

Cook Evènement

Cuisinier Traiteur de tous vos évènements

12 rue des Métiers - Z.A.

21560 Couternon

06.70.23.82.82

contact@cookevenement.fr

Siret : 941 263 014 00016

R.C.S Dijon

mariages.net
**wedding
awards
2024**



MARIAGE - 2025-2026

Ces menus sont des propositions et peuvent être modifiés selon vos envies.

NOS TARIFS COMPRENNENT :

- Le pain
- La location de vaisselle
- Le nappage et les serviettes (tissus)
- Le service
- La TVA





Forts de plus de **30 ans d'expériences**, nous mettons tout en œuvre pour que notre entreprise vous apporte un **service de qualité** pour votre repas de noces.

En effet, c'est un moment important où tout doit être réfléchi en amont afin de savourer chaque instant de cette journée si spéciale pour vous.

En nous choisissant, vous avez la **certitude** d'être écoutés, épaulés et guidés dans vos choix en fonction de vos envies et de vos attentes.

Tous nos menus ainsi présentés sont donnés à titre d'exemple et peuvent être modifiés à votre guise. Les tarifs indiqués tiennent compte du personnel, des locations de vaisselle, de nappage et des serviettes en tissus blancs, du pain et de la TVA. *Il peut être plus confortable de se rencontrer pour détailler ensemble le menu souhaité.*

Nous restons disponibles à tout moment pour échanger sur votre évènement et pouvons également vous réaliser une **dégustation** du menu choisi. *Cette dernière est offerte si nous collaborons ensemble ; dans le cas contraire, elle est facturée au prix du menu défini.*

Gustativement vôtre !



L'ÉQUIPE
COOK EVÉNEMENT



NOS PROPOSITIONS DE VIN D'HONNEUR

NOS TARIFS COMPRENNENT :

La location de verrerie
Le nappage et les serviettes
Le service
La TVA





NOS PROPOSITIONS DE VIN D'HONNEUR

NOS TARIFS COMPRENNENT :

- La location de verrerie
- Le service
- Le nappage et les serviettes
- La TVA

Choix n°1 - 12,50€/personne

- Gougères au Comté (2 par personne)
- Torsades au sésame (2 par personne)
- Brochette tomates cerise/bille de mozzarella au pesto vert
- Blinis façon Veggie à la crème de tomate confite
- Mini club sandwich au jambon blanc, fromage frais et pain aux céréales



Choix n°2 - 17,90€/personne

- Gougères au Comté (2 par personne)
- Wrap poulet rôti à la crème de poivron
- Toast rilette de thon à l'échalotte et ciboulette
- Wrap saumon fumé et fromage frais aux herbes et carottes
- Navette de mousse de canard et oignons rouges en pickles
- Mini cheeseburger et son pickles de saison (**chaud**)
- Briochette d'escargot façon maître d'hôtel (**chaud**)
- Cigare de poulet au curry rouge en filo (**chaud**)



Choix n°3 - 19,90€/personne

- Gougères au Comté (2 par personne)
- Wrap poulet rôti à la crème de poivron
- Toast de foie gras de canard et compotée d'oignons caramélisés
- Mini blinis de fromage frais et pickles acidulés
- Bouchée panée au camembert fondant
- Tartare de tomates confites et julienne de magret de canard fumé
- Verrine d'avocat et tartare aux deux saumons à l'aneth
- Cigare de poulet au curry rouge en filo (**chaud**)
- Mini cheeseburger et son pickles de saison (**chaud**)
- Briochette d'escargot façon maître d'hôtel (**chaud**)

VIN D'HONNEUR NOS ANIMATIONS

Régalez vos invités avec des animations culinaires !

La plancha

Cuisinée et servie devant vos invités :

- Brochette de volaille marinée Tex Mex **2,00 € / pièce**
- Brochette de queues de crevettes et légumes rôtis **2,30 € / pièce**
- Brochette de noix de Saint Jacques et tomates confites **2,70 € / pièce**

Les découpes

Découpes et service devant vos invités :

- Le saumon Gravelax au sésame grillé (découpé en cubes et servi en brochettes) **2,20 € / pièce**
- Le jambon cru Italien (servi en chiffonnade) **2,30 € / pièce**
- Toast de foie gras et sa confiture de figues **2,70 € / pièce**



VIN D'HONNEUR NOS BOISSONS

Afin de vous offrir un service complet, nous vous proposons, en supplément, de nous occuper de vos boissons à travers différents forfaits.

Pensez aussi à plus d'originalité avec différents cocktails ! Avec ou sans alcool, nous les préparons juste pour vous !

Nos forfaits boissons à discrétion

- **Softs** : 3 sodas ou jus de fruits : **4,50€ / personne**
- **Eaux minérales** : plate et gazeuse (bouteilles en verre) : **3,10€ / personne**
- **Alcools** : Crémant de Bourgogne et crème de Cassis **ou** Bourgogne Aligoté et crème de cassis : **6,50€ / personne**
- **Cocktail sans alcool** : à choisir : **4,50€ / personne**
- **Cocktail alcoolisé** : à choisir : **6,90€ / personne**

Sélection de cocktails sans alcool

- **Le « June »** : limonade, sirop de citron, fruits rouges (frais), menthe
- **Le « Vanillé »** : jus de pomme, jus de citron, sucre vanillé
- **Le « Bora-Bora »** : jus d'ananas, jus de fruits de la passion, citron, sirop de grenadine
- **L' « Oran'As »** : jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine
- **L' « Exotique »** : jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine

Sélection de cocktails alcoolisés

- **Le « Babana »** : jus multivitaminé, rhum, liqueur de banane
- **Le « Basilico »** : crème de framboises, sirop de basilic, Champagne
- **Le « 52 »** : Crémant, sirop de citron, fruits rouges frais
- **La « Marquisette »** : Crémant, vin blanc, citron (frais), sirop de citron
- **CHAMPAGNE BRUT** (La Coupe 5.70 €)



NOS PROPOSITIONS DE REPAS

NOS TARIERS COMPRENNENT :

Le pain
La location de vaisselle
Le nappage et les serviettes (tissus)
Le service
La TVA





NOS PROPOSITIONS DE REPAS

NOS TARIFS COMPRENNENT :

- Le pain
- La location de vaisselle
- Le nappage et les serviettes (tissus)
- Le service
- La TVA

Choix n°1

Entrée, poisson **OU** viande, fromages et dessert : **57,90€/personne**

- Entrée**
- Feuilleté de chèvre et miel fondant et son méli-mélo coloré du jardin en vinaigrette acidulée.
- Où
- Rilette de thon aux petits légumes sur son lit de verdure et brunoise de tomate, sauce Balsamique

- Plat**
- Cassolette de fruits de mer et merlan sauce Normande, médaillon du Dauphinois et confit d'oignons rouge, tomates braisées.
- Où
- Ballotine de volaille rôtie façon Gaston Gérard, médaillon du Dauphinois et confit d'oignons rouge, printanière de légumes multicolores.

- Fromage**
- Assiette ou plateau de 3 fromages :
Brie, Comté, Tomme de Savoie

- Dessert**
- Pièce montée à la vanille et nougatine (3 choux)
- Où
- Entremet individuel (au choix, voir page 11)

- Café**
- Café
 - Thé
- (Servis en buffet)

Pour votre information, des frais de livraison peuvent être ajoutés selon votre lieu de réception.





NOS PROPOSITIONS DE REPAS

Choix n°2

Entrée, poisson **OU** viande, fromages et dessert :
64,90€/personne

Entrée

- Tartelette de gésiers confits et petits légumes, sauce foie gras. Roquette et pignons de pin torréfiés
- Où**
- Crumble de truite aux amandes, chiffonnade d'iceberg et crudités, mayonnaise citronnée au piment d'Espelette

Plat

- Corolle de sole et Saint Jacques sauce Champenoise, mousseline de courgette en duo et pommes forestines
- Où**
- Effiloché de veau confit sauce forestière, mousseline de courgettes en duo et pommes forestines

Dessert Fromage

- Assiette ou Plateau 3 fromages : Comté, Tomme de Savoie, Sainte Maure de Touraine
- Pièce montée à la vanille et nougatine (3 choux)
- Où**
- Entremet individuel (au choix, voir page 11)



Café

- Café
 - Thé
- (Servis en buffet)



Pour votre information, des frais de livraison peuvent être ajoutés selon votre lieu de réception.





NOS PROPOSITIONS DE REPAS

Choix n°3

Entrée, poisson **OU** viande, fromages et dessert :
74,50€/personne

Entrée

- Tartare de gambas et dorade royale, crème d'avocat à l'aneth et émincé de salade frisée aux noix

Où

- Fricassée de champignons forestiers et son médaillon de foie gras dans son nid de roquette multicolore

Plat

- Florentine de saumon aux épinard sauce crustacés, mousseline d'asperges au parmesan et pommes grenailles rôties au basilic

Où

- Caille farcie au foie gras de canard et raisins, crème de Cognac, mousseline d'asperges au parmesan et pommes grenailles rôties au romarin

Fromage

- Assiette de 4 fromages : Comté, Tomme de Savoie, Sainte Maure de Touraine, Bleu de Bresse

Où

- Plateau de 4 fromages : Comté, Tomme de Savoie, Sainte Maure de Touraine, Bleu de Bresse

Dessert

- Piece montée à la vanille et nougatine (3 choux)

Où

- Entremet individuel (au choix, voir page 11)

Café

- Café
 - Thé
- (servis en buffet)



Pour votre information, des frais de livraison peuvent être ajoutés selon votre lieu de réception.

COOK EVENEMENT - Votre traiteur sur-mesure - 06.70.23.82.82
Retrouvez-nous aussi sur Facebook et Instagram

REPAS NOS DESSERTS

Nos entremets

- « **Chocolat / praliné** » mousse chocolat noir, biscuit noisette et feuillantine pralinée
- « **Vanille / framboise** » mousse diplomate à la vanille, framboises fraîches, biscuit amandes et coulis de fruits rouges
- « **Mangue / passion** » mousse mascarpone chocolat blanc, biscuit amande, mousse mangue / passion, gel passion



REPAS NOS OPTIONS

Nos menus enfants

- **Choix n°1 : 13,50€ / personne**

Tenders de poulet sauce barbecue, rösti de pomme de terre et légumes.

Crumble de flan au chocolat, mini chamallows

- **Choix n°2 : 15,00€ / personne**

Chausson de volaille à la Bolognaise et ses tagliatelles à la crème de fromage frais. Entremet 3 chocolats

Mini chamallows



Nos forfaits boissons à discrétion

- **Softs** : 3 sodas ou jus de fruits : **4,50€ / personne**

- **Eaux minérales** : plate et gazeuse (bouteilles en verre) : **3,10€ / personne**

Si vous avez besoin de conseils pour les accords mets et vins, nous vous proposerons les suggestions les plus adéquates. Toutefois, nous préférons vous laisser libre choix de votre vigneron ou caviste afin de bénéficier des meilleurs tarifs.

Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon.

Nos pauses glacées

- **Au choix** : **4,50€ / personne**

Le bourguignon : Marc de Bourgogne et sorbet cassis

Le colonel : Vodka et sorbet citron

Le normand : Calvados et sorbet pomme



Nos mignardises

- **Au choix** : **1,60€ / Pièce**

Mini macaron

Mini cannelé Bordelais

Mini Paris-Brest

Mini moelleux chocolat

Mini tartelette chocolat / framboise

Mini chou vanille / caramel beurre salé

Brochette de fruits frais de saison



NOS PROPOSITIONS DE LENDEMAIN

NOS TARIFS COMPRENNENT :

La livraison
La TVA





NOS PROPOSITIONS DE LENDEMAIN

NOS TARIFS COMPRENNENT :

• La livraison

• La TVA

Nos buffets et brunch

Choix n°1

18,90 € / personne

Carottes râpées et herbes fraîches
Taboulé Oriental maison
Salade Piémontaise

Assortiment de charcuteries : rosette, jambon cru, jambon blanc
Longe de porc aux épices servies froides et sa mayonnaise aux herbes
Duo de fromages : Gruyère / Camembert
Salade de fruits frais de saison



Choix n°2

24,90 € / personne

Salade de penne au pesto et dés de fête
Taboulé oriental à la menthe
Salade de riz façon Océane

Véritable jambon persillé de Bourgogne
Petit pain brioché au jambon cru et pesto
Duo de viandes froides : longe de porc braisée et rumsteak grillé
Duo de fromages : Brie / Comté
Salade de fruits frais de saison
Tarte aux pommes



Choix n°3

32,90 € / personne

Croissant, pain au chocolat, baguette
Confitures, beurre, pâte à tartiner
Café, chocolat, jus d'orange

Salade de penne au pesto et dés de fête
Focaccia de chèvre frais et tomates confites
Salade de riz façon Océane
Véritable persillé de Bourgogne
Petit pain brioché au jambon cru et pesto
Duo de viandes froides : longe de porc aux épices et rumsteak grillé
Duo de fromages : Brie / Comté
Salade de fruits frais de saison
Tartelette citron meringuée ou Tatin

**D'autres formules peuvent
vous être servies selon vos envies
(Repas assis, avec ou sans personnel, brasero...).**

Pour votre information, des
frais de livraison peuvent
être ajoutés selon votre lieu
de réception.





TOUJOURS PLUS DE CONVIVIALITÉ AUTOUR D'UN BRASERO

NOS TARIFS COMPRENNENT :

Le pain
1 personne assurant la cuisson sur place
La TVA





CONVIVIALITÉ ! BRASERO

NOS TARIFS COMPRENNENT :

- Le pain
- 1 personne assurant la cuisson sur place
- La TVA

Formules disponibles dès 20 personnes

Choix 1°1

29,50 € / personne

Brochette de volaille marinée tex-mex (1 par personne)
Brochette de cœur de Rumsteak (1 par personne)
Assortiment de chipolatas et merguez (1 de chaque par personne)

Pommes grenailles rôties
+ 2 salades *au choix*

Salade de fruits frais de saison

Choix 1°2

36,50 € / personne

Côte de bœuf marinée (1 côte pour 4 personnes)
Brochette de volaille marinée tex-mex (1 par personne)
Gambas rôties flambées au Whisky (2 par personne)

Pommes grenailles rôties
+ 2 salades *au choix*

Salade de fruits frais de saison



Nos propositions de salades

Salade de penne au pesto et dés de fêta
Tomate mozzarella au basilic, crème Balsamique
Carottes râpées aux herbes fraîches
Salade Piémontaise
Taboulé oriental à la menthe
Salade de riz façon océane

Du fromage, de la vaisselle, du nappage ou tout autre souhait peuvent être ajoutés sur devis.

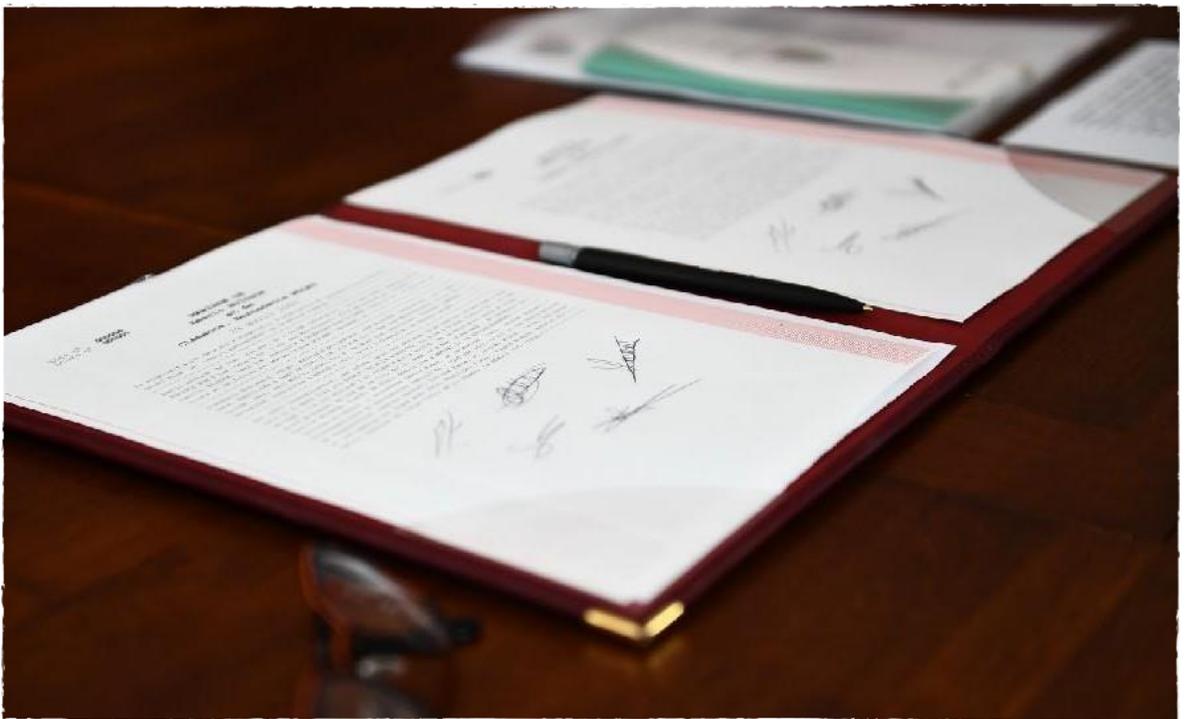
Pour votre information, des frais de livraison peuvent être ajoutés selon votre lieu de réception.



NOS AUTRES SERVICES ET



INFORMATIONS





NOS AUTRES SERVICES ET INFORMATIONS

Dégustation

Une dégustation peut être réalisée pour confirmer le choix du menu. Cette dernière **est offerte aux mariés (soit 2 portions)** en cas de signature du contrat de repas avec service. Un rendez-vous sera organisé pour le **retrait du test**. *Aucune dégustation n'est prévue en cas de livraison.*

Le Jour J

Il est tout à fait possible de vous proposer un service au buffet de l'entrée au dessert.

Menu spécifique

Un **menu spécifique** peut être concocter pour vos invités au régime alimentaire différent – allergie, conviction religieuse ou personnelle – précisez-le nous, nous nous occupons du reste !

Pour vos prestataires, un plateau repas ou le même menu que celui de vos invités peut leur être servi, cela est à nous préciser lors de la signature du contrat.

Le petit plus !

Pensez-y !

Afin de vous accompagner au mieux pour votre union, nous pouvons vous mettre en relation avec différents prestataires avec qui nous travaillons régulièrement (DJ, fleuriste, officiant de cérémonie, magicien...).

Du matériel supplémentaire peut aussi vous être fourni selon votre lieu de réception (tables, chaises, mange-debout).

Informations complémentaires

Nous prévoyons du personnel de service et de cuisine pour assurer le dressage, la mise en place, le débarrassage du vin d'honneur et du repas.

Cette estimation tarifaire reste approximative. En effet, selon le matériel présent à la salle, il sera peut-être nécessaire de louer du matériel supplémentaire (four, étuve...). Cela entraînera un surcoût sur la proposition initiale.

Concernant la location de nappes, cela reste aussi une estimation. Il sera nécessaire de prendre connaissance du plan de tables définitif pour affiner le coût.

Selon la localité de votre événement, des frais de déplacement peuvent être facturés en supplément.





mariages.net
**wedding
awards**
2024

CONTACT

**POUR TOUTE DEMANDE
DE RENSEIGNEMENTS :**

Cook Evénement – DGD Traiteur

12 rue des Métiers, Z.A.

21560 Couternon

06 70 23 82 82 / 03 45 21 24 94

cookevenement.fr

contact@cookevenement.fr

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1 : Application des conditions générales

Les présentes conditions générales s'appliquent aux prestations fournies par la société DGD TRAITEUR et sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande.

Le devis précisant la mention «**je déclare avoir pris connaissance et accepté les termes des conditions générales de vente transmise avec ce devis**», le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales au moment de la passation de la commande et les accepter sans réserve.

Article 2 : Commandes

Un devis est remis systématiquement au client afin de déterminer ses besoins. Ce document de vente établit avec précision l'ensemble de la prestation. Afin de confirmer la réservation de nos services, la confirmation de commande doit être retournée signée par mail ou courrier, avec le devis définitif paraphé et signé, et un acompte de 30% du montant total de la manifestation doit être versé.

DGD TRAITEUR se réserve le droit de refuser ou annuler toute commande en cas d'insolvabilité du client ; dans l'hypothèse d'un défaut de paiement ; dans le cadre d'un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

Le devis proposé est établi en fonction des informations fournies par le client et peut être modifié sans frais **jusqu'à 2 fois**, sous réserve que les modifications soient apportées avant la validation définitive du devis.

À compter de la 3^{ème} demande de modification, DGD TRAITEUR se réserve le droit d'appliquer une facturation forfaitaire de **15,00 euros HT**.

Toute facturation sera due, quelle que soit la nature ou l'ampleur de la modification demandée, et devra être réglée avant la mise en œuvre des nouvelles modifications.

Tout nouveau devis ou modification sur un devis emporte novation et annule/remplace les devis précédents.

Toutes modifications après la validation du devis et le paiement de l'acompte est soumise à accord de DGD TRAITEUR qui se réserve le droit de conserver le premier acompte tout en réclamant l'éventuel différence de tarif sur l'acompte du nouveau devis.

En cas de baisse significative du nombre de convives (supérieure à 10%) – et donc de facturation –, DGD TRAITEUR **se réserve le droit de facturer** la prestation telle que définie dans le contrat et par le(s) devis accepté(s) par les clients ou **d'adapter le prix** au nombre de personnes.

Article 3 : Condition tarifaires et modalités de Paiement :

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Ils sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergies et taxes mais aussi en cas de modification des éléments quantifiables (personnel et nombre d'invités). Nos prix sont établis sur la base du taux de TVA en vigueur à la date de la remise de l'offre. En cas de hausse des taxes – telle que la TVA – le tarif sera automatiquement recalculé et la facture établie au nouveau taux en vigueur.

Sauf accord particulier, les règlements seront effectués ainsi :

-30% d'acompte de la somme totale lors de la signature du présent dossier et du devis correspondant. **Cet acompte fait office de réservation.**

-40% d'acompte de la somme totale : 1 mois avant la prestation.

-Le solde de la facture, quinze jours maximums suivant la prestation.

Deux mois avant la prestation une première estimation du nombre de convives devra nous être adressée par écrit ainsi que le plan de tables afin d'ajuster les locations de nappes,

serviettes et vaisselle. Cet ajustement peut entraîner un surcoût sur le devis initial.

Après une visite du lieu de réception, le devis peut être réévalué à la hausse dans le cas où le matériel présent serait insuffisant (four, étuve...).

Le nombre définitif de convives servant de base à la facturation doit nous parvenir **30 jours calendaires maximum avant** la date de la prestation, **par mail ou courrier**.

La facture définitive peut être supérieure au devis en cas de dépassement de temps de présence du personnel ainsi qu'en cas de bris de vaisselle ou de tout autre élément

fourni. Le paiement s'effectue par chèque, espèces ou virement bancaire.

Article 4 : Conditions d'annulation :

En cas d'annulation, les clients se doivent de nous informer dans les plus brefs délais ; au **minimum 60 jours** avant la date de la prestation prévue. En cas de non-respect de cette clause, nous nous réservons le droit de réclamer la totalité de la somme indiquée sur le(s) devis signé(s).

Quel que soit le motif (y compris épidémie, pandémie) **d'annulation de la part du (des) client(s)**, **l'acompte sera conservé**.

Selon le contexte (exemple : décès du client) DGD TRAITEUR se réserve le droit d'un accord amiable.

En cas de force majeure – y compris épidémie, pandémie – une date ultérieure sera définie avec le client afin de reporter la prestation. Un **avenant sera alors établi** entre les deux parties afin de garantir la bonne exécution des termes du contrat.

Dans ce cas, **les deux parties s'engagent** à respecter le(s) devis signé(s), tant en nombre de participants que de tarifs indiqués.

La SARL DGD Traiteur se réserve le droit d'annuler toute prestation ne respectant pas les conditions de paiement prévues. L'acompte sera alors conservé au titre de « dommages et intérêts ». A l'inverse, si la société DGD TRAITEUR se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à **prévenir**

le client dans les plus brefs délais par lettre recommandée avec accusé de réception ou par mail, à proposer au client de reporter la prestation et à lui rembourser l'acompte versé.

Cependant, toute inexécution partielle ou totale des prestations validées résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront entièrement exonératoires de la responsabilité de la société DGD TRAITEUR.

Article 5 : Conditions d'exécution : La prestation ne pourra être réalisée qu'après :

- * l'acceptation des présentes conditions générales de vente,
- * l'acceptation du dossier de repas,
- * l'acceptation du (des) devis correspondant(s),
- * le versement du (des) acompte(s).

L'ensemble des documents (devis + dossier de repas) doit être paraphé, signé par les clients et comporté la mention « bon pour accord » et la date de signature. DGD TRAITEUR s'engage à mener à bien la prestation conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier. A cet effet, DGD TRAITEUR fournira le matériel nécessaire à la réalisation de la manifestation. Il sollicitera du client tous les éléments indispensables à la bonne réalisation de l'évènement. La perte et ou la casse du matériel feront l'objet d'une facture complémentaire. L'ensemble du matériel de la société DGD TRAITEUR doit être rendu dans les 48 heures suivant la manifestation.

Article 6 : Responsabilité et assurance : Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession nous obligent à détruire ou à jeter à l'issue de la réception, tous les produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, notre société se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants. DGD TRAITEUR ne peut être tenu pour responsable des dommages de toute nature, tant matériels qu'immatériels ou corporels, qui pourraient résulter d'un mauvais fonctionnement des lieux de réception choisis ou d'une mauvaise utilisation des produits vendus. Toute erreur ou retard ne pourra être imputé à DGD TRAITEUR dans le cas où les informations fournies s'avèreraient incomplètes ou erronées. Le client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses convives pourraient causer au cours de la réalisation de sa manifestation et à la suite de celle-ci. DGD TRAITEUR sera dégagé de toute obligation lors de la survenance de cas de force majeure tels que grève, incendie, inondation, barrages routiers, intempéries, rupture d'approvisionnement EDF-GDF, rupture d'approvisionnement pour une cause non imputable à la société. Dans de telles circonstances, la société s'engage à prévenir le client par courrier ou mail dès la connaissance d'un cas de force majeure ayant des conséquences sur la survenance de l'évènement.

Je déclare avoir pris connaissance et accepté les termes des conditions générales de vente transmise avec ce devis

Dater et signer