



TRAITEUR

Organisateur de réceptions

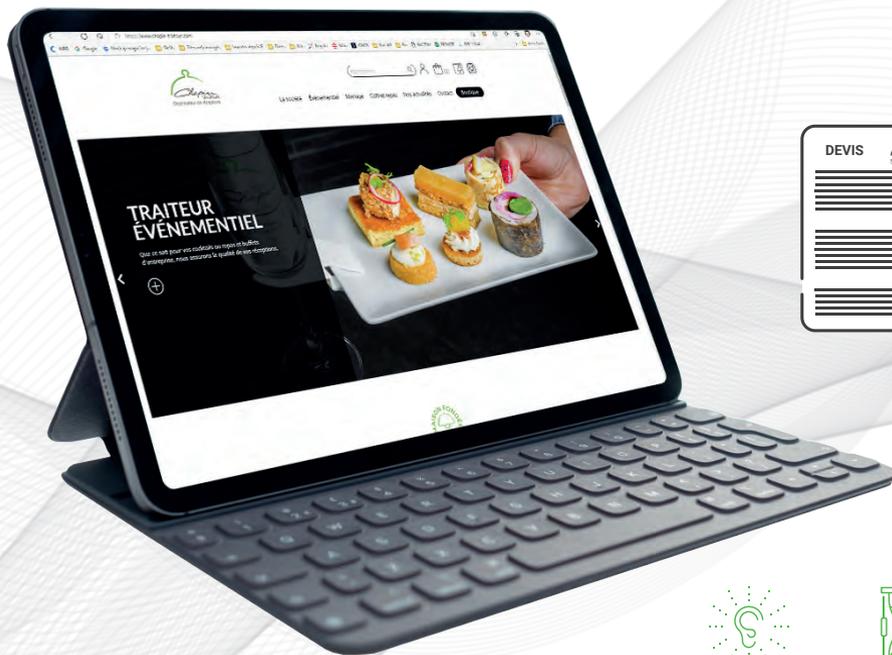
Carte 2022

de la livraison à l'évènementiel

NOUVEAU SITE INTERNET AVEC SA BOUTIQUE EN LIGNE

L'équipe Chapin Traiteur à mis en ligne son tout nouveau site Internet afin de pouvoir vous présenter toutes les nouveautés, les suggestions ainsi que les menus de saison.

Vous découvrirez également une toute nouvelle e-boutique pour vous permettre de passer vos commandes en quelques clics.



Découvrez notamment notre fonction DEVIS, qui vous permet de réaliser vous-même des devis pour nos livraisons de coffrets repas, buffets et plateaux.

Tout cela pour vous garantir le meilleur service dans le respect des valeurs qui sont les nôtres :



ÉCOUTE



RÉACTIVITÉ



FIABILITÉ



FLUIDITÉ



CONFIANCE

NOUVEAUTÉS

Pour un déjeuner cocktail en version individuelle !

Chapin Traiteur vous propose une nouvelle gamme de « Boîtes Gourmandes » qui respectent à 100% les normes d'hygiène en vigueur et le respect des gestes barrières.

Cette nouvelle approche du cocktail déjeunatoire ou dinatoire en parts individuelles se compose d'un assortiment salé et sucré pour un repas de fin gourmet qui s'emporte partout !

À consommer debout ou assis, en séminaire ou chez vous avec des amis !



Poke Bowls et Lunch Bags

Chapin Traiteur propose des solutions de restaurations individuelles pratiques à distribuer et à emporter.

Découvrez nos Poke Bowls et Lunch Bags en page 6.



SOMMAIRE



Les Coffrets Repas

Pages 4 et 5

- Le Classique
- Le Raffiné
- L'Écrin

Les Poke Bowls & Lunch Bags

Page 6

Les Buffets

Pages 7 et 8

- Le Buffet Lunch
- Le Buffet Campagnard
- Le Buffet Traditionnel
- Le Buffet Prestige

Les Boîtes Gourmandes

Page 9

Les Plateaux Gourmands

Pages 10 à 15

- Les Plateaux Salés
- Les Mini-Sandwichs
- Les Plateaux «+»
- Les Plateaux Sucrés

Les Boissons

Page 16

Les Services Chapin Traiteur

Pages 17 et 18

- Art de la table (vaisselle et nappage)
- Le service «Maître d'Hôtel»
- Ateliers culinaires

Nos Conditions Générales de Vente

Page 19

LES COFFRETS REPAS

Retrouvez chaque jour un choix de **8 coffrets** à déguster froids réalisés à partir de recettes de saison.

Coffret Le Classique



Tarif HT : **17,60 € / pers.**
sans fromage

Tarif HT : **19,00 € / pers.**
avec fromage



Couverts en écorce de bambou & gobelet en papier de bambou

Menu « 4 Saisons »

disponible toute l'année

- Lieu noir fumé façon haddock et sa douceur d'asperge verte
- Aiguillette de poulet aux céréales & Riz basmati parfumé à la sauce soja
- Choix du Maître fromager
- Tartelette frangipane et fruit de saison

Coffret Le Raffiné



Tarif HT : **21,00 € / pers.**
sans fromage

Tarif HT : **22,60 € / pers.**
avec fromage



Couverts en écorce de bambou & gobelet en papier de bambou

- Rouget sur blinis de sarrasin à l'ail des Ours
- Effeillée de cabillaud au sésame torréfié & Risoni aux poivrons grillés
- Choix du Maître fromager
- Douceurs Bretonnes (4 pièces) 🇧🇷

Coffret L'Écrin



Tarif HT : **25,90 € / pers.**



Couverts en bambou premium & verre en verre

- Foie gras maison sur sa tranche de pain d'épices
- Filet de caille aux deux raisins & Quinoa gourmand
- Tome de la ferme de la Moltais
- Réductions sucrées (4 pièces)



Les livraisons sont possibles sur Rennes & sa périphérie le midi (de 10h45 à 12h30), le soir et le week-end.
Livraison gratuite à partir de 4 coffrets. 15 € de frais de livraison pour 1, 2 et 3 coffrets.

Les prix incluent une eau de 50 cl, serviette, pain, couverts, verre & assaisonnement.
Panachage de commande est à éviter sauf pour un minimum de commande de 10.

Menu « Hiver »

*disponible
de janvier à mars 2022*

- Terrine aux trois poissons
- Palette de porc à la diable & Duo de carottes
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Brownie de carotte, chèvre et noix
- Lieu jaune à la fleur de sel & Betterave aux pommes granny smith
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Saumon gravlax
- Grenadin de veau à la sauge & Panais au curry et bleu d'artois
- Sainte Maure cendré sur mâche
- Réductions sucrées (4 pièces)

Menu « Printemps »

*disponible
d'avril à juin 2022*

- Clafoutis de cochon au lait de coco
- Filet de rouget et sa compotée de tomate & Patate douce aux oignons rouges
- Choix du Maître fromager
- Dessert gourmand

- Sphère de petit pois et chorizo
- Pavé de selle d'agneau au saté & Salade medina
- Choix du Maître fromager
- Dessert gourmand

- Fraîcheur de Crabe au Wasabi
- Dorade royale à l'huile de roquette & Asperges vertes
- Cantal sur jeunes pousses d'épinard
- Réductions sucrées (4 pièces)

Menu « Été »

*disponible
de juillet à septembre 2022*

- Cake aux sardines et graines de moutarde
- Lanière de poivron rouge enroulé de dinde & Salade bien être
- Choix du Maître fromager
- Dessert gourmand

- Bouchée de pomme à la crevette
- Filet de sandre aux notes dulce & wok de légumes
- Choix du Maître fromager
- Dessert gourmand

- Carpaccio de bœuf
- Mignon de porc au paprika fumé & Tagliatelles de légumes
- Morbier sur un mesclun de salade
- Réductions sucrées (4 pièces)

Menu « Automne »

*disponible
d'octobre à décembre 2022*

- Terrine forestière
- Dos de colin aux zestes de citron & Taboulé au butternut
- Choix du Maître fromager
- Dessert gourmand

- Maki céleri et poivron en feuille de pomme de terre
- Emincé de cœur de rumsteak & Boulgour au topinambour
- Choix du Maître fromager
- Dessert gourmand

- Pressé de betterave chioggia au petit billy et grenade
- Saumon en tataki & Perles marines
- Petit Breton sur endives
- Réductions sucrées (4 pièces)

Coffret repas végétarien : *Brownie de carotte, chèvre et noix / Salade composée de saison / Pavé de légumes veggie aux céréales / Tartelette frangipane et fruit de saison*
Chaque mois, 2 menus supplémentaires. Pour en savoir plus : rendez-vous sur notre boutique en ligne : www.chapin-traiteur.com/boutique

LES POKE BOWLS

Poke Bowl Menu Terre : 16,22 €^{HT}

Pâte au Pesto, Aiguillette de Poulet aux céréales, Tomate, Olive, Mozzarella, Parmesan, Roquette et Pignon de pin.

Poke Bowl Menu Mer : 16,93 €^{HT}

Riz Basmati, Saumon gravellax, Mangue, Radis, Concombre, Tomate, Mesclun et Vinaigrette.

Poke Bowl Menu Végétarien : 18,57 €^{HT}

Quinoa, Cornichons, Concombre, Radis, Tomate, Pavé de Légumes Veggie, Jeunes Pousses et Vinaigrette au Piment d'Espelette.

Nos Poke Bowls sont accompagnés :

- Du dessert du jour (Moelleux aux Pommes, La Poire et Choc, Panna Cotta et Crumble ou Salade de Fruits frais de saison).
- D'un petit pain individuel et d'une bouteille d'eau 50 cl.
- D'un kit de couverts en écorce de bambou avec serviette.



Les emballages sont en fibre de canne et les couvercles en rPet. Le tout est livré dans un sac kraft.

Commande la veille avant 12h00. Panachage de commande est à éviter sauf pour un minimum de commande de 10. Desserts identiques. Livraison gratuite, entre 10h00 et 12h00 du lundi au vendredi, pour un minimum de 68 € de commande.

LUNCH BAGS

Lunch Bags

Breizh Burger Terre : Émincé de Poulet rôti à la sauce kébab ou

Breizh Burger Mer : Effeuilé de cabillaud au sésame torréfié

Nos Breizh Burgers sont accompagnés :

- D'une salade composée du jour en bodeglass
- D'un fruit de saison
- Du dessert du jour :
 - Moelleux aux Pommes ou
 - La Poire et Choc ou
 - Salade de Fruits frais de saison ou
 - Panna Cotta et Crumble
- Et d'une bouteille d'eau 50 cl
- D'un kit de couverts en écorce de bambou avec serviette



Les emballages sont en fibre de canne et les couvercles en rPet.
Le tout est livré dans un sac kraft.

Commande la veille avant 12h00. Livraison gratuite, entre 10h00 et 12h00 du lundi au vendredi, pour un minimum de 68 € de commande. Panachage de commande est à éviter sauf pour un minimum de commande de 10. Desserts identiques.

BUFFETS

Le Buffet Lunch

*buffet cuisiné pour être mangé **debout***

- Maki céleri et poivron en feuille de pomme de terre
- Cake aux Sardines et graines de moutarde
- Brochette de Poulet aux céréales
- Navette à la rillettes de Saumon
- Breizh Burger : Emincé de Poulet rôti, sauce kébab ou Effeillée de Cabillaud au sésame torréfié
- Bodeglass de salade composée et sa fourchette
- Tome de la ferme de la Moltais en brochette
- Tartelette frangipane et fruit de saison
- Brownie aux noix en finger

Tarif HT :
17,69 € / pers.



Le Buffet Campagnard

*buffet cuisiné pour être mangé **assis***

- Les entrées :
 - Terrine forestière
 - Cake aux Sardines et graines de moutarde
- Les plats :
 - Aiguillette de poulet aux céréales
 - Chiffonnade de Jambon de Pays
- Les salades composées (200 gr) :
 - Duo de carottes
 - Taboulé aux légumes de saison
 - Pommes de terre persillées
- Les desserts : Tarte feuilleté aux pommes ou Tarte feuilleté aux abricots
- Pain & condiments

Tarif HT :
14,90 € / pers.



POUR UN BUFFET RÉUSSI :



Art de la table

Vaisselle
et nappage
page 17



Boissons

Vins et softs
à retrouver
page 16

Toutes nos recettes bénéficient d'une présentation soignée dans des plats prêts à être posés sur votre buffet.
Minimum de commande de 15 personnes.

BUFFETS

Le Buffet Traditionnel

buffet cuisiné pour être mangé assis

- Les entrées :
 - Pâté en croûte d'Oie gourmand
 - Lieu noir fumé façon haddock et sa douceur d'asperges vertes
- Les plats :
 - Lanière de poivron rouge enroulée de dinde
 - Filet de rouget et sa compotée de tomates
- Les salades composées (200 gr) :
 - Betteraves aux pommes granny smith
 - Salade bien-être (concombre, tomate, maïs...)
 - Patate douce aux oignons rouges
- Le dessert : Crèmeux citron sur un crumble croustillant ou Tartelette au chocolat
- Pain & condiments

Tarif HT :
17,74 € / pers.



Le Buffet Prestige

buffet cuisiné pour être mangé assis

- Les entrées :
 - Foie gras Maison sur pain d'épice
 - Pressé de Chioggia au Petit Billy et Grenade
- Les plats :
 - Pavé de selle d'agneau au saté
 - Effeillée de cabillaud au sésame torréfié
- Les salades composées (200 gr) :
 - Wok de légumes
 - Riz basmati parfumé au soja
 - Perle Marine
- Les desserts : Assortiment de 4 réductions sucrées
- Pain & condiments

Tarif HT :
21,63 € / pers.



Plateau de fromages en option. *Voir page 13*

Toutes nos recettes bénéficient d'une présentation soignée dans des plats prêts à être posés sur votre buffet. Minimum de commande de 15 personnes

POUR UN BUFFET RÉUSSI :



Art de la table

Vaisselle
et nappage
page 17



Boissons

Vins et softs
à retrouver
page 16

BOÎTES COKTAILS & GOURMANDES

Boîte Cocktail Salée

(5 pièces salées)

3 réductions salées Élégance

- Sphère de petit pois et chorizo
- Sablé à l'encre de seiche, saumon fumé et fruit de la passion
- Bavaois au lieu fumé façon haddock

2 réductions salées Convivial & Breton

- Roulé de crêpe au Saumon fumé citron confit & courgettes
- Cannelé et son houmous de betterave



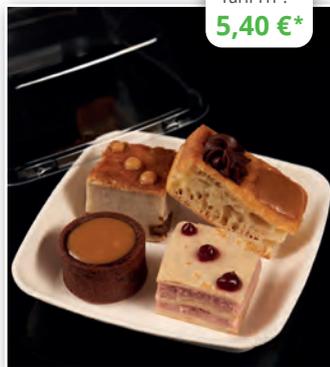
Tarif HT :
6,62 €*

Boîte Cocktail Sucrée

(4 pièces sucrées)

4 Mignardises bretonnes

- Barquette caramel au beurre salé
- Millefeuille de crêpes à la framboise
- Gaufre caramel, chocolat
- Far aux pruneaux de blé noir



Tarif HT :
5,40 €*

Boîte Gourmande

(10 pièces salées et 4 sucrées)

6 réductions salées Élégance

- Bonbon de foie gras au kumquat et pain d'épices
- Macaron foie gras
- Bavaois au lieu fumé façon haddock
- Sablé à l'encre de seiche, saumon fumé et fruit de la passion
- Maki céleri et poivron en feuille de pomme de terre
- Pressé de betterave Chioggia au petit Billy et grenade

2 réductions salées Convivial & Breton

- Roulé de crêpe au Saumon fumé citron confit & courgettes
- Roulé de blé noir, Compoté de poire et chèvre

2 mini sandwiches Élégance

- Mauricette au rôti de bœuf
- Wrap effeuillé de cabillaud

4 Mignardises bretonnes

- Moelleux aux pommes
- Barquette de Caramel au beurre salé
- Millefeuille de Crêpe à la framboise
- Sablé breton au crémeux d'abricot



Tarif HT :
18,06 €*

* L'ensemble comprenant la boîte en fibre de canne avec couvercle en rPet (pour les boîtes cocktail) ou la boîte kraft avec couvercle à fenêtre (pour la boîte gourmande), et la Serviette cocktail. Le sac kraft, la boisson et le verre sont en option.

L'assortiment peut varier selon les saisons. D'autres combinaisons sont envisageables, n'hésitez pas à nous consulter.
Commande 48h avant la date de livraison. Livraison gratuite, entre 10h00 et 12h00 du lundi au vendredi, pour un minimum de 68 € de commande.

Les Plateaux Salés

Réductions salées *Élégance*

- Bonbon de foie gras au kumquat et pain d'épices
- Bavaois au lieu fumé façon haddock
- Rouget sur blinis de sarrasin à l'ail des Ours
- Pressé de betterave chioggia au petit billy et grenade
- Sphère de petit pois et chorizo
- Sablé à l'encre de seiche, saumon fumé et fruit de la passion
- Maki céleri et poivron en feuille de pomme de terre
- Macaron foie gras



69,44 € HT le plateau de 56 pièces

Pour toutes ces formules, nous assurons la préparation et la livraison selon nos conditions générales de vente que vous retrouvez page 19.

Réductions salées *Convivial & Breton*

- Bouchée de pomme à la crevette
- Cannelé et son houmous de betterave
- Cake aux sardines et graines de moutarde
- Roulé de blé noir, compotée de poire et chèvre
- Brandade de morue sur un sablé aux algues
- Brownie de carotte, chèvre et noix
- Roulé de crêpe au saumon fumé citron confit et courgettes
- Clafoutis de cochon au lait de coco



58,80 € HT le plateau de 56 pièces

Les Plateaux Mini-Sandwichs

Mini-Sandwichs Convivial et Breton

- Club sandwich chèvre aux éclats de noix
- Fouée au poisson et petits légumes
- Focaccia origan, tomate et chorizo



40,88 € HT le plateau de 28 pièces

Pain Suédois

- Saumon fumé
et crème ciboulette



52,40 € HT le pain de 40 pièces

Mini-Sandwichs Élégance

- Mauricette au rôti de boeuf
- Tome de la ferme de la Moltais en fouée
- Wrap effeuillé de cabillaud



40,88 € HT le plateau de 28 pièces

LES CONSEILS CHAPIN TRAITEUR

QUEL NOMBRE DE PIÈCES PAR INVITÉ ?

Pour un cocktail apéritif de 1h30, il faut prévoir 7 pièces par personne.

Pour remplacer un déjeuner ou un dîner festif, le cocktail déjeunatoire ou dinatoire est la meilleure solution, il faut alors prévoir au minimum 9 pièces salées, 3 mini-sandwichs et 3 pièces sucrées par personne.

Pour un déjeuner ou un dîner plus convivial, retrouvez nos buffets en pages 7 et 8.

PLATEAUX GOURMANDS

Les Plateaux « + »

Pain Surprise



- Panaché de poissons et de charcuterie

38,08 € HT le pain de 56 pièces

COMMANDEZ EN LIGNE !

Plateaux, buffets, coffrets repas,
en quelques clics,
commandez, payez
et faites vous livrez !

www.chapin-traiteur.com/boutique

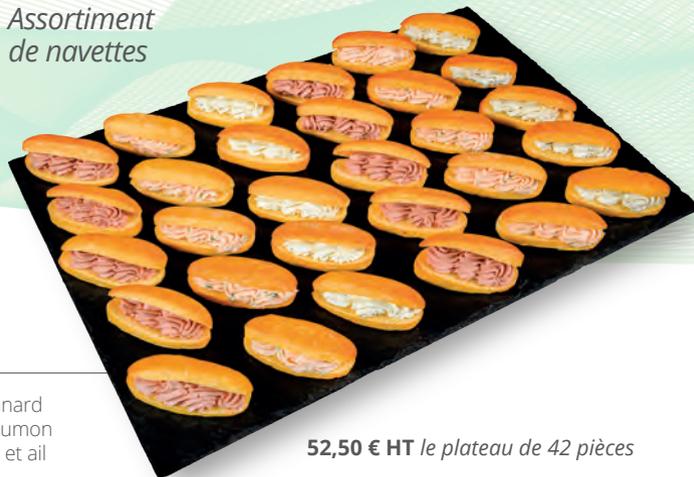
Canapés apéritifs variés

- Saucisson, rosette, moutarde à l'ancienne
- Brie aux noix torréfié
- Chorizo
- Tomate et ricotta
- Magret de canard à la betterave
- Billes de chèvre et crème de miel
- Saumon aux algues
- Cannelloni de Bayonne aux petits légumes



58,80 € HT le plateau de 56 pièces

Assortiment de navettes



- Mousse de canard
- Rillettes de saumon
- Fromage frais et ail

52,50 € HT le plateau de 42 pièces

Plateau de Fromages

- Tome de la ferme de la Moltais de Gévezé
- Bûche de Sainte Maure cendré
- Morbier
- Petit Breton
- Brie
- Comté
- Pain aux Noix



39,74 € HT le plateau pour 10 à 15 pers.
76,98 € HT le plateau pour 25 à 30 pers.

Plateau de Charcuterie



27,36 € HT le plateau pour 10 à 15 pers.
53,06 € HT le plateau pour 25 à 30 pers.

- Terrine de campagne
- Jambon sec
- Saucisson à l'ail
- Saucisson sec
- Mortadelle
- Andouille
- Beurre et cornichons
- Pain de campagne

Plateau de Légumes à croquer



29,75 € HT le plateau pour 10 à 15 pers.
57,68€ HT le plateau pour 25 à 30 pers.

- Concombres
- Carottes
- Champignons de Paris
- Tomates cerise
- Chou-fleur
- Radis
- Crème ciboulette

Les Plateaux Sucrés

Sucrés Breton

- Moelleux aux pommes
- Barquette de caramel au beurre salé
- Far aux pruneaux de Blé noir
- Kouign-amann Frangipane poire chocolat
- Millefeuille de Crêpe à la framboise
- Gaufre Chocolat Caramel
- Sablé breton au crémeux d'abricot



64,40 € HT le plateau de 56 pièces

Macarons

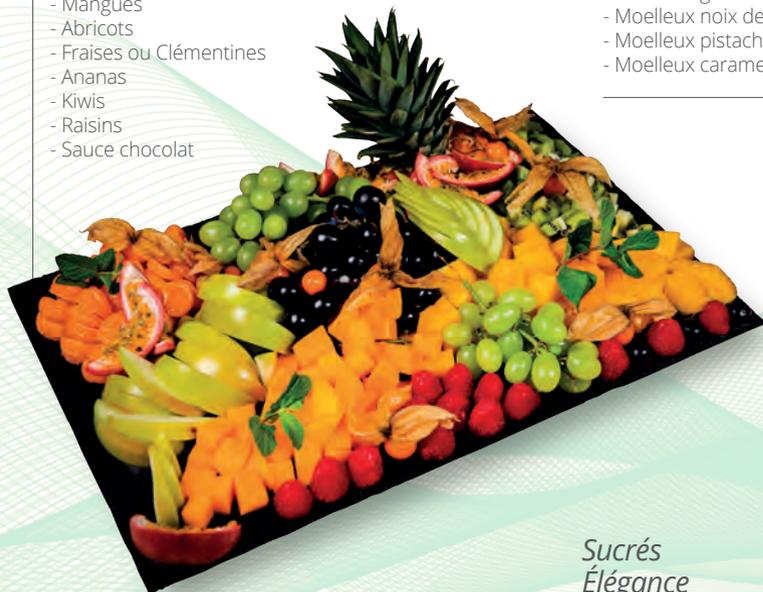
- Chocolat
- Pistache
- Vanille
- Framboise
- Citron
- Café



39,55 € HT le plateau de 35 pièces
78,40 € HT le plateau de 70 pièces

Fruits à croquer (composition selon saison)

- Pommes
- Mangues
- Abricots
- Fraises ou Clémentines
- Ananas
- Kiwis
- Raisins
- Sauce chocolat



33,29 € HT le plateau pour 10 à 15 pers.
64,50 € HT le plateau pour 25 à 30 pers.

COMMANDEZ EN LIGNE !

Plateaux, buffets, coffrets repas,
en quelques clics,
commandez, payez
et faites vous livrez !



www.chapin-traiteur.com/boutique

Moelleux

- Moelleux chocolat
- Moelleux noisette
- Moelleux griotte
- Moelleux noix de coco
- Moelleux pistache abricot
- Moelleux caramel pomme



61,80 € HT le plateau de 60 pièces

Sucrés Élégance

- Croquant Praliné Abricot
- Croustillant Chocolat Caramel
- Financier Coco Passion
- Allumette façon Tiramisu
- Moelleux Noisette Cassis
- Fondant chocolat Coco
- Financier Amande pistache
- Tartelette citron



69,44 € HT le plateau de 56 pièces

LES BOISSONS

Les eaux et softs

Cristaline (150cl)	2,52 € HT
Évian (150cl)	2,73 € HT
Badoit (100cl)	3,30 € HT
Perrier (100cl)	3,30 € HT
Breizh Cola (150cl)	3,04 € HT
Coca-Cola (125cl)	3,25 € HT
Jus de fruits (100cl) <i>(orange, pomme, ananas ou mangue)</i>	3,50 € HT
Jus de pomme Bio (100cl) <i>(GAEC de Melesse)</i>	4,94 € HT



LES CONSEILS CHAPIN TRAITEUR

QUELLE QUANTITÉ DE BOISSONS PAR INVITÉ ?

Pour le Cocktail : 2 flûtes et un verre de soft par personne, soit pour 15 personnes : 5 bouteilles de Champagne ou de Saumur ou de vins pétillants, 2 bouteilles de jus d'orange, 1 bouteille d'eau pétillante et 1 bouteille d'eau plate.

Pour le Cocktail déjeunatoire/dînatore : 1 flûte, 1 verre de vin et un verre de soft par personne, soit pour 15 personnes : 3 bouteilles de Champagne ou de Saumur ou de Vins pétillants, 3 bouteilles de Bordeaux, 2 bouteilles de jus d'orange, 1 bouteille d'eau pétillante et 1 bouteille d'eau plate.

Pour le Buffet : 2 verres de vin par personne et de l'eau, soit pour 15 personnes : 5 bouteilles de Bordeaux, 3 bouteilles d'eau pétillante et 5 bouteilles d'eau plate.

Notre sélection de vins

Vins Rouges (75 cl)

Château Moulin Mallet 2014, Bordeaux	10,81 € HT
Château St Genès 2017, Bordeaux	14,38 € HT
Château La Gasparde 2012, Bordeaux	16,07 € HT
Sauvion «Parlez-vous Loire», Pinot Noir	10,20 € HT
Les Javeaux, St Nicolas de Bourgueil	16,12 € HT
Cuvée Caprice 2015, Coteaux Bourguignon	14,28 € HT

Vins Blancs (75 cl)

Muscadet sur Lie «Donelière»	10,76 € HT
Sauvignon	10,15 € HT
Château Camelon 2017, Bordeaux	14,99 € HT
Quincy AOP 2018	15,40 € HT

Crème de cassis de Bourgogne (100 cl) 9,50 € HT

Vin Rosé (75 cl)

Côtes de Provence Ferry Lacombe 2019 15,86 € HT

Vins Pétillants (75 cl)

Cidre Brut	8,93 € HT
Cidre Brut Rosé	9,13 € HT
Cidre Brut Bio GAEC de Melesse	10,15 € HT
Brut de Chapin	11,37 € HT

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Saumur (75 cl)

Chapin & Landais 13,82 € HT

Champagnes (75 cl)

Comte des Essarts 24,17 € HT

Taittinger 40,62 € HT



PLUS QU'UN SIMPLE TRAITEUR

Art de la table (vaisselle et nappage)

Le Cocktail

- Location de Matériel 2,15 € HT par pers.
Nappage buffet en tissu (1m/10 pers) + Flûte et verre à soft + Serviette cocktail
- Matériel à usage unique 2,10 € HT par pers.
Nappage buffet non-tissée (1m/10 pers) + Flûte plastique et verre à soft carton + Serviette cocktail

Le Cocktail Déjeunatoire ou Dîatoire

- Location de Matériel 2,48 € HT par pers.
Nappage buffet en tissu (1.5m/10 pers) + Flûte, verre à pied et verre à soft + Serviette cocktail
- Matériel à usage unique 2,32 € HT par pers.
Nappage buffet non-tissée (1.5m/10 pers) + Flûte plastique, verre à pied plastique et verre à soft carton + Serviette cocktail

Le Buffet

- Location de Matériel 3,47 € HT par pers.
Nappage buffet en tissu (1.5m/10 pers) + Verre à pied + Assiettes + Couverts + Serviette
- Matériel à usage unique 3,02 € HT par pers.
Nappage buffet non-tissée (1.5m/10 pers) + Verre à pied plastique + Assiettes fibre de canne + Couverts bambou + Serviette

Le Buffet Lunch

- Location de Matériel 2,05 € HT par pers.
Nappage buffet en tissu (1m/10 pers) + Verre à pied + Serviette cocktail
- Matériel à usage unique 2,00 € HT par pers.
Nappage buffet non-tissée (1m/10 pers) + Verre à pied plastique + Serviette cocktail

Location de mange-debout

- À partir de 18,95 € HT pièce

Pour les prestations sans service, le débarrasage est laissé aux soins du client. Dans le cas d'une location de matériel, une participation de 26,00 € HT sera facturée pour son retour.



Location de matériel pour les buffets



Matériel à usage unique pour les buffets



La vaisselle à usage unique, les plateaux et les saladiers qui servent à la présentation des cocktails et des buffets sont biodégradables ou recyclables.

LE SERVICE « MAÎTRE D'HÔTEL »

Avec plus de 35 ans d'expérience, l'équipe Chapin Traiteur met tout son savoir-faire à votre service pour vous conseiller et vous orienter dans chaque événement de la vie de votre entreprise. Inauguration, Portes ouvertes, Voeux, Congrès, Séminaires, Soirée du personnel, ...

Sur simple demande, nous pouvons étudier votre projet et vous établir un **devis personnalisé**.

Nous mettons également à votre disposition des **prestations de « Maîtres d'hôtel »** (28,50 € HT/heure). Pour ce service, prévoir le temps du transport (Aller/Retour), l'installation de la réception, le service et le débarrasseage.

Enfin, nous vous proposons la **location de notre équipement de réception** (à découvrir page 17).



ATELIERS CULINAIRES

Des animations culinaires sont possibles dans le cas d'une prestation avec service. Devis sur simple appel téléphonique.



Le Sud Ouest



L'Ibérique



La Plancha



Le Bar à Huîtres



La Saumonière



La Bretagne



L'Asiatique



Le Burger sur Plancha

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commande

Vous pouvez passer commande plusieurs jours à l'avance. Toute réservation de cocktail et de buffet doit nous parvenir au plus tard 48h avant la date de livraison. Toute commande doit être confirmée par mail en précisant les coordonnées de livraison, de facturation et l'éventuel numéro de bon de commande. Les buffets, buffets à partager et buffet lunch sont préparés pour un minimum de 15 personnes.

À emporter

Il est possible d'enlever les marchandises sur rendez-vous à notre laboratoire au 3 rue du Petit Pré, 35132 Vezin le Coquet.

Livraison

La livraison est gratuite sur Rennes et sa périphérie du lundi au vendredi de 10h45 à 12h30 et en journée pour toute commande supérieure à 300 €. Pour une livraison, au-delà de ce secteur, il y aura lieu d'ajouter une participation aux frais de transport. Pour les livraisons en dehors de ces horaires, 35 € de frais de livraison seront facturés pour toute commande de moins de 300 €. Pour les livraisons le WE et jours fériés, 55€ de frais de livraison seront facturés.

Annulation & réclamations

Aucune annulation de commande totale ou partielle ne sera prise en compte dans les 48h précédant votre livraison. Aucune réclamation ne pourra être prise en considération par Chapin Traiteur après la livraison.

Paiement

Nous vous remercions de vérifier lors de la prise de commande l'exactitude des coordonnées de livraison et de facturation. Chapin Traiteur ne pourrait être tenu pour responsable des conséquences en cas d'informations erronées ou incomplètes. La facture est remise lors de la livraison et le délai de paiement est fixé à 15 jours à compter de la date d'émission de la facture. Nous vous remercions de respecter ce délai. Règlement désormais possible par CB à distance sur simple appel.

Conditions générales

Tous nos prix s'entendent hors taxe. Taux en vigueur : 10 et 20%. Tarif applicable au 21/03/2022. Chapin Traiteur se réserve la possibilité de modifier, et ce sans préavis, la composition de ses menus. Les photos ne sont pas contractuelles. Nos viandes bovines proviennent de l'union européenne.

Conditions spécifiques aux coffrets repas

Commande : pour les coffrets repas, il est préférable de passer commande la veille avant 18h00. **Il est possible de commander le jour J avant 10h au prix de 21,35 € HT le plateau Menu au choix du chef (entrée-plat-fromage-dessert-eau et pain).** Toute commande doit être confirmée par e-mail en précisant les coordonnées de livraison, de facturation et l'éventuel numéro de bon de commande. Le panachage de menu est à éviter, sauf pour un minimum de commande de 10 coffrets repas, vous pouvez choisir deux menus.

Livraison : livraison gratuite à partir de 4 coffrets sur Rennes et sa 1ère couronne, du lundi au vendredi entre 10h30 et 12h30. En dehors de ces horaires, pour toute commande de moins de 300 € HT, 35 € HT de frais de livraison seront facturés en semaine & 55 € HT le week-end.
FRAIS DE LIVRAISON : 15 € pour 1, 2 et 3 coffrets. Nous livrons le midi (entre 10h30 et 12h30), soir et week-end.

Annulation ou complément(s) de commande : Aucune annulation de commande totale ou partielle ne sera prise en compte le jour de votre livraison. Toute commande ou complément de commande intervenant entre 10h et 12h30 (après le départ de nos véhicules) entrainera la facturation des frais de livraison pour un montant de 14€ HT. Et dans cette urgence, la composition du menu peut varier.





VOTRE PARTENAIRE
POUR L'ORGANISATION SUR-MESURE
DE TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

3 rue du Petit Pré
Parc d'Activités Rennes Ouest
35132 Vézin Le Coquet

Tél. : 02 99 54 43 18

contact@chapin-traiteur.com

www.chapin-traiteur.com



Création graphique : Agence PRC - Crédits photos : Studio Faucher

