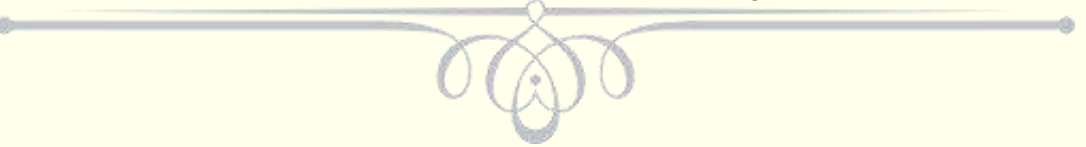




Book Traiteur 2027

Chateau de Quesmy



78 rue du Château
60640 Quesmy

Sabrina LOMBARD, Chef de Cuisine - 06 20 93 51 78

William LOMBARD, Gérant – 06 11 52 09 82

traiteur@chateaudequesmy.com





Savoir-Faire – Créativité – Qualité :

MOMENTS UNIQUES ET INOUBLIABLES

Cliquez : <https://youtu.be/HwRmt3il7TM>

L'amour de la restauration événementielle et du service, nous a donné envie de fonder notre entreprise en 2014, afin de vous proposons des services de traiteur pour les mariages, les anniversaires, les séminaires d'entreprise et tous autres événements.

Entouré d'une équipe de professionnels passionnés, nous mettons tout en œuvre pour offrir à nos clients des prestations de qualité et sur mesure en mettant en avant des produits frais et de saison.

Les menus sont personnalisés en fonction des goûts et des besoins de nos hôtes. Nous vous garantissons un service assuré avec le plus grand soin pour que chaque événement soit une réussite.

Nous accordons également une grande importance à l'esthétique et à la présentation des plats.

Les buffets et les tables sont dressés avec élégance pour une expérience culinaire complète.

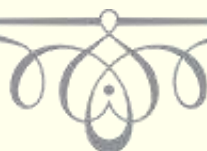
Pour d'autres prestations, n'hésitez pas à nous consulter.





Table des matières

- Formule « Clé en main »
- Formule « Menus »
- Choix « Un Mariage sur Mesure »
 - Les options
 - Les Entrées
 - Les Plats chaud et
 - Entractes Glacés
 - Mignardises sucrées
- Alternative « Annexable »
- Le Brunch
- Livre d'Or
- Galerie Photos
- Condition de prestation & de règlement
- Informations légales
- Conditions Générales de Vente



Formule CLÉ EN MAIN





1. Formule « Clé en main »

Notre formule VERITABLE « à 135,00 € / pers. » :

Vin d'Honneur :

- ❖ Cocktail 10 pièces – prestation 2h00,
- ❖ Cocktail Vin d'Honneur,
Punch ou Soupe à la méthode champenoise
- ❖ Softs.

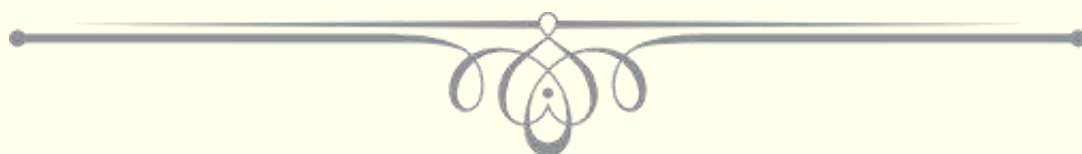
Repas :

- ❖ 1 Entrée Froide ou 1 Entrée Chaude,
- ❖ 1 Plat Chaud,
- ❖ 1 Assiette de 3 fromages*,
- ❖ Douceur sucrée (4 mignardises et 2 verrines),
- ❖ Café ou Thé à disposition.

Boissons :

- ❖ Vin Rouge,
- ❖ Vin Blanc,
- ❖ Eau plate et pétillante.

- ❖ * Il est possible de remplacer le fromage par une animation culinaire au choix pour le Vin d'honneur





1. Formule « Clé en main »

Notre formule VERITABLE « à 135,00 € / pers. » :

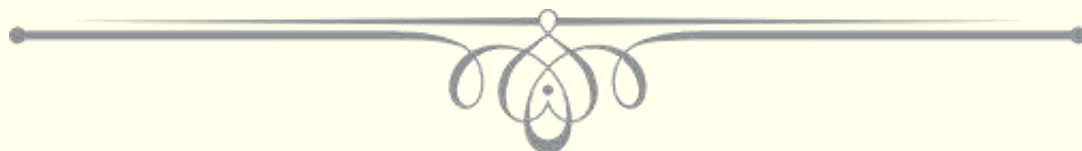
Sur mesure :

- ❖ Nappage,
- ❖ Dressage des tables,
- ❖ Pain,
- ❖ Assiettes rondes,
- ❖ Un jeu de couverts par plat,
- ❖ Vin rouge et Vin Blanc à discrétion de l'entrée au fromage.
- ❖ 1 Cocktail alcoolisé au Vin d honneur et Softs
- ❖ 3 verres,
- ❖ Service inclus sur une base de 6h00 de prestation.(2H Vh 4H Repas)
- ❖ BRUNCH Compris.

Le petit plus :

- ❖ Option retenue « Arrivée de votre champagne »,
(le staff service envoie vos bouteilles décorées de flambeaux avant l'arrivée du dessert)
- ❖ Option retenue « Arrivée du dessert » (Nous pouvons vous assurer l'arrivée et le service de votre dessert si vous souhaitez en apporter un, sous réserve de nos conditions)

- Le tarif de la formule « Clé en Main » est forfaitaire.
- Il correspond à l'ensemble de la prestation comprenant notamment :
- La préparation en amont,
- La logistique,
- Le matériel,
- Le personnel,
- La coordination,
- La présence et le service sur toute la durée de l'événement.



Formule MENUS





2. Formule « Menus »

Notre formule ARTISTE « à 80,00 € / pers. » :

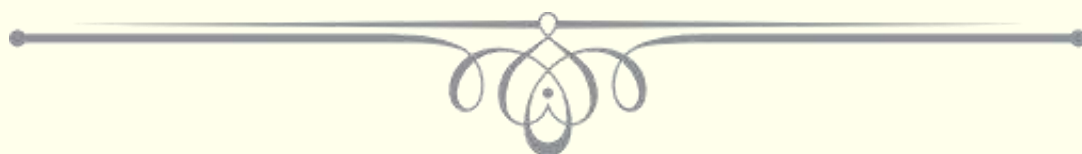
- ❖ 1 Entrée Froide,
- ❖ 1 Entrée Chaude,
- ❖ 1 Plat Chaud,
- ❖ 1 Assiette de 3 fromages,
- ❖ Mignardises Sucrées (4 et 2 Verrines),
- ❖ Café ou Thé à disposition,

Notre formule INDECISE « à 66,00 € / pers. »

- ❖ 1 Entrée Froide ou Chaude,
- ❖ 1 Plat Chaud,
- ❖ 1 Assiette de 3 fromages,
- ❖ Mignardises Sucrées (4 et 2 Verrines),
- ❖ Café ou Thé à disposition

Notre formule BOHEME « à 61,00 € / pers. »

- ❖ 1 Entrée Froide ou Chaude,
- ❖ 1 Plat Chaud,
- ❖ Mignardises Sucrées (4 et 2 Verrines),
- ❖ Café ou Thé à disposition





2. Formule « Menus »

Notre formule INSOUCIANTE « à 49,00 € / pers. » :

- ❖ 1 Plat Chaud,
- ❖ 1 Assiette de 3 fromages,
- ❖ Mignardises Sucrées (4 et 2 Verrines),
- ❖ Café ou Thé,

Notre formule MINIMALISTE « à 45,00 € / pers. »

- ❖ 1 Plat Chaud,
- ❖ Mignardises Sucrées (4 et 2 Verrines),
- ❖ Café ou Thé,

❖ Toute nos formules repas comprennent :

- ✓ Pain,
- ✓ Eau plate et pétillante,
- ✓ Assiettes rondes,
- ✓ 3 couverts,
- ✓ 1 verre,
- ✓ Service compris.

A compléter si souhaitez avec les options en page suivante..



Choix UN MARIAGE SUR MESURE

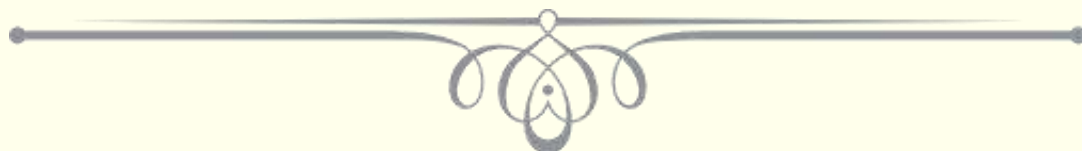




4. Choix d'« Un Mariage sur mesure »

Les options :

- Option « Cave à Vins » :
(Vin blanc et vin rouge à discrétion tout le long du repas)12,00€ / pers.
- Option « Eau » (bouteille eau plate et pétillante en verre)2,50€ / pers.
- Option « Lingerie » (serviette en tissu blanc et nappage)5,00€ / pers.
- Option « Full couverts »
(une paire de couvert par plat présenté)1,50€ / pers.
- Option « Mise en place » (dressage de la table pour vous)3,50€ / pers.
- Option « Verrerie » :
Vin d'honneur (verre et service si boisson par vos soins)2,50€ / pers.
- Option « Verrerie » :
Les vins sont apportés par vos soins (verre à vin x2 et service)2,50€ / pers.
- Option « Verrerie full night »2,00€ / pers.
- Option « Douceur sucrée » (2 Verrine 4 mignardises)12,50€ / pers.
- Option « Arrivée de votre champagne »55,00 €
(le staff service envoie vos bouteilles décorées de flambeaux avant l'arrivée du dessert)
- Option « Entracte glacée »4,50€ / pers.
- Option « Cascade » de champagne90,00 €
- Option « Sabrage » de vos bouteilles70,00 €
- Option « Arrivée du dessert » comme sur la photo5,50€ / pers.
- FORMULE WEEK-END Enfant
(enfants de 3 à 11 ans)40,00 € / enf.
 Vin d'honneur offert
 Repas du soir (25,00 €)
 Repas du lendemain (15,00 €)
- *Cocktail enfant: (4 pièces apéritives froides offerts + Soft) Repas enfant ((crudité charcuterie + aiguillette de poulet(nuggets) et frites) + Dessert + Boisson + Buffet de Bonbons) + Brunch du Lendemain*





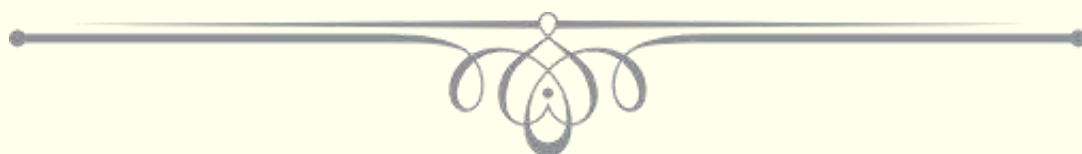
4. Choix d' « Un Mariage sur mesure »

Les Entrées froides

- ❖ Duo de saumon fumé et gravlax accompagné de son coulis de Mangue, ses billes de citrons et baies roses.(Best Seller)
 - ❖ Foie gras mi-cuit maison Chutney de figues et son toast de pain d'épices.
 - ❖ Homard sur sa bavaroise aux poivrons, sauce homardine et sa brunoise de légumes (supplément de 8€).
 - ❖ Foie gras maison sur sa gelée de mangue, son chutney d'oignons, petit pain Cranberries.
 - ❖ Salade périgourdine (salade, tomates cerise, lardons, magret de canard fumé, noix et toast de foie gras).
 - ❖ Carpaccio de St Jacques au yuzu, sa brunoise de pommes Granny Smith et fleurs de pensée.
-

Les Entrées chaudes

- ❖ Noix de Saint Jacques déglacé au Champagne sur lit de poireaux. Tuile de pain à l'encre de seiche.(Best Seller)
- ❖ Raviole d'écrevisses et sa crème safranée aux petites tomates grappes rôties.
- ❖ Tarte tatin au foie gras poêlé à la sauce Sauternes.
- ❖ Saumon et sa viennoise aux herbes, sauce au beurre nantais accompagné de ses navets et carottes en sifflet.

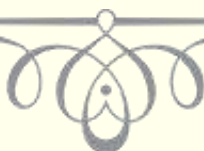




4. Choix d' « Un Mariage sur mesure »

Les Plats chauds

- ❖ Pavé de bœuf de la Ferme, sauce périgourdine.
- ❖ Cabillaud, sauce St Jacques.
- ❖ Symphonie des trois filets (Bœuf, Veau et Volaille), sauce Banyuls.(Best Seller)
- ❖ Magret de canard caramélisé au quatre épices, sauce au miel et Vanille (sucré / salé).
- ❖ Filet mignon de veau, sauce foie gras.
- ❖ Suprême de volaille farci à la brisure de truffes, sauce aux girolles.(Best Seller)





4. Choix d' « Un Mariage sur mesure »

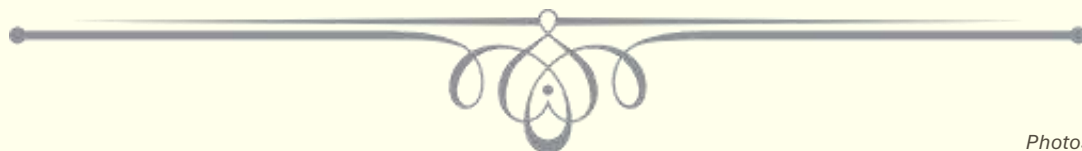
- Option « Entractes glacés » :
(Animation neige carbonique).....4,50€ /pers.
Le Normand (sorbet pomme et Calvados)
Le Pêché mignon (sorbet pêche et liqueur)
Le Colonel (sorbet citron et Vodka)
- Option « Douceur sucrée ».....12,50€ /pers.
(sélectionnez 4 mignardises et 2 verrines parmi les choix proposés ci-dessous :

Mignardises :

Tartelette citron
Entremet Croustillant Chocolat Caramel
Moelleux Pistache Griotte
Tartelette Pomme D'amour
Tartelette aux fruits
Paris Brest
Brochette de fruits
Macaron
Fondant Chocolat
Cannelé au Grand Marnier

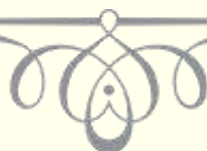
Verrines sucrées :

Tiramisu spéculos
Mousse pistache-framboise
Mousse chocolat-noisette
Panacotta vanille-fruits rouges
Panacotta vanille-fruits exotiques





IV. Choix d'« Un Mariage sur mesure »



Alternative ANNEXABLE





3. Alternative « Annexable »

Nos formules « Cocktail » :

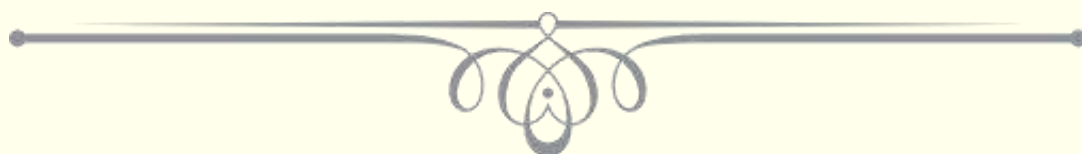
- ❖ Avec repas,
- ❖ Service, mise en place, matériels et décors inclus.
- ❖ Cocktail 6 pièces – prestation 1h0018,00€ / pers.
- ❖ Cocktail 8 pièces – prestation 1h3020,00€ / pers.
- ❖ Cocktail 10 pièces – prestation 2h0022,00€ / pers.
- ❖ Cocktail 12 pièces – prestation 2h3024,00€ / pers.
- ❖ Cocktail 14 pièces – prestation 3h0026,00€ / pers.

Nos formules « Cocktail dînatoire »

- ❖ Sans repas,
- ❖ Service, mise en place, matériels et décors inclus.
- ❖ Cocktail dînatoire avec 20 pièces environ – prestation de 4h0044,00€ / pers.
- ❖ Cocktail dînatoire avec 22 pièces environ – prestation de 4h3048,00€ / pers.
- ❖ Cocktail dînatoire avec 24 pièces environ – prestation de 5h0052,00€ / pers.

Toutes nos formules cocktails sont organisées pour un minimum de 40 invités de 18h00 à 00h00 max.

Tous nos cocktails sont avec tables houssées et manges debout houssés.



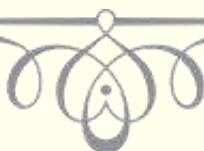


3. Alternative « Annexable »

Nos Animations « Cocktail » :

- ❖ Saint Jacques flambées au Whisky4,20€ ttc / pers.
- ❖ Gambas flambées au Whisky4,50€ ttc / pers.
- ❖ Foie gras poêlé4,70€ ttc / pers.
- ❖ Jambon Serrano avec condiments5,50€ ttc / pers.

Animation prévue de 2h00.







Brunch de 09h00 à 14h00.....28,00 € / pers.
(minimum de 30 pers.)

Prestation proposée, si le repas du soir est assuré par
Quesmy Traiteur.

SUCREE

Café, thé, chocolat chaud, lait, pancake, mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins, céréales, confitures, nutella, miel, eau plate & pétillante, salade de fruits, petit beurre, jus d'orange & jus de pomme.

SALEE

Plateau de charcuterie, plateau de saumon, pain, pilon de poulet, œufs brouillés aux lards, plateau de fromage, tarte fine.

Vaisselle et service INCLUS.





LIVRE d'Or

Merci encore à nos clients pour leur confiance

Florine W. Envoyé le 17/10/2022

★★★★★ 5.0 ▼

Mariage 100% réussi

Merci à toute cette belle famille de nous avoir accueillis pour notre mariage. Nous avons eu de bons retours concernant le lieu, les logements, le personnel, le service. Encore merci à Sabrina, William & Céline pour votre professionnalisme, vos conseils, votre flexibilité et votre disponibilité. Tout était parfait. Je recommande les yeux fermés.

Samira Envoyé le 09/10/2022

★★★★★ 5.0 ▼

Mariage exceptionnel

Nous nous sommes mariés cette été au château de quesmy et ça été un lieu d'exception. Nous avons pris le traiteur du domaine où les gérants Sabrina et William ont été d'un grand professionnalisme. Le repas, service et leur disponibilité étaient génial. Une très belle décoration de leurs parts.



Martine Pasquier

Local Guide · 83 avis · 180 photos



★★★★★ il y a 10 mois

Nous avons eu le grand plaisir de faire la connaissance de Sabrina et William pour notre mariage du 4/5 et 6 août 2023, un grand bonheur, nos papilles sont encore toutes excitées par les mets servis du cocktail à la pièce montée ! Un rythme agréable et sans longueur, des serveuses pleine d'attentions. L'arrivée de la pièce montée incroyable, bref une prestation parfaite à tout point de vue, MERCI BEAUCOUP et BRAVO A VOUS un grand bonheur !!

Visité en août 2023





Benedicte Gonzalez-garcia

4 avis · 1 photo



il y a 2 semaines

NOUVEAU

Nous sommes ravis de la prestation de notre traiteur de mariage. La présentation des plats était superbe et nous nous sommes régales tout au long de la soirée. Les serveurs(es) et la cheffe de salle ont été particulièrement agréables et à l'écoute, tant des mariés que des invités. Un grand merci également à William et Sabrina pour leur accompagnement et leurs précieux conseils durant toute la préparation. Nous recommandons vivement ce traiteur, un service impeccable du début à la fin. +++

Visité en mai



Audrey Gilpin

Local Guide · 67 avis · 42 photos



il y a un an

Nous avons fêté notre mariage le samedi 25 Juin 2022 et avons choisi le traiteur du château de Quesmy.

Nous avons fait la connaissance de William et Sabrina, deux personnes formidables, de la réservation au jour J. Ils sont soigneux et très rigoureux, ils communiquent très bien et ont le sens du service haut de gamme.

Ils s'adaptent également à tous les soucis qu'ils peuvent rencontrer et vous épargnent bien des tracas, vous rendent service et sont à l'écoute !

Les animations culinaires et l'animation casino ont énormément plu ! Elles valent vraiment le détour !

Et que dire des repas et du service... C'est nickel. Non vraiment, tous nos convives sans exception ainsi que nous-même, avons complimenté des petits fours au repas jusqu'au brunch, tout était exquis et le personnel était attentif, professionnel, avec beaucoup de tenue et le sourire, quel plaisir !

Tout était très réussi ! Nous avons même eu droit à une petite surprise ! Ils ont été impeccables avec nous et nous avons adoré chaque geste qu'ils ont eu à notre égard pendant notre mariage !

Tout le planning a été respecté à la minute, c'était très impressionnant !!

Merci à tous d'avoir œuvré pour rendre ce jour si exceptionnel et unique ! Tout le monde s'en souviendra, nous ne vous oublierons jamais ! Peut-être nous reverrons nous à l'occasion d'un bel anniversaire de mariage, qui sait ?

Visité en juin 2022





GALERIE PHOTOS
Notre partenaire :
Un regard Sensible
06 82 91 73 35



CGV





Conditions de prestation

Chers Clients,

Nous vous proposons ici un large éventail de plats afin de composer vos menus et garantir vos festivités.

Notre book traiteur détaille toutes les prestations qui en découlent, afin de vous fournir des prestations de grande qualité en cohérence avec vos attentes.

1. Réservation :

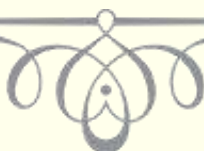
Le délai de réservation pour tous événements est de préférence entre 4 à 6 mois avant la date de l'évènement prévu entre Mai et Octobre de chaque année.

Le délai de réservation pour les repas ou buffets est de 2 mois avant la date de l'évènement.

Afin de vous garantir votre réservation, merci de nous retourner le contrat de prestation dûment daté et signé par vos soins avec la mention « Bon pour accord ». Ce contrat devra être accompagné d'un chèque de caution de 2 500,00 €uros et d'un acompte d'une valeur de 30% de la somme totale de la prestation.

2. Conditions de règlement :

- ✓ Premier acompte de 30% à la commande,
- ✓ Deuxième acompte de 30%, deux mois avant la date de l'évènement,
- ✓ Solde de la commande, 15 jours avant la date de l'évènement.
- ✓ Paiement par virement ou par chèque à l'ordre de la SARL Quesmy Traiteur.





Informations légales



SARL Quesmy Traiteur
RCS COMPIEGNE 801 301 489
00013

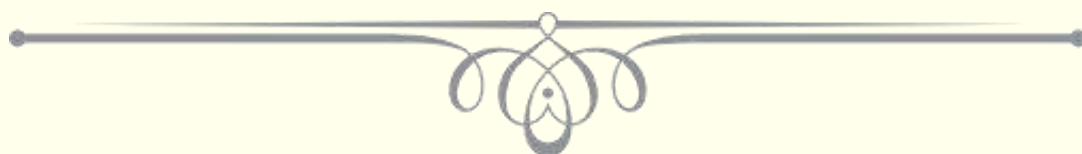
78 rue du château
60640 Quesmy
France

traiteur@chateaudequesmy.com



Relevé d'Identité Bancaire

						
RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE						
Identifiant national de compte bancaire - RIB						
Banque	Guichet	N° compte	Clé	Devise	Domiciliation	
10278	02664	00020443301	65	EUR	CCM NOYON	
Identifiant international de compte bancaire						
IBAN (International Bank Account Number)						
FR76	1027	8026	6400	0204	4330	165
BIC (Bank Identifier Code)						
CMCIFR2A						
Domiciliation				Titulaire du compte (Account Owner)		
CCM NOYON				QUESMY TRAITEUR		
25 PLACE BERTRAND LABARRE				78 ALLEE DU CHATEAU		
60400 NOYON				60640 QUESMY		
☎ 0 820 35 21 58						
Remettez ce relevé à tout autre organisme ayant besoin de connaître vos références bancaires pour la domiciliation de vos virements ou de prélèvements à votre compte. Vous éviterez ainsi des erreurs ou des retards d'exécution.				PARTIE RESERVEE AU DESTINATAIRE DU RELEVÉ		





Nos Conditions Générales de Vente

Commande minimum de repas pour 40 personnes.

1) Chaque commande donnera lieu un contrat établi entre le Client et la Société en deux exemplaires associés à un chèque d'acompte de 30% du montant total de la prestation. Le paiement effectué à la livraison prouve l'accord et la réception de la marchandise. Toutes réclamations ou réserve devront être faite le jour même de la livraison, puis par lettre recommandée à l'adresse mentionnée dans les « Informations légales » (page 25).

En application de l'Article L121-20

Modifié par Loi n°2005-841 du 26 juillet 2005 - art. 3 JORF 27 juillet 2005

« Le consommateur dispose d'un délai de sept jours francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités, à l'exception, le cas échéant, des frais de retour. Le consommateur peut déroger à ce délai au cas où il ne pourrait se déplacer et où simultanément il aurait besoin de faire appel à une prestation immédiate et nécessaire à ses conditions d'existence. Dans ce cas, il continuerait à exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités.

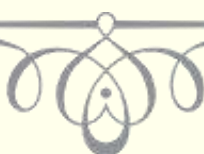
Le délai mentionné à l'alinéa précédent court à compter de la réception pour les biens ou de l'acceptation de l'offre pour les prestations de services.

Lorsque les informations prévues à l'article L. 121-19 n'ont pas été fournies, le délai d'exercice du droit de rétractation est porté à

trois mois. Toutefois, lorsque la fourniture de ces informations intervient dans les trois mois à compter de la réception des biens

ou de l'acceptation de l'offre, elle fait courir le délai de sept jours mentionnés au premier alinéa.

Lorsque le délai de sept jours expire un samedi, un dimanche ou un jour férié ou chômé, il est prorogé jusqu'au premier jour ouvrable suivant. »





- 2) Si le Client use de ce droit de rétractation, le retour des produits doit s'effectuer dans leur emballage d'origine, en parfait état, accompagnés de tous les accessoires et notices éventuels en parfait état de revente, avec l'indication de la facture à laquelle les produits se rapportent. Tout produit endommagé, incomplet, absent ou dont l'emballage d'origine aura été détérioré, ne sera ni remboursé ni échangé et sera réexpédié au Client, aux frais de ce dernier. Par ailleurs, la Société procédera à l'échange des produits ou au remboursement des sommes versées par le Client au titre des produits retournés, à l'exclusion des participations aux frais d'envoi, dans un délai maximum de trente (30) jours à compter de la réception du retour.
- 3) Nous vous rappelons que le législateur exclut du droit de rétractation les produits périssables et agroalimentaires : ne pourront être repris les produits après rupture du scellé de fraîcheur où l'ouverture les rend impropres à toute commercialisation ultérieure. Aussi, dans le cas de produits périssables, le client ne saurait se prévaloir de son droit de rétractation. Toutefois, une modification ou annulation de la part du Client pourra être prise en compte dans la mesure où la prestation est en préparation.
- 4) Au-delà de la période de rétractation, la Société se réserve le droit ou non du remboursement de l'acompte versé. Si un remboursement à lieu, 15% du montant total de la prestation sera retenu pour perte financière occasionné à la Société, sauf pour cas de force majeure justifiant sa cause. Le Client à la signature du contrat reconnaît avoir lu et approuvé les Conditions Générales de Vente ci-contre et accepter nos prestations. Toute annulation ou modification devra être effectuée par lettre recommandée maximum un mois avant la date de la livraison/prestation. Le contrat est annulé automatiquement à la date prévue pour la livraison/prestation.
- 5) Tout événement de force majeure, accident, épidémie, grève générale ou particulière dégage la responsabilité dérivant du contrat de vente établi entre le Client et la Société.
- 6) En cas de catastrophe naturelle, nos prestations signées ou non, seront purement et simplement annulées sans aucune possibilité de réclamation et indemnisation aux clients par la Société. Les menus sont livrés sans le pain, hors réception.
- 7) Le compte total des convives pour la prestation, devra être déterminé 15 jours avant le jour J.
- 8) En cas d'inflation des produits de base, dû à une crise financière, épidémie, guerre, changement climatique etc... la société Quesmy Traiteur se réserve le droit d'ajustais ses prix de vente au cours et au moment jusqu'au solde de la prestation.

