de cocktail à la carte

(pièces au choix)

*Choisissez vous-même les pièces de votre cocktail et composez le,
à votre image, à vos goûts et votre budget....*

*Contenants et couverts du cocktail fournis 100% éco responsable récupérés par nos soins à l'issue de la prestation.
Buffet livré sur plateaux ardoise ou bois. - Possibilité de livraison en containers froids ou chauds gratuitement.*

*Tasses à café, sucre, agitateurs, nappes et serviettes intissées compris.
Verres sur demande. Boissons sur devis. Coût de livraison sur devis.*

1.14€ht/pièce

Gougère savoyarde (jambon de Savoie et abondance)
Panacotta crémeuse au potiron et brisure de marron
Wrap poulet-curry et lait de coco
Rillettes de la mer
Finger de gaspacho Andalou et chapelure d'olives noires
Maquereau barbecue, compotée de chou rouge
Mini fish burger
Ratatouille froide et balsamique

1.42€ht/pièce

Cromesquis au foie gras
Club sandwich au jambon et fromage frais
Mini nem d'escargots en habit vert
Bruschetta aux légumes grillés et concassé de tomates
Gaspacho melon-pastèque
Mini cheese burger et tomates confites

1.71€ht/pièce

Mini burger aux saveurs asiatiques
Duo de faisselle façon canut et mousse de betterave
Mini navette au saumon fumé
Bruschetta à la roquette, jambon de parme et tomates confites
Taboulé de chou-fleur
Ceviche de rouget à l'avocat et citron vert
Tartare de bœuf coupé au couteau, au sésame et wasabi
Velouté glacé de poivrons et mousse de feta
Mini burger au foie gras
Mousse de carottes et pop corn au cumin

1.99€ht/pièce

Sucette de foie gras et chapelure de pain d'épices
Crème brûlée au foie gras et porto
Gravlax de truite à la betterave et aneth
Crème brûlée au poivrons rouges
Verrine d'asperges en deux façons (en velouté et en tagliatelles)



Exemple de Cocktail d'entreprise

6 pièces salées/pers.

10⁴⁰€ HT
/pers.

(Hors livraison)

Panacotta crémeuse au potiron
Bruschetta aux légumes grillés et concassé de tomates
Mini burger au foie gras
Mini navette au saumon fumé

Plateaux de charcuterie maison et italienne

Plateaux de fromages à picorer
(Comté, Saint Marcellin, Bleu de Sassenage)

Pain en griche individuelle

Café sur buffet

Tasses à café, sucre, agitateurs, nappes et serviettes intissées compris.

Option

Mignardises sucrées
(+ 2.65€ht/pers) :

Verrine fruits exotiques
et chiboust passion

Mini tartelette citron
et brisures de meringue

Animation sans service

*Des animations sans besoin de service
qui vous permettent de personnaliser
votre vin d'honneur, apporter couleurs,
saveurs et convivialité*

Bar à légumes :

Assortiment de légumes croquants accompagnés de leurs
sauces (mayonnaise, cervelle des canuts, sauce cocktail)

5,69€ht/personne

Bar à tartinade :

Tartinade de chèvre et radis, tapenade d'olives vertes et noires,
tartinade betteraves-sésame, houmous et caviar d'aubergines

5,69€ht/personne

Les contenants sont fournis- tarif livraison simple – service non inclus

Animation avec service

*Et pour animer votre réception, créer de la convivialité
avec nos animations uniques et aux saveurs exceptionnelles....*

Succès assuré....

Atelier à 3,79€ht/personne

Plancha terre :

poêlée de bœuf
et volaille aux herbes

Ou

Brochette de viande à la plancha :

3 pièces par personne :
Bœuf au paprika, volaille au curry
Veau à la sarriette

Ou

Animation siphon :

deux au choix entre :

Espuma d'avocat
sur son lit de saumon mariné à l'aneth
et piment d'espelette

Ou

Espuma au lard,
velouté de champignons
et poudre de cèpes

Ou

Espuma au brillat savarin
velouté de chou-fleur
et éclats de noix

Atelier à 5,69€ht/personne

Animation découpe :

Jambon de parme taillé devant vos invités,
accompagné de son duo de pains
et beurre doux

Ou

Découpe campagnarde :

Assortiment de pâtés, terrines
et pain à la découpe

Ou

Atelier paninis :

2 pièces par personne au chorizo et chèvre,
préparés et cuits à la demande

Ou

Plancha de la mer :

2 pièces par personne,
gambas et saint jacques aux tomates confites,
cuites et dressées au buffet

Ou

Poêlée d'asperges :

Au choix entre la fricassée d'asperges vertes,
sauce mousseline à la ciboulette
et les asperges meunières,
huile de chorizo et copeaux de parmesan

Atelier à 7,58€ht/personne

Foie gras nature :

1 pièce par personne
Accompagnement au choix
parmi 3 chutney différents :
oignon, mangue et figue-épices
Pain et pain d'épices maison

Ou

Foie gras chaud :

1 pièce par personne,
cuisson devant vos convives

Ou

Ecailler :

2 huîtres par personne
et crevettes préparées
par nos soins devant vous

*(Présence obligatoire derrière le stand de personnel
pour le bon déroulement des animations
service non inclus dans le tarif proposé
contenants fournis)*



Nous vous proposons une large gamme de plateaux repas de qualité, équilibrés.

Les saveurs varient en fonction des saisons et des produits choisis au quotidien.

*Raffiné et élégant,
ce plateau est idéal pour recevoir vos clients et collaborateurs.*

Les couverts, verres et serviettes sont compris dans tous nos plateaux.

Le plateau Gourmand

15^{90€} HT
/pers.

(Hors livraison)

Il se compose :
d'une entrée,
d'une viande chaude ou froide avec sa garniture
Fromage et de son dessert - Pain

Par exemple... (photo en illustration)

Crudités du moment

.....

Suprême de poulet

.....

Trio de fromages

.....

Salade de fruits frais du Chef

.....

Pain

*Toujours au gré des saisons
et de l'inspiration du Chef au quotidien....*



Le plateau Saveur de la mer

Il se compose d'une entrée
Poisson froid ou chaud avec sa garniture
Fromage et de son dessert
Pain

15^{90€ HT}
/pers.

(Hors livraison)

Par exemple... (photo en illustration)

Salade de lentilles

.....
Saumon cuisiné

.....
Fromages secs

.....
Moelleux au chocolat

.....
Pain



Toujours au gré des saisons et de l'inspiration du Chef au quotidien....

Le plateau Prestige

Il se compose de produits nobles et raffinés pour les collaborateurs VIP.

Il se compose d'une entrée
viande ou poisson avec sa garniture
(Possibilité de livrer chaud sans supplément)
Fromage et de son dessert
Pain

17⁹⁰€ HT
/pers.
(Hors livraison)

Par exemple... (photo en illustration)

Foie gras de canard, chutney de figues
.....
Suprême de pintade , assortiment de légumes de saison
.....
Fromage
.....
Assortiment de desserts du Chef
.....
Pain



Toujours au gré des saisons et de l'inspiration du Chef au quotidien....

Le plateau Végétarien

15^{50€} HT
/pers.

(Hors livraison)

Le végétarien se compose de produits adaptés à ces régimes spéciaux.

Il se compose d'une entrée, d'un plat complet et équilibré
Fromage et de son dessert - Pain

Par exemple...

Carpaccio melon - pastèque

.....

Assortiment de légumineuses et de légumes du moment

.....

Trio de fromages

.....

Tartelette tout choco

.....

Pain



Toujours au gré des saisons et de l'inspiration du Chef au quotidien....

Le plateau Sans gluten



(Hors livraison)

Le sans gluten se compose de produits adaptés à ces régimes spéciaux.

Il se compose d'une entrée
viande ou poisson et sa garniture
Fromage et de son dessert - Pain

Par exemple...

Rémoulade de céleris, moutarde à l'ancienne

.....
Émincé de boeuf au confit d'échalotes, garniture du moment

.....
1/2 Saint Marcellin

.....
Nage de fruits exotiques

.....
Pain

Le plateau Equilibre



(Hors livraison)

Spécialement conçu et adapté à un régime peu calorique
pour maintenir son objectif hebdomadaire, même au travail.

Il se compose d'une entrée, d'un plat complet et équilibré
Fromage et de son dessert - Pain

Par exemple...

Trio de crudités, sauce allégée

.....
Filet de volaille au lait de coco, trio de légumes vapeur

.....
Fromage blanc 0%

.....
Verrine légère aux fruits de saison

.....
Pain

Toujours au gré des saisons et de l'inspiration du Chef au quotidien....

La pause Café / Thé

A partir de 10 personnes

Café 0.80€ HT
Thé 1€ HT

Café ou thé gourmand avec trio de
gourmandises

Pour exemple : macaron, cannelé, moelleux
chocolat 3.35€ HT



La carte des vins

Vins rouges

Crozes Hermitage 37.5cl	7.50€ HT
Crozes Hermitage 75cl	11.50€ HT
Côte du Rhône Guigal 75cl	10.50€ HT

Vins blancs

Crozes Hermitage 37.5cl	7.50€ HT
Crozes Hermitage AOC 75cl	11.50 HT
Tariquet 75cl	9.50€ HT

Vins rosés

Puech haut 75cl	13.50€ HT
-----------------------	-----------

Champagne et Mousseux

Veuve Lorinet 75 cl	18.75€ HT
Clairette de Die Tradition	7.50€ HT

**«L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé,
à consommer avec modération»**

Eau

Eau minérale Cristalline 50cl	0.40€ HT
Eau minérale Evian 100 cl	1.30€ HT
Eau gazeuse San Pelligreno 100 cl ..	1.30€ HT
San Pelligreno 50 cl	0.90€ HT

Jus de fruits

Pomme 1L	3.20€ HT
Ananas 1L	3.20€ HT
Orange 1L	3.20€ HT

Cette carte est susceptible de modifications suivant nos approvisionnements.

Nous pouvons vous fournir les verres à la demande.

Le nappage est également disponible sur simple demande et sur devis.

Possibilité d'installation de vos buffets à partir de 20 personnes sur devis.

Le tarif de nos offres s'entendent hors livraison

(voir conditions générales de vente)

UN TRAITEUR ÉCORESPONSABLE

5 AXES D'ENGAGEMENTS



Votre brochure sur un papier recyclé est imprimée à Saint Marcellin
Les avantages du papier recyclé :

Réduction de la déforestation, les usines de papier recyclé utilisent moins d'eau et réduisent les émissions de CO². Le papier recyclé valorise les déchets et réduit les risques pour la santé humaine liés à l'utilisation de substances dangereuses.



Nos coffrets cocktail et petit déjeuner
sont en carton recyclé et recyclable.

L'ensemble de nos emballages sont 100% fabriqués en France

Chez Buisson Traiteur, nos produits sont préparés
dans nos propres cuisines afin de vous garantir
un maximum de fraîcheur et de traçabilité
de nos produits.

Nos fruits et légumes sont coupés à la main et nous garantissons de ne pas ajouter de conservateurs à nos plats.



UN TRAITEUR ÉCORESPONSABLE C'EST QUOI ?

C'est un acteur qui intègre des mesures de protection de l'environnement au cœur de son activité de restauration et de livraison



Dans nos box plateau repas "Made in France", vous ne trouverez pas de plastique !

Les couverts sont compostables et biodégradables.

Le contenant est en pulpe de canne, 100% compostables et biodégradables.

Chez Buisson Traiteur, l'ensemble des produits sont préparés à la commande, ce qui évite toute perte alimentaire.

Les portions de nos plateaux repas sont définies pour répondre aux apports nécessaires à un repas équilibré.

Chez Buisson Traiteur, nous avons conscience de l'importance du respect des régimes alimentaires de tous.

C'est pourquoi nous avons dans chacune de nos gammes produits des références végétariennes, sans gluten, et équilibrées élaborées en collaboration avec une diététicienne de Tullins diplômée DUT



Pour vos réceptions en basse saison, nous adaptons aussi votre menu

Parce que les saisons rythment nos assiettes, nous adaptons nos menus tout au long de l'année afin que vous puissiez bénéficier des saveurs culinaires de nos plats. Nous garantissons l'excellence des goûts de nos produits rigoureusement sélectionnés pour toutes vos réceptions.

Leader dans le domaine de la cuisine traditionnelle haut de gamme sur toute la région sud Grésivaudan, nous vous offrons un service traiteur de qualité, innovant et créatif, entièrement élaborée dans nos laboratoires par des professionnels diplômés et expérimentés. Nous proposons également la meilleure charcuterie de la région (*produits fabriqués maison*) et de la charcuterie Italienne de grande qualité sélectionnée avec notre partenaire depuis plus de 15 ans.

Nous nous entourons des meilleurs, pour créer le meilleur.

Plateaux charcuterie pour vos apéritifs et vos buffets, raclette ...disponible sur commande ou en boutique.

Notre politique d'entreprise...

Parce que la pérennité de notre relation clientèle est essentielle, nous favorisons au quotidien l'écoute et votre satisfaction, c'est la raison pour laquelle nous élaborons nos réceptions :

Sur mesure

A vos envies

Grâce à des produits de qualité

Avec Le meilleur rapport qualité prix

Buisson Traiteur assure l'intégralité de ses fabrications, services et accompagnement par une équipe professionnelle et diplômée afin de vous garantir la qualité optimale.

Nous réalisons votre projet de A à Z :

La simulation : Particulier ou professionnel, nous réalisons votre projet chiffré, et obtenez un descriptif technique complet sans engagement.

Le conseil et l'accompagnement : Notre service commercial dédié répond à toutes vos questions techniques, financières et organisationnelles, et analyse vos besoins pour comprendre ce qui est important pour vous et adapte parfaitement sa simulation à votre projet. Suite à la proposition, il reste à votre disposition et vous accompagne pour s'assurer du bon déroulement de votre projet et de votre entière satisfaction.

Votre projet et notre engagement : Votre projet est réalisé avec professionnalisme et bienveillance. Nous sommes intransigeants sur la qualité de nos produits, sur notre service, nos échanges, et veillons à votre bien être.

Notre principal objectif, vous donner une complète satisfaction.

- 16 ans d'expérience
- 99 % de satisfaction client
- 300 réceptions réalisées
- Plus de 800 réceptions aux particuliers et entreprises honorées

FAQ...

Comment commander la première fois ?

Lors de la première commande, nous vous demandons de remplir un formulaire (*nom, prénom, adresse mail, type client, numéro de TVA intracommunautaire, société, adresse postale, téléphone*).

Un e-mail vous est ensuite envoyé sur votre boîte à lettre électronique référencée dans vos coordonnées pour garder en mémoire vos informations.

Il ne vous reste plus qu'à passer commande.

Attention, toute commande doit être validée puis confirmée. La confirmation emporte acceptation de l'opération et forme la vente.

Vous recevrez ensuite une confirmation de votre commande par e-mail.

Quelles sont les conditions de commande pour une livraison en temps et en heure ?

Toute commande doit être passée sur le site ou au 04 76 38 11 26 au plus tard la veille de la livraison, avant 18h00 (*jours ouvrés, du lundi au vendredi*) pour tous les produits de la carte. Possibilité de commande le jour même jusqu'à 9h00 pour commander les plateaux repas dans la limite des stocks disponibles uniquement par téléphone.

Existe-il une commande minimum ?

Il n'y a pas de minimum de commande, sous condition de règlement des frais de livraison.

Comment demander à réaliser un devis chez votre charcutier traiteur Buisson Mathieu ?

Il vous suffit d'envoyer un mail, ou appeler au 04 76 38 11 26, ou bien joindre directement le service commercial au 06 51 49 63 76.

J'ai passé une commande sur votre site internet, comment être sûr qu'elle a bien été validée ?

Pour être confirmée, votre commande doit être validée par mail, ce qui signifie qu'elle a bien été enregistrée et prise en compte. Vous recevrez donc un mail de confirmation reprenant toutes les informations que vous avez validées lors de votre commande par mail, ou par téléphone.

Je souhaite modifier ou annuler une commande. Comment faire ?

La commande peut être annulée ou modifiée au plus tard la veille de la livraison avant 18h00 (*si commande pour le lundi, avant vendredi 18h00*). Les commandes passées pour une livraison le jour-même ne peuvent être annulées.

Toute modification ou annulation doit être effectuée dans les délais ci-dessus mentionnés, en prenant directement contact en boutique : au 04 76 38 11 26 du lundi au samedi.

Auprès de qui puis-je m'adresser pour obtenir des renseignements complémentaires sur ma commande ou sur les produits proposés ?

Un service commercial est à votre disposition pour vous conseiller, répondre à vos questions du lundi au vendredi, de 08h30 à 18h30

au 06 51 49 63 76 ou par mail : traiteur.mathieubuisson@gmail.com, ou en boutique au 04 76 38 11 26.

Est-il possible de commander à la dernière minute et sous quelles conditions ?

En cas de réunion de dernière minute, nous pouvons vous offrir une solution grâce à nos suggestions du jour et vous livrer dans les meilleurs délais, en fonction des stocks disponibles.

Quels sont les horaires, lieux et tarifs de livraisons ?

Les livraisons s'effectuent généralement dans un périmètre de 15 km environ, mais sont possibles au delà sur simple demande.

Les tarifs sont les suivants :

sur Saint Marcellin : 4.50€ ht

jusqu'à 10 km : 8.50€ ht

Les horaires sont les suivants :

du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30

samedi et dimanche sur demande.

Il appartient au client de vérifier l'intégrité de sa commande avant de signer le bon de livraison. Aucune réclamation ne sera prise en compte après signature du bon de livraison.

Peut-on être livré le soir ?

Oui, pour vos prestations en soirée, sur demande.

Peut-on se faire livrer le week-end ?

Etude de faisabilité sur demande uniquement.

Les plats sont-ils livrés chauds ?

Tous nos plateaux-repas sont livrés prêts à déguster. Sauf indication contraire, nos recettes sont élaborées pour être dégustées froides. Livraison en chaud sur demande et sans supplément.

Comment sont conditionnés les plateaux-repas pendant leur transport ?

Votre livraison est assurée par des camions frigorifiques qui respectent la chaîne du froid. Nous vous mettons à disposition si besoin des caisses isothermes si vous ne disposez pas de moyen de réfrigération.

Combien de temps peut-on conserver les plateaux-repas ?

Le produit doit être consommé dans les 6h après la livraison, dans des conditions optimales de conservation : soit + 4°C. Nous vous suggérons de sortir le produit du froid au maximum 30 minutes avant sa consommation.

Les boissons sont-elles comprises dans les plateaux-repas ?

En règle générale, aucune boisson n'est incluse dans les plateaux-repas.

Ces informations sont clairement inscrites dans la description du menu.

Fournissez-vous la vaisselle ?

Les plateaux-repas sont livrés avec le nécessaire. Buisson traiteur vous propose si besoin, en plus de la commande de vos plateaux-repas, des accessoires (*vaisselle porcelaine, nappes, verres, flûtes à champagne...*).

De quelle manière vos plateaux-repas sont-ils confectionnés ?

Chaque jour, buisson traiteur s'engage sur une sélection rigoureuse des matières premières.

Chaque plateau est élaboré à partir de matières premières soigneusement sélectionnées selon un cahier des charges strict pour vous garantir la meilleure qualité et une parfaite traçabilité jusqu'à votre plateau.

Les plateaux-repas sont réalisés dans des conditions d'hygiène draconiennes validées par une démarche qualité. Cette démarche vise à l'amélioration du produit et à votre satisfaction.

Une équipe de cuisiniers élabore chaque jour vos plateaux avec le meilleur des ingrédients. Leur expérience gastronomique permet de créer des recettes toujours renouvelées en adéquation avec vos attentes en terme de saveurs et de consommation au bureau.

En tant que particulier puis-je acheter des plateaux ?

Oui, vous avez également une gamme spécialement conçue pour des repas équilibrés du quotidien de grande qualité à des tarifs très compétitifs. Votre carte est disponible sur notre site www.buisson-traiteur.com, ainsi qu'à l'accueil de votre entreprise qui vous a permis de l'avoir à disposition pour faciliter vos commandes.

Les emballages sont-ils récupérés ?

Oui. Seuls les emballages en relation avec les repas que nous vous avons livrés peuvent être récupérés.

Dans notre démarche éco responsable, nous mettons tout en œuvre pour nous charger de récupérer nos emballages compostables.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE - TRAITEUR EN ENTREPRISE

Les conditions générales de vente présentes s'appliquent à la SARL Mathieu Buisson, 46 Grande rue - 38160 Saint Marcellin.

Les présentes conditions générales de vente concernent la vente des produits accessibles sur notre site internet www.buisson-traiteur.com, dans la rubrique « entreprise » tel que événementiel entreprise, buffets, plateaux repas. Toute commande suppose l'acceptation formelle par le client des présentes conditions générales de vente.

EVENEMENTIEL ENTREPRISE :

Mathieu Buisson établit un ou des devis à la demande du client pour une manifestation dont la date, le lieu et le nombre de participants sont précisés. Ces devis sont à la fois détaillés et personnalisés. La relation contractuelle se crée lorsque le client donne son acceptation par écrit d'un devis, ceci dans les délais prévus et précisés sur le devis.

Mathieu Buisson désengage totalement sa responsabilité en ce qui concerne les éventuelles prestations facturées directement au client par d'autres fournisseurs (notamment la location de salle ou de matériel) qui restent sous l'entière responsabilité du client.

Également, si le client fournit lui-même une quelconque nourriture, boisson, ou personnel de service.

DÉLAI DE COMMANDE :

Les cocktails, buffets, repas de réception doivent être commandés au plus tard quinze jours avant la date de votre réception (jours ouvrés).

Toute commande doit être validée puis confirmée par le client. Mathieu Buisson s'engage à fournir, par courrier électronique, une confirmation de la commande enregistrée qui devra être validée par le client dès réception de celle-ci.

MODIFICATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Dans la limite de plus ou moins 10%, une modification du nombre de participants pourra être prise en compte dans un délai de 48H à l'avance.

VALIDITÉ DES TARIFS :

Les devis sont établis sur la base des tarifs en euros et HT à la date de leur établissement. Pour une manifestation devant se dérouler plus de six mois plus tard, Mathieu Buisson se réserve le droit d'ajuster le devis initial en fonction de l'évolution des tarifs des matières premières et personnel.

FORCES MAJEURES :

Tout retard, voire annulation pure et simple, résultant de faits extérieurs indépendants de la volonté de Mathieu Buisson, tels que, et non limitativement, guerre, émeute, manifestation, grève, conditions climatiques exceptionnelles, pandémie, sinistre affectant les laboratoires de la société, impossibilité d'approvisionnement, décès, invalidité, maladie grave, accident, etc...ne pourra être retenu contre Mathieu Buisson.

PLATEAUX REPAS :

Tous les plateaux repas sont livrés complets, prêts à consommer. Le produit doit être consommé dans les 6h après la livraison, dans des conditions optimales de conservation : soit +4°C.

Délais de commande :

Les plateaux repas sont commandés par téléphone au 04 76 38 11 26 ou par mail: traiteur.mathieubuisson@gmail.com au plus tard la veille de la livraison et avant 18H.

Exceptionnellement, si votre organisation n'a pas pu vous permettre de nous passer les commandes dans ce délai, nous accepterons la commande le jour même et jusqu'à 9H00 uniquement par téléphone.

Les plateaux petits déjeuners sont commandés au plus tard 48H avant la date de livraison (jours ouvrés) et avant 18H.

Toute commande doit être validée puis confirmée par mail par le client, Mathieu Buisson s'engage à fournir, par courrier électronique, une confirmation de la commande enregistrée.

Commande de plateaux repas sans condition de minimum de commande.

Commande de plateaux petit déjeuner à partir de 8 personnes minimum.

Tarif de livraison : Du Lundi au Vendredi de 9H00 à 12H30 pour les plateaux repas:

Saint Marcellin : 4.50 € HT

Jusqu'à 10 kms : 8.50€ HT

Au delà, nous consulter.

ANNULATION :

La commande peut être annulée au plus tard 48 heures avant pour les plateaux repas et 8 jours avant pour les autres prestations par mail à [HYPERLINK «mailto:traiteur.mathieubuisson@gmail.com»traiteur.mathieubuisson@gmail.com](mailto:HYPERLINKmailto:traiteur.mathieubuisson@gmail.com) ou au 04 76 38 11 26.

Les commandes passées pour le jour même ne peuvent être annulées.

Conditions de livraison: Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée. En cas d'absence du client lors de la livraison de la commande, celle-ci sera récupérée par notre service de livraison. Le client ne pourra prétendre à aucun remboursement.

MODALITÉS DE PAIEMENT :

Tout paiement est à régler à réception pour les particuliers de l'entreprise. De manière générale et sans disposition contraire mentionnée sur la facture, le délai de paiement légal est de 30 jours à compter de la réception du produit ou de la réalisation de la prestation.

Toute somme non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard. En cas de retard de paiement, Mathieu Buisson suspendra toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action.

LITIGES :

A défaut de règlement à l'amiable, tout litige sera de la seule compétence des Tribunaux de Grenoble, dont dépend le siège social de Mathieu Buisson.

INFORMATIONS RELATIVES À L'ALCOOL - DÉLAI DE CONSOMMATION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Protection des mineurs:

Conformément aux dispositions de l'article L. 3342-1 du Code de la santé publique, la vente d'alcool à des mineurs de moins de dix huit ans est interdite. Buisson traiteur décline toute responsabilité pour toute commande passée par un mineur et ne saurait être responsable du service de boissons alcoolisées lors de manifestations à des mineurs sous la responsabilité de leurs parents.

Conformément aux textes communautaires, le traiteur est tenu, à l'issue de chaque manifestation, de détruire tous les produits alimentaires présentés aux convives ou réchauffés.

Le client ne peut les conserver du fait des risques encourus en cas de consommation de produits alimentaires, alors que la chaîne du froid a été rompue.

INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

La protection des données personnelles est encadrée par la loi du 6 janvier 1978 dite « Informatique et libertés ». Nous vous informons que la collecte des informations dont la saisie est obligatoire dans le formulaire de contact est nécessaire au traitement de votre demande.

La loi du 20 juin 2018 relative à la protection des données personnelles a modifié la loi « Informatique et Libertés » pour l'adapter aux dispositions du règlement général sur la protection des données (RGPD), applicable partout en Europe depuis le 25 mai 2018.

Les informations collectées sont destinées uniquement à l'usage de Mathieu Buisson.

Le client dispose d'un droit d'accès et de rectification aux informations le concernant et de suppression des données qui vous concernent.

Vous pouvez l'exercer en écrivant aux adresses suivantes :
BUISSON CHARCUTERIE TRAITEUR 46 Grande rue - 38 160 Saint Marcellin ou en passant par le formulaire de contact de notre site www.buissontraiteur.com

NOTES



BUISSON TRAITEUR POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

Mariage, séminaire et réception entreprise,
baptême, anniversaire, portage de repas....

Nous contacter

46 , Grande rue 38160 SAINT MARCELLIN - **04 76 38 11 26**

traiteur.mathieubuisson@gmail.com

Mathieu Buisson - Dirigeant : 06 59 98 53 23

Christelle Albanet - Service commercial : 06 51 49 63 76



Retrouvez nous sur :

www.buisson-traiteur.fr



Photos contractuelles - Droits photos: Buisson Traiteur

Photos non contractuelles - Droits photos: freepiks

Impression: Ballouhey imprimeur Saint Marcellin

Edition: Février 2022 - Ne pas jeter sur la voie publique

SARL Buisson Mathieu 46 grande rue 38160 Saint Marcellin au capital de 31000€ - RCS de Grenoble - SIREN 889008108

Décret d'application et arrêté de la loi relative à la politique de la santé publique du 9 Août 2004

les informations à caractère sanitaire prévues à l'article R. 2133-1 sont :

"Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour"

"Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière"

"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé"

"Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas"

www.mangerbouger.fr