



LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement

CARTE STAND
20 et 21 Mars 2024

SALON
DES ARTISANS
en Coopérative



M TRAITEUR



M TRAITEUR

Benoit SAUVAGE, dynamique et passionné, un travailleur acharné et déterminé à réussir dans tout ce qu'il entreprend. Reconnu pour son esprit d'équipe, sa capacité à communiquer efficacement avec les gens et à maintenir au sein de son équipe des standards élevés en matière de savoir-être et de professionnalisme.

Travaillant depuis plus de 20 ans dans la restauration, il a commencé en étant commis, puis serveur dans plusieurs restaurants de la région puis s'est expatrié à Londres durant 2 ans. C'est là, qu'il a alors intégré un prestigieux restaurant gastronomique avec l'opportunité de participer à l'organisation de mariages prestigieux, en passant par les fonctions de commis à celle de maître d'hôtel.

En 2011, il a intégré le Val d'Evre Traiteur en tant que maître d'hôtel et a développé ses compétences petit à petit en devenant directeur de salle, responsable des équipes d'extras... Au sein du Val d'Evre, l'évolution et le progrès vont de paire et Benoit décide désormais de créer son entreprise.



LA MAISON HEBEL

LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement



LA MAISON HEBEL

Acteur majeur de l'événementiel dans le Grand Ouest, La Maison Hebel est un traiteur-organisateur de réceptions, basé à Nantes depuis plus de 40 ans.

Membre du réseau des Traiteurs de France et certifiée ISO 20 121, La Maison Hebel réalise des prestations cousues mains et se distingue également depuis plusieurs années par ses engagements en matière de développement durable et de responsabilité sociétale de l'entreprise.

Soirée de gala, Convention, Grand événement, Congrès, ... quels que soient le contexte et le format des réceptions, les objectifs sont identiques : Provoquer l'émotion par une cuisine inventive et raffinée, sublimer les saveurs des meilleurs produits régionaux, servir et animer dans les lieux les plus insolites, ...





LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement

NOTRE CARTE STAND

Nous vous proposons une carte pour tout vos besoins de pièces cocktails, boissons et vaisselle éco responsable en livraison sur votre stand.

Les pièces cocktails vous seront livrées sur plateaux recyclables. La vaisselle et les boissons seront également sous format écoresponsable.

Les livraisons se feront sur stand, chaque jour aux plages horaires suivantes :
Le matin entre 8h30 et 10h30

Pour toute commande effectuée, aucune reprise de marchandises (boissons, nourriture...) à la fin du Congrès/Salon n'est envisageable.



1 / NOS PLATEAUX SUCRES

Assortiment de mini viennoiseries (plateau de 30 pièces) 29,00 € HT
Pain au chocolat / Croissant

Les Petits Plaisirs Sucrés (plateau de 30 pièces) 40,00 € HT
Assortiment de mignardises sucrées

Assortiment de Macarons (plateau de 30 pièces) 40,00 € HT
Panaché de différents parfums

Clin d'œil régional (plateau de 30 pièces) 40,00 € HT
Kouign Amann, Far breton, Gâteau nantais

Les Petits Gourmands (plateau de 30 pièces) 40,00 € HT
*Cookies aux pépites de chocolat / Mini cake gingembre et fruits secs
Moelleux chocolat noisette / Muffin aux fruits secs / Biscuits aux céréales*

Assortiment de gâteaux sucrés (plateau de 30 pièces) 40,00 € HT
Financiers / Madeleine au miel d'acacia

Les Mini Brochettes de Fruits frais (plateau de 30 pièces) 52,00 € HT

* Photos non contractuelles



LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement



2 / NOS PLATEAUX SALES

Le plateau de « Mini Clubs sandwiches » (comprenant 30 pièces) 40,00 € HT
Club, poulet, courgette confite et crème de tomate
Club cabillaud, sauce curry et roquette

Le plateau de « Tartines » & « Tartes Fines » (comprenant 30 pièces) 40,00 € HT
Tarte fine de légumes confits de nos régions
Tartine viennoise de chèvre, viande séchée, condiments poivron doux

Le plateau « végétarien » (comprenant 30 pièces) 40,00 € HT
Sablé Parmesan et crème basilic, perle de poivron
Tête de champignons et légumes croquants

Le Plateau de « légumes gourmands » (comprenant 30 pièces) 40,00 € HT
Le duo de carotte : orange et gingembre
Pomme de terre grenaille, aioli et rouget

Le Plateau de « Pics » (comprenant 30 pièces) : 40,00 € HT
Pic de saumon confit, coulis et poivron grillé
Pressé de volaille au citron confit

Le plateau de « Mini Gaufrettes » (comprenant 30 pièces) 40,00 € HT
Mini gaufrette à la truite fumée, basilic et concombre
Mini gaufrette coppa et ricotta au thym

* Photos non contractuelles



LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement



3 / NOS PLATEAUX CONVIVIAUX

Plateau de Charcuterie (base de 20 personnes) 110,00 € HT
*Jambon de pays, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, chorizo...
pain de campagne et condiments*

Sélection de fromages (sur une base de 30 personnes) 121,00 € HT
*Composé d'une sélection de 8 variétés de notre maître fromager
Pascal Beillevaire et pain de campagne*

Le panier du maraicher du Val de Loire (sur une base de 30 personnes) 40,00 € HT
Carotte, céleri, choux fleur... et ses sauces froides d'accompagnements

Corbeille de fruits de saison (Base 30 personnes) 69,00 € HT

* Photos non contractuelles



LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement

4/ LUNCHBAGS – PLATEAUX REPAS

Pour votre pause déjeuner sur votre stand



Lunch bag Plaisir - 18,00 € HT

Salade de quinoa, pousses d'pinard et perles de grenade
Wraps de pastrami et houmous au citron
1 banane
1 Bouteille d'eau plate 50cl
Couverts à usage unique
Serviette en papier

Lunch bag Délicat - 18,00 € HT

Salade de fettucini aux coquillages
Un grand Sandwich Thon, tomates confites et mayonnaise
1 pomme
1 Bouteille d'eau plate 50cl
Couverts à usage unique
Serviette en papier



Plateau repas Acidulé 23,00€ HT

L'Entrée

Tortilla aux deux poivrons et tartare de tomate

Le Plat

Volaille comme une blanquette
citronnée et risotto

Le Dessert

Gratin de fruits frais

1 Bouteille d'eau plate 50cl

Pain

Couverts et verre

Serviette en papier

Plateau repas Emeraude 23,00 € HT

L'Entrée

Tarte sablée au thym, bavaroise de tomate,
bille de mozzarella et lardons de canard fumé

Le Plat

Dos de cabillaud, bavaroise de céleri,
oignons rouge acidulés

Le Dessert

Entremet chocolat framboise

1 Bouteille d'eau plate 50cl

Pain

Couverts et verre

Serviette en papier

* Photos non contractuelles



LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement



5 / Boissons

Eau de source 1,5 L (bouteille en plastique)	3,30 € HT
Eau gazeuse 1,25 L (bouteille en plastique)	3,30 € HT
Jus de Pomme Bio « les Coteaux Nantais »	4,60 € HT
Jus d'orange 1 L	3,80 € HT
Coca-cola 1,25 L	3,80 € HT
Chardonnay Blanc – Domaine de la Jousselière (bouteille de 75 cl)	14,00 € HT
Pinot Noir – Famille Lieubeau (bouteille de 75 cl)	14,00 € HT
Plaisance – Méthode Traditionnelle – Domaine du Haut Bourg (bouteille de 75 cl)	23,00 € HT
Champagne Jacquart – Brut Mozaique (bouteille de 75 cl)	46,00 € HT

6 / Divers

Location d'une machine Nespresso (1 bec) + 50 dosettes de café <i>Une caution de 250,00 € sera demandée à la réservation</i>	288,00 € HT
Lot de 50 dosettes de café Nespresso <i>Les dosettes Nespresso usagées, peuvent être déposées dans des points de collecte permettant alors leur recyclage.</i>	35,00 € HT
Lot de 50 sachets de thé et infusion	35,00 € HT
Lot de 100 tasses à café et thé, en carton recyclable, touillettes en bois et sucre en sachet <i>Les tasses usagées, peuvent être jetées dans des poubelles prévues pour les déchets recyclables.</i>	46,00 € HT
100 gobelets jetables en papier de Bambous, 100% Biodégradable <i>Les gobelets usagés, peuvent être jetés dans des poubelles prévues pour les déchets recyclables.</i>	37,00 € HT
200 serviettes en papier	12,00 € HT
50 flûtes en plastiques	29,00 € HT

* Photos non contractuelles



LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement



LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement

BON DE COMMANDE

Pour commander, il vous suffit de cliquer ci-dessous :

« Bon de commande stand à télécharger »

Tableau en format Excel, il peut donc être rempli informatiquement, la tarification se fera automatiquement.

Afin que le bon de commande soit complet, merci de bien vouloir, svp :

- Renseigner vos coordonnées (Nom du congrès/salon, votre nom, numéro stand, numéro du hall...)
 - Communiquer l'adresse de facturation
 - Remplir un bon de commande par jour
 - Entrer le nombre de plateaux choisis
 - Nous le/les retourner signé(s)

Les livraisons se feront aux plages horaires inscrits dans le tableau :

Le matin entre 8h30 et 10h30

Les commandes sont à nous envoyer par mail à l'adresse :

vfauvel@lamaisonhebel.fr

Pour toute demande particulière (cocktails avec du personnel de service...),

merci de bien vouloir, svp, nous contacter par téléphone :

Vincent au 06 13 07 90 85

La commande ne sera validée, qu'à réception du règlement.

La commande devra nous être communiquée le vendredi 23 février 2024, dernier délai

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement

Tarifs

Les tarifs sont indiqués Hors Taxes, comprenant:

La livraison et la reprise du matériel laissé sur stand, si besoin, à la fin du Salon.

Tarifs étudiés avec le taux de TVA en vigueur 10% pour la nourriture et 20% pour les boissons alcoolisées.

Exécution de la prestation

M Traiteur et la Maison Hebel s'engagent à mener à bien la prestation de la commande passée, conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier.

Mets et Boissons

Les plats que nous vous proposons peuvent contenir des allergènes (*œuf, arachide, lapin, crustacés, mollusques, moutarde, poissons, gluten, sésame, produits laitiers, fruits à coques, sulfites....*) En raison des produits que nous travaillons, nous ne garantissons pas l'absence totale d'allergènes dans nos plats, mais nous faisons au mieux pour répondre à vos demandes.

Garantie de commande

La commande devra nous être communiquée au minimum 3 semaines avant la date de début du Salon, afin de pouvoir organiser les livraisons. Toute annulation qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation de 100 % du prix des livraisons commandés.

Pour toute commande effectuée, aucune reprise de marchandises (boissons, nourriture..) à la fin du Salon n'est envisageable.

En conséquence l'ensemble de votre commande vous sera facturée.

Modalités d'annulation

Pour toute annulation de réservation intervenant entre la date d'acceptation écrite de la proposition et le jour de la manifestation, M Traiteur et la Maison Hebel facturera :

- 50% du prix des prestations réservées pour une annulation à 3 mois
- 60% du prix des prestations réservées pour une annulation à 2 mois
- 70% du prix des prestations réservées pour une annulation à 1 mois
- 100% du prix des prestations réservées pour une annulation à moins de 3 semaines.

Procédure de réservation

Pour acceptation de l'offre, il vous faut nous retourner le bon de commande rempli et signé, ainsi que votre adresse de facturation, par mail.

La commande ne sera validée, qu'à réception du règlement.

Assurance

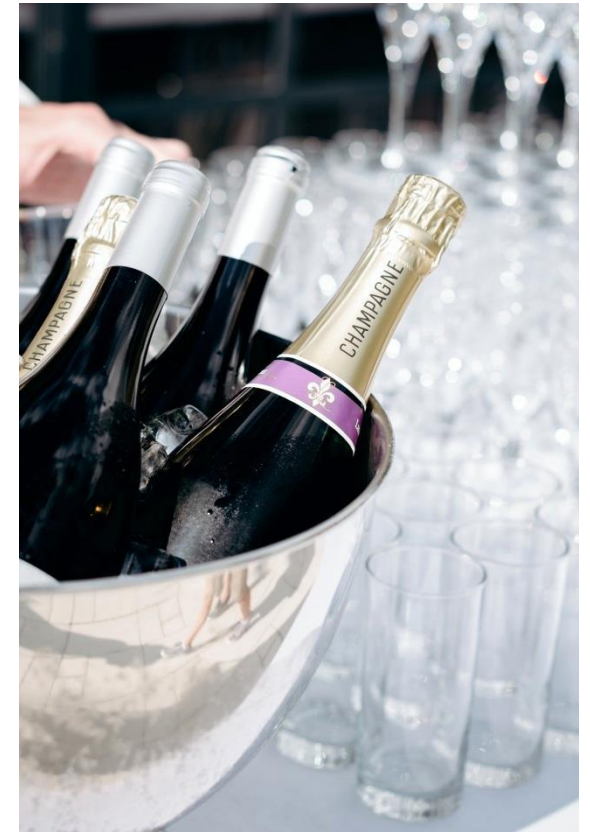
M Traiteur et la Maison Hebel seront dégagés de toutes obligations au cas où un événement de force majeure ou des cas fortuits surviendraient (incendie/dégâts des eaux...)

Modalités de paiement

La facture vous sera envoyée par mail ou par courrier à l'adresse de facturation indiqué sur le bon de commande, à réception de la commande.

Le règlement global des prestations s'effectuera **à réception de la facture pour validation de la commande.**

Sauf accord contraire, en cas de retard de paiement, le client encourt des pénalités de retard sur la base d'une fois et demie le taux d'intérêt légal.



M TRAITEUR
1 Rue du Temple
49110 Montrevault-sur-
Èvre
06 23 91 49 39

LA MAISON HEBEL
— Le goût de l'événement

LA MAISON HEBEL
6 rue du Bois Fleuri
44 118 LA CHEVROLIERE
02 40 50 59 59