



Le Clos Saint Nicolas
Traiteur

Plaquette entreprise
Collection 2024 / 2025

11 rue des Raguins
77124 Villenoy
Linda 06 07 15 54 08
contact@closstnicolas.com

Sommaire



Tous nos plateaux repas
A la demande, Le Menu du Jour

Petits déjeuners
Pauses gourmandes

Buffets
Cocktails
After work
Séminaires

Aussi, vos demandes spécifiques et personnalisées

Plateaux repas
Plaisirs Gourmands

20€ HT

(tous nos plateaux sont servis avec un petit pain)



Viande

Chausson aux pommes et Munster
Sauté de volaille
Salade de pommes de terre
Fondant au chocolat maison

Poisson

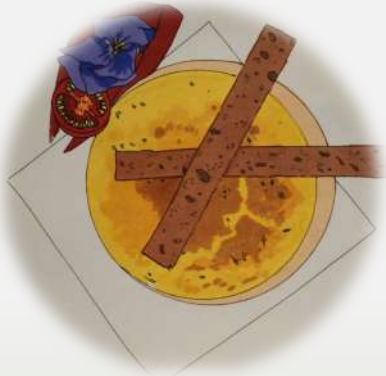
Roquette, pesto, croûtons, tomates, parmesan
Pavé de truite
Riz parfumé aux légumes grillés
Tarte au citron meringuée

Volaille

Fraîcheur de pousses d'épinards
Rôti de dinde confits d'oignons
Rigatoni à la tomate
Crumble pommes vanille

Végétarien

Quinoa blanc aux haricots rouges et épices
Ratatouille et œuf poché
Cookies flocons d'avoine, pépites
et beurre de cacahuètes



Plateaux repas

Saveur et finesse à l'honneur

25€ HT

(tous nos plateaux sont servis avec un petit pain)



Viande

*Tarte fine à la tomate et herbes
Filet mignon parfait, rosé fondant
Pommes de terre légèrement moutardée
Fromage affiné and co.
Feuillantine au chocolat*

Végétarien

*Pancake salé tomate Ricotta
Marmelade céréalière à
l'huile de sésame et oléagineux
Fromage affiné and co.
Cake subtil fleur d'oranger*

Poisson

*Carottes râpées à la feta
Dos de cabillaud en croûte
Riz pilaf au curcuma et oignons sautés
Fromage affiné and co.
Muffin cœur de griotte*

Volaille

*Crevettes au lait de coco
Boulettes de poulet curry coriandre
Riz long grain finesse de légumes
Fromage affiné and co.
Tarte Amandine*

Plateaux repas

Réconfort

28€ HT

(tous nos plateaux sont servis avec un petit pain)



Viande

*Gâteau aux olives
Rôti de veau aux pruneaux
Fusillone en sauce
Fromage affiné and co.
Ile flottante*

Poisson

*Samoussa aux légumes et fraîcheur verte
Filet de sole meunière
Purée maison
Fromage affiné and co.
Cheesecake du jour*

Volaille

*Pizza maison à la Burrata
Ballottine de volaille au pesto
Poêlée de légumes à la pancetta
Fromage affiné and co.
Mousse au chocolat maison*



Végétarien

*Tacos aux légumes épicés
Chili sin carne
Riz long grain
Fromage affiné and co.
Trio réconfort*

Plateaux repas

Business

45€ HT

(tous nos plateaux sont servis avec un petit pain)



Viande

Poisson

Tarte fine à la Burrata et carpaccio de tomates

Emincé de veau tendre sauce aux girolles

Ecrasé aux truffes

Fromage affiné and co.

Mousse aux fruits sur crumble de spéculoos

Salade aux œufs de caille

Saumon laqué

Nouilles de riz et soja citronnelle

Fromage affiné and co.

Tiramisu mangue vanille

Volaille

Végétarien

Salade pommes, noix et boudin blanc pôlé

Burger de poulet sauce maison au choix

Patatoes maison

Fromage affiné and co.

Dôme de chocolat croustillant surprise gourmande

Carpaccio concombres/betteraves

Daurade grillée

Riz complet aux petits légumes

Fromage affiné and co.

Entremet fruits rouges, madeleine

pistache

m
e
n
u



Les Buffets

Les Barbecues!

Juste le BBQ
20€ HT (hors service, boissons)

Viandes et poisson (3 choix)
Filets de poulet, Brochettes de bœuf, côtelettes d'agneau, côtes de porc, brochettes de saumon
2 accompagnements cuits au barbecue
Pommes grenailles gros sel et herbes de Provence
Et
Légumes (aubergines, champignons, courgettes)
Fromage
Fraîcheur verte
Petits pains

Barbecue and co.
30€ HT (hors service, boissons)

2 entrées
Au choix dans notre carte
Viandes et poisson (3 choix)
Filets de poulet, brochettes de bœuf, côtelettes d'agneau, côtes de porc, brochettes de saumon, gambas
2 accompagnements cuits au barbecue
Pommes grenailles gros sel et herbes de Provence
Et
Légumes (aubergines, champignons, courgettes)
Fromage
Fraîcheur verte
Petits pains
Dessert
Les macarons, à la folie et une mignardise au choix



Petits déjeuners

Classique 6,5€ HT / pers

2 mini viennoiseries par personne
(croissant, pain au chocolat)
Jus de fruits de qualité / Eau plate
Café / Thé
Dosettes de lait
Matériel jetable

La touche Le Clos 9€ HT / pers

3 mini viennoiseries par personne
(croissant, pain au chocolat, brioche au sucre)
1 mignardises surprises
1 brochette de fruits frais / pers
Jus de fruits de qualité / Eau plate
Café / Thé
Dosettes de lait
Matériel jetable

Tarifs sur devis, nous nous adaptons au mieux à votre demande



Gourmande doit être la pause...

Classique 5,50€ HT / pers

**1 mini macaron, 1 roulé aux raisins
Jus de fruits de qualité / Eau plate
Café / Thé
Dosettes de lait
Matériel jetable**

La touche Le Clos 8€ HT / pers

**1 mini muffin au chocolat
1 mignardise surprise
1 brochette de fruits frais / pers
Jus de fruits de qualité / Eau plate
Café / Thé
Dosettes de lait
Matériel jetable**

Tarifs sur devis, nous nous adaptons au mieux à votre demande



Les Buffets personnalisés à la demande

Buffets personnalisés à la demande

Boissons cocktail maison avec et sans alcool

Déclinaison de mini sandwiches

Ardoise de charcuterie fine au choix

Plateau de fromages au choix

Bodega de salades voyage autour du monde

Animations culinaires

(plancha, cuisson sur place, découpe de jambon,

Saint Jacques snackée ou lotte enlardée, mini burger, fajitas...)

Plats chauds au choix en buffet

Desserts au choix

(Pièce montée, Wedding cake etc. et/ou mignardises)

Et tout ce que vous désirez

Tarifs sur devis, nous nous adaptons au mieux à votre demande



Cocktails personnalisés à la demande

Boissons cocktail apéritif maison

Déclinaison de pièces cocktail (liste non exhaustive) :

Mini éclair saumon fumé wasabi !

Bille de chèvre aux éclats de pistaches

Gambas piqué et épicée

Volaille en panure de cacahuète et sauce piquante !

Mini wraps à toutes les saveurs

Mini navettes déclinées à l'infini

Serrano sur bruschettina de brocolis

Millefeuille de crudités piqué à la crevette

L'élégant cône au guacamole (ou mousse de betterave ou crème de carotte au curry)

Et tout ce que vous désirez

Tarifs sur devis, nous nous adaptons au mieux à votre demande



Notre spécialité, les Bars Ambiance

Bar à pizzas

Bar à soupes

Bar à fromages et charcuteries

Bar à cocktails avec animations barmen

Bar USA

Bar Italie

Bar autour du globe

Candy Bar

Et tout ce que vous désirez

Tarifs sur devis, nous nous adaptons au mieux à votre demande



Matériel et service au Clos Saint Nicolas, Traiteur

Tables de buffets et housses

Chaises et housses

Mange-debout

Nappage coton ou intissé

Art de la table

Maîtres d'hôtel

Artistes de l'évènementiel

Boissons au choix

Commande 48 heures à l'avance pour les plateaux repas et 5 jours pour vos occasions entreprise.
Sans ces délais notre chef concoctera pour vous des menus fraîchement improvisés!

Tarifs sur devis, nous nous adaptons au mieux à votre demande

CONDITIONS DE RESERVATION ET D'ANNULATION

- Toute réservation n'est prise en compte qu'après signature du bon de réservation et encaissement du premier acompte.
- La société Le Clos Saint Nicolas, Traiteur se réserve le droit d'annuler la réception dans le cas de non-paiement des acomptes et du solde conformément aux échéances stipulées ci-après.
- La restauration et le matériel sont exclusivement fournis par la société Le Clos Saint Nicolas, Traiteur. Le client ne peut en aucun cas apporter d'alimentation extérieure. (Sauf accord préalable)
- Le nombre définitif de convives est à communiquer au plus tard 15 jours avant la date de la réception
- Passé ce délai, aucune diminution de la quantité commandée ne pourra être prise en compte.
- Tout acompte versé reste acquis à la société Le Clos Saint Nicolas, Traiteur.
- L'annulation de la réception dans un délai de 15 jours francs précédent la date de la réception, entraînera la facturation totale TTC du contrat.
- En vertu de la loi n° 92-1442 du 31.12.1992 entrée en vigueur le 1er juillet 1993, tout retard de paiement au-delà de la date portée sur la facture entraîne des pénalités de retard s'élevant à 2% par mois et pour chaque mois courus du montant global TTC de la dite facture.

FORCE MAJEURE

- La société Le Clos Saint Nicolas, Traiteur se réserve tout droit d'annuler le contrat en cas de guerre, grève, incendie, dégât des eaux, catastrophe naturelle, et toute autre cause indépendante de sa volonté.

LITIGE

- En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Meaux est compétent.

MODALITES DE PAIEMENT PARTICULIERS

- Versement d'un premier acompte de 1 000 euros à la signature du contrat (non remboursable en cas d'annulation du contrat)
- Versement d'un deuxième acompte de 40 % du montant TTC du devis 2 mois avant la date de la réception
- Versement d'un troisième acompte de 30 % du montant TTC du devis 1 mois avant la date de la réception
- Le solde du montant TTC accompagné d'un chèque de caution (400,00 €) 15 jours avant la date de la réception.

MODALITES DE PAIEMENT ENTREPRISES

- Versement d'un premier acompte 30% de la somme totale HT (non remboursable en cas d'annulation du contrat)
- Versement du solde selon accord avec Le Clos Saint Nicolas, Traiteur.

SERVICE ET DEPLACEMENT

- Le tarif pour un maître d'hôtel (44,00 € HT / heure / serveur)
- Des frais de déplacement seront facturés à raison de 1 euro du Km avec un minimum de 10 euros.

RESPONSABILITE ET ASSURANCE

- Le matériel est fourni pour la durée de la réception, sauf accord préalable. Les risques de casse, dégradation ou disparition de celui-ci sont à la charge effective du client.
- Le client est responsable de la bonne tenue de sa réception, des préjudices et dégradations commis de son fait ou du fait de ses invités.
- Les frais de remplacement ou de réparation seront déduits de la caution, sans préjudice d'une action en réparation si le dommage se révèle supérieur au montant de la caution.
- En l'absence de désordre, la caution sera reversée au client dans les huit jours suivant la réception.

A bientôt...



11 rue des Raguins
77124 Villenoy

Jean-Luc Jouhaud
Linda Würsten

06 07 15 54 08

<https://closstnicolas.com/>