

Chapin
TRAITEUR

Organisateur de réceptions



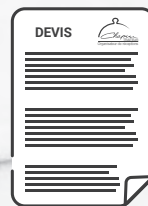
Carte 2023

de la livraison à l'événementiel

SITE INTERNET AVEC SA BOUTIQUE EN LIGNE

Retrouvez sur le site Chapin Traiteur toutes les nouveautés, les suggestions ainsi que les menus de saison.

Vous pouvez également accéder à notre e-boutique pour 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 cocktails ou gourmands.

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



ÉCOUTE



RÉACTIVITÉ



FIABILITÉ



FLUIDITÉ



CONFIANCE

SOMMAIRE

Les Plateaux Gourmands *Pages 3 à 10*

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

Les Coffrets Repas *Pages 14 et 15*

- Le Classique
- Le Raffiné
- L'Écrin

Nos *Page 19*

Conditions Générales de Vente

Les Buffets *Pages 11 et 12*

- Le Buffet Lunch
- Le Buffet À partager
- Le Buffet Traditionnel
- Le Buffet Prestige

Les Boissons *Page 16*

Les Services *Pages 17 et 18*

Chapin Traiteur

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

Les Poke Bowls & Lunch Box *Page 13*

 Retrouvez nos plateaux, buffets et coffrets repas sur notre boutique en ligne : www.chapin-traiteur.com/boutique

Les Plateaux Salés



Réductions salées Élégance

- Effiloché d'Oie aux graines
- Cheesecake de crackers au poivron rouge et gingembre
- Canard à l'orange et lingot de carottes
- Roulé de saumon à l'aneth, sablé au basilic
- Tartelette de Paleron et son bonbon de petits pois
- Maki de chiogga au houmous de curry en feuille de betterave
- Dorade Royale, mousse de piquillos, blini au citron
- Macaron Foie gras pommes caramélisées



75,60 €^{HT} le plateau de 56 pièces



Réductions salées Convivial & Breton

- Polenta au Poulet rôti aux épices
- Cake aux algues sésame et sarrasin
- Clafoutis au thon, ciboulette crème citron
- Moelleux tomate basilic
- Roulé de blé noir à la rillettes de cochon
- Crabe et vermicelle de riz
- Roulé de crêpe au saumon, citron confit et courgettes
- Le tout Champignon



64,40 €^{HT} le plateau de 56 pièces

Les Plateaux Salés



Le Tout Végé

- Cake aux algues sésame et sarrasin
- Moelleux tomate basilic
- Le tout Champignon
- Cheesecake de crackers au poivron rouge et gingembre
- Maki de Chioggia au houmous de curry
- Macaron chèvre thym et figues
- Blinis caviar d'aubergines et dés d'algue
- Sushi au riz de Bambou



70,00 €^{HT} le plateau de 56 pièces

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



64,40 €^{HT} le plateau de 56 pièces

Les Plateaux Mini-Sandwichs



*Mini-Sandwichs
Convivial et Breton*

- **Terre** : Moricette aux céréales, filet de Dinde sauce cocktail
- **Mer** : Fouée à la rillettes de saumon et ciboulette
- **Végétarien** : Wrap fromage, cranberries et figues



44,52 €^{HT} le plateau de 28 pièces



*Mini-Sandwichs
Éléance*

- **Terre** : Club sandwich effiloché de Bœuf et houmous de betterave
- **Mer** : Focaccia sardines et pickles de betterave
- **Végétarien** : Briochain caviar d'aubergine et tomates confites



44,52 €^{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 dînatoire 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 11 et 12.

Les Plateaux « + »

Pain Surprise

Panaché de poissons
et de charcuterie



41,44 €^{HT} le pain de 56 pièces



Pain Suédois

Saumon fumé
et crème ciboulette

57,20 €^{HT} le pain de 40 pièces



**Assortiment
de navettes**

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



57,12 €^{HT} le plateau de 42 pièces

Plateau de charcuterie

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

29,87 €^{HT} le plateau pour 10 à 15 pers.

57,93 €^{HT} le plateau pour 25 à 30 pers.



Plateau de fromages

- Tomme de la ferme de la Moltais de Gévezé
- Bûche de Sainte Maure cendré
- Le Petit Moulin de la Moltais
- Petit Breton
- Brie
- Comté
- Pain aux Noix

43,38 €^{HT} le plateau pour 10 à 15 pers.

84,05 €^{HT} le plateau pour 25 à 30 pers.



Plateau de légumes à croquer (composition selon saison)

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

32,49 €^{HT} le plateau pour 10 à 15 pers.

62,97 €^{HT} le plateau pour 25 à 30 pers.



Les Plateaux Sucrés



Sucrés Élégance

- Mont-Blanc revisité : financier à la noisette, crémeux au marron
- Lingot crémeux citron biscuit noisette
- Choux praliné
- Opéra crème au beurre café
- Eclair au chocolat
- Dôme aux fruits rouges et pistache
- Financier à la cannelle façon Tatin aux pommes
- Rocher croustillant au chocolat
- Spirale exotique



75,60 €^{HT} le plateau de 56 pièces



Sucrés Breton

- Moelleux aux pommes
- Barquette de Caramel au beurre salé
- Far Breton au Blé noir
- Sablé aux pruneaux
- Kouign aman à la Frangipane
- Gaufre Chocolat Caramel
- Ricotta farine de riz orange



70,56 €^{HT} le plateau de 56 pièces



Les Moelleux

- Moelleux à la noix de coco
- Moelleux à la pistache, abricot, pistaches hachées
- Moelleux aux amandes et griotte
- Moelleux aux amandes, bâtonnets d'amande
- Moelleux au chocolat, pépites de chocolat
- Moelleux aux amandes-noisettes, compotée de pomme



67,20 €^{HT} le plateau de 60 pièces

Les Macarons

- Macaron au caramel
- Macaron à la pistache
- Macaron à la vanille
- Macaron à la framboise
- Macaron au chocolat
- Macaron au citron



43,18 €^{HT} le plateau de 35 pièces
86,10 €^{HT} le plateau de 70 pièces



Les Gourmands

- Le Rocky road cake
- Le Cheesecake cookie & cream
- Le Carrot Cake
- Le Tout cacao
- L'Apple Pie



66,00 €^{HT} le plateau de 60 pièces

Fruits à croquer (composition selon saison)

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



36,35 €^{HT} le plateau pour 10 à 15 pers.
70,42 €^{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

BUFFETS

Le Buffet Lunch

(Menu 4 saisons)

- Cheesecake de crackers au poivron rouge et gingembre
- Moelleux tomate basilic
- Brochette de poulet aux céréales
- Navette à la mousse de canard
- Breizh burger au rôti de dinde sauce pimenté ou émietté de saumon et dés d'algue
- Bodeglass de salade composée et sa fourchette
- Tomme de la ferme de la Moltais en brochette
- Financier aux pépites de chocolat
- Frangipane framboise bonbon panna-cotta

buffet cuisiné pour être mangé **debout**

19,30 €^{HT} / pers.



Une composition de saison est également disponible. À découvrir sur notre site !

Le Buffet À partager

- **Planche de Fromage (50 gr/pers) :**
Emmental - Petit Breton - Comté - Tomme - Le Petit Moulin de la Moltais
- **Charcuterie en fine tranche (100 gr/pers) :**
Jambon sec - Andouille - Mortadelle - Terrine de campagne - Saucisson sec - saucisson à l'ail
- **Bodeglass de Salades composées (100 gr/pers)**
- **Bar à Tartinade :**
Rillettes de poisson ou Tapenade
- **Un assortiment de 3 petits pain variés/ personne**
- **Sucré :**
L'apple Pie - Le Tout Cacao - Le Carrot Cake

buffet cuisiné pour être mangé **debout**

15,50 €^{HT} / pers.



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

BUFFETS

Le Buffet Traditionnel

- **Les entrées**

Effiloché d'Oie aux graines
L'opéra à la Truite et aux asperges

- **Les plats**

Aiguillette de Colin d'Alaska multigraines
Rôti de Bœuf sauce Tartare

- **Les Salades composées :**

Penne aux pignons de pin torréfiés
La Bretonne (p de terre, choux-fleur)
Taboulé aux notes d'agrumes

- **Le dessert**

Le croquant chocolat
Le cheesecake

- Pain – Condiments

buffet cuisiné pour être mangé **assis**

19,40 €^{HT} / pers.



Le Buffet Prestige

- **Les entrées**

Foie gras maison, pain d'épice et confit d'oignons
Millefeuille de saumon fumé et d'artichaut

- **Les plats**

Dorade Royale au zeste de citron
Magret de Canard laqué au miel et poivre de Sichuan

- **Les Salades composées :**

Grenailles de pomme de terre aux pickles
d'oignon rouge
Quinio noir à la sauce verte
L'Impériale, sauce soja et sésame

- **Le dessert**

Assortiment de 4 réductions sucrées élégance

- Pain – Condiments

buffet cuisiné pour être mangé **assis**

23,60 €^{HT} / pers.



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

LES POKE BOWLS

Poke Bowl Menu Terre : 17,70 €^{HT}

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

Poke Bowl Menu Mer : 18,50 €^{HT}

Riz Basmati, Saumon gravelax, dés d'algues, Mangue, Radis, Concombre, Tomate, Mesclun et Vinaigrette.

Poke Bowl Menu Végétarien : 20,30 €^{HT}

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

Nos Poke Bowls sont accompagnés :

- Du dessert du jour (Moelleux aux Pommes ou La Poire et Choc ou Panna Cotta et Crumble ou Salade de Fruits frais de saison).
- D'un petit pain individuel.
- 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, en carton et les couvercles en rPet.
Le tout est livré dans une box en carton.



LUNCH BOX

14,50 €^{HT} / pers.

Breizh Burger Terre : Rôti de dinde sauce pimenté

Breizh Burger Mer : Emietté de saumon et dés d'algue

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).
- D'une bouteille d'eau 50 cl.
- D'un kit de couverts en écorce de bambou avec serviette.



Breizh Burger Terre



Breizh Burger Mer

Les emballages sont en fibre de canne, en carton et les couvercles en rPet.
Le tout est livré dans une box en carton.

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.

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 : **19,25 € / pers.**
sans fromage

Tarif HT : **20,75 € / pers.**
avec fromage



Couverts en écorce de bambou & gobelet en papier de bambou

Coffret Le Raffiné



Tarif HT : **22,95 € / pers.**
sans fromage

Tarif HT : **24,70 € / pers.**
avec fromage



Couverts en écorce de bambou & gobelet en papier de bambou

Coffret L'Écrin



Tarif HT : **28,30 € / pers.**



Couverts en bambou premium & verre en verre

Menu « 4 Saisons » disponible toute l'année

- Effiloché d'Oie aux graines
- Aiguillettes de poulet rôties, laquées et oignons frits & Penne aux pignons de pin torréfiés
- Choix du Maître fromager
- Financier aux pépites de chocolat

- Opéra à la Truite et aux asperges
- Rôti de Bœuf, sauce Tartare & La Bretonne (pommes de terre, choux-fleur)
- Choix du Maître fromager
- Douceurs Bretonnes (4 pièces)

- Millefeuille de saumon fumé et d'artichaut
- Filet de Pigeon, laqué au miel et poivre de Sichuan & Grenaille de pomme de terre en salade
- Le Petit Moulin de la Moltais sur un mesclun
- Réductions sucrées (4 pièces)



Les livraisons sont possibles sur Rennes & sa périphérie le midi (de 10h30 à 12h30), le soir et le week-end.
Livraison gratuite à partir de 4 coffrets. 16 € 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 2023

- Terrine de Canard au poivre vert
- Dos de Saumon et ses dés d'algues
- & Taboulé aux notes d'agrumes
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Canard à l'orange et lingot de carottes
- Filet de Rouget à l'huile de roquette
- & Lentilles corail et chou romanesco
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Dorade Royale, mousse de piquillos, blini au citron
- Magret de Canard à l'orange & Epeautre aux cranberries
- Sainte Maure cendré sur mâche
- Réductions sucrées (4 pièces)

Menu « Printemps »
disponible
d'avril à juin 2023

- Clafoutis au thon, ciboulette crème citron
- Paleron de cochon confit
- & Patate douce aux oignons rouges
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Roulé de saumon à l'aneth, sablé au basilic
- Caviar de Veau au saté & Boulgour aux pois gourmands
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Tartelette de Paleron et son bonbon de petits pois
- Filet d'églefin, crème ciboulette & Perle Océane
- Tomme de la ferme de la Moltais sur jeunes pousses d'épinard
- Réductions sucrées (4 pièces)

Menu « Été »
disponible
de juillet à septembre 2023

- Cake au poisson, crème ciboulette
- Colin d'Alaska multi-graines & Orecchiette aux courgettes
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Les antipastis
- Dorade Royale au zeste de citron & Tagliatelle de légumes
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Tartare de Saumon
- Pavé de selle d'Agneau et sa laque & Salade Médina
- Comté sur un mesclun de salade
- Réductions sucrées (4 pièces)

Menu « Automne »
disponible
d'octobre à décembre 2023

- Le tout champignon
- Aiguillette de poulet aux céréales & Butternut et confit d'oignons au miel
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Terrine de Saint-Jacques et poireaux
- Roulé de Volaille farci aux châtaignes & Légumes d'Antan
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Foie gras maison
- Mignon de Porc laqué au chouchen & Salade de Panais et bleu d'Artois à l'huile de noisette et sésame
- Petit Breton sur endives
- Réductions sucrées (4 pièces)

Coffret repas végétarien : Cake aux algues sésame et sarrasin / Salade composée de saison / Pavé de Légumes Veggi / Moelleux Choco-noisette vegan.
Chaque mois, 2 menus supplémentaires. Pour en savoir plus : rendez-vous sur notre boutique en ligne : www.chapin-traiteur.com/boutique

LES BOISSONS

Les eaux et softs

Cristaline (150cl)	2,62 € ^{HT}
Évian (150cl)	2,84 € ^{HT}
Badoit (100cl)	3,43 € ^{HT}
Perrier (100cl)	3,43 € ^{HT}
Breizh Cola (150cl)	3,16 € ^{HT}
Coca-Cola (125cl)	3,38 € ^{HT}
Jus de fruits (100cl) <i>(orange, pomme, ananas ou mangue)</i>	3,64 € ^{HT}
Jus de pomme Bio (100cl) <i>(GAEC de Melesse)</i>	5,14 € ^{HT}



Notre sélection de vins

Vins Rouges (75 cl)

Château Moulin Mallet 2020, Bordeaux	11,24 € ^{HT}
Château St Genès 2019, Bordeaux	14,96 € ^{HT}
Château La Gasparde 2014, Bordeaux	16,71 € ^{HT}
Sauvion «Parlez-vous Loire» 2021, Pinot Noir	10,61 € ^{HT}
Les Javeaux 2021, St Nicolas de Bourgueil	16,76 € ^{HT}
Cuvée Caprice 2018, Coteaux Bourguignon	14,85 € ^{HT}

Vins Blancs (75 cl)

Muscadet sur Lie «Donelière» 2021	11,19 € ^{HT}
Sauvignon	10,56 € ^{HT}
Château Camelon 2020, Bordeaux	15,59 € ^{HT}
Quincy AOC 2021	16,02 € ^{HT}

Crème de cassis de Bourgogne (100 cl)	11,00 € ^{HT}
---------------------------------------	-----------------------

Vin Rosé (75 cl)

Côtes de Provence Ferry Lacombe 2021	16,49 € ^{HT}
--------------------------------------	-----------------------

Vins Pétillants (75 cl)

Cidre Brut	9,29 € ^{HT}
Cidre Brut Rosé	9,50 € ^{HT}
Cidre Brut Bio GAEC de Melesse	10,56 € ^{HT}
Brut de Chapin	11,82 € ^{HT}

Saumur (75 cl)

Chapin & Landais	14,37 € ^{HT}
------------------	-----------------------

Champagnes (75 cl)

Comte des Essarts	25,14 € ^{HT}
-------------------	-----------------------

LES CONSEILS CHAPIN TRAITEUR

QUELLE QUANTITÉ DE BOISSONS PAR INVITÉ ?

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.

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.

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.



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

PLUS QU'UN SIMPLE TRAITEUR

Art de la table (vaisselle et nappage)

Le Cocktail

- Location de Matériel 2,25 €^{HT} par pers.
Nappage buffet en tissu (1m/10 pers)
+ *Flûte et verre à soft + Serviette cocktail*
- Matériel à usage unique 2,25 €^{HT} par pers.
Nappage buffet non-tissée (1m/10 pers)
+ *Flûte plastique et verre à soft carton*
+ *Serviette cocktail*

Le Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire

- Location de Matériel 2,65 €^{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 2,46 €^{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 3,70 €^{HT} par pers.
Nappage buffet en tissu (1.5m/10 pers) + Verre à pied
+ *Assiettes + Couverts + Serviette*
- Matériel à usage unique 3,20 €^{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 2,20 €^{HT} par pers.
Nappage buffet en tissu (1m/10 pers)
+ *Verre à pied + Serviette cocktail*
- Matériel à usage unique 2,12 €^{HT} par pers.
Nappage buffet non-tissée (1m/10 pers)
+ *Verre à pied plastique + Serviette cocktail*

Le Buffet à partager

- Location de Matériel 2,70 €^{HT} par pers.
Nappage buffet en tissu (1m/10 pers)
+ *Verre à pied + 1 Couteau + Serviette cocktail*
- Matériel à usage unique 2,55 €^{HT} par pers.
Nappage buffet non-tissée (1m/10 pers)
+ *Verre à pied plastique + 1 Couteau Bambou + Serviette cocktail*

Location de mange-debout

- À partir de 19,50 €^{HT} pièce

Pour les prestations sans service, le débarrassage est laissé aux soins du client. Dans le cas d'une location de matériel, une participation de 27,00 € 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 40 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 »** (30,30€/HT/heure). Pour ce service, prévoir le temps du transport (Aller/Retour), l'installation de la réception, le service et le débarrassage.

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 Huitres



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 10h30 à 12h30 et en journée pour toute commande supérieure à 300 €^{HT}. 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, 38 €^{HT} de frais de livraison seront facturés pour toute commande de moins de 300 €^{HT}. Pour les livraisons le WE et jours fériés, 58 €^{HT} 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.

Païement

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 27/02/2023. 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 23,20 €^{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}, 38 €^{HT} de frais de livraison seront facturés en semaine & 58 €^{HT} le week-end.

FRAIS DE LIVRAISON : 16 €^{HT} 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 15 €^{HT}.

Et dans cette urgence, la composition du menu peut varier.



Retrouvez nos coffrets repas sur notre boutique en ligne : www.chapin-traiteur.com/boutique

**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

