

Maison Ramel

le traiteur



Votre Mariage est un
moment unique ...

Millésime
2024



La Maison RAMEL

Est un artisan culinaire qui met à votre disposition une équipe de professionnels proposant différents types de repas de mariage, afin de faire de ce jour un moment inoubliable.



Le Carré Gourmand

C'est le département Traiteur Organisateur de Réception de la Maison RAMEL qui se déplace dans la salle de réception de votre choix, dans les régions Bourgogne et Franche-Comté pour les professionnels et les particuliers

Étudier votre mariage

Nous vous proposons d'étudier votre mariage parmi 3 propositions

Buffet repas

Repas à l'assiette

Cocktail Dinatoire

Ce présent document vous permettra de découvrir nos propositions.

Notre idée est de personnaliser votre mariage avec un devis suite à un premier rendez-vous conseil.

Dans l'attente de
notre rencontre ...

Sommaire

Vin d'honneur	4 à 10
Menus	11 à 27
Pièces Evementielles	28 à 31
Art de la table	32
Livraison & Conditions Générales de ventes	33 - 34
Notre Salle de réception	35

Écouter, créer, innover, servir, étonner, partager ...
Rien ne se fait sans passion.

Vos désirs nourrissent nos ambitions, vos exigences notre quotidien et votre enthousiasme, notre raison d'être. Nos professionnels conçoivent et **maîtrisent avec créativité** vos réceptions.

Les saveurs composées

Les clients expriment un réel besoin d'authenticité et de consommer des produits issus de notre patrimoine gastronomique revisité dans leurs présentations. Les Chefs du Carré Gourmand et leurs équipes mettent en œuvre leur sens de l'innovation dans l'art de transformer les ingrédients en mets recherchés, créatifs, surprenants, et à la fois patiemment testés.

Chaque réception est unique elle mérite le meilleur pour émerveiller les sens et nourrir d'instant précieux la mémoire de vos convives.

Accueillir

C'est anticiper chaque désir de chaque invité, c'est veiller à chaque détail de chaque instant ... et vous **servir au mieux** : définir le thème, rechercher un lieu, le personnaliser, créer des saveurs tant salées que sucrées, les présenter, les offrir avec générosité, éveiller tous les sens : c'est exiger de chaque collaborateur du Carré Gourmand **un engagement** et une implication passionnée et déterminée. L'idée se fait alors réalité, **du savoir rêver au savoir savoir-faire**, en toute sérénité, **en toute confiance**.



Apéritif

Votre vin d'honneur



Show
Cooking

Cocktail Long
Diner Court



Du bout des doigts ...

La **Maison RAMEL**, vous séduira avec des pièces cocktails savoureuses, créatives, diverses et variées en terme de couleur et de présentation.

Un concentré d'émotions gourmandes en une bouchée ... pour votre vin d'honneur.

Laissez-vous surprendre par nos **shows cooking** qui apporteront une note unique à votre mariage.

Cocktail Apéritif

Compter 8 pièces salées par personne

Cocktail Long & Dîner court

Compter 12 à 15 pièces par personne

Ce concept vous permet de proposer à vos invités un vin d'honneur remplaçant une partie du dîner



Vin d'Honneur

Donné à titre d'exemples... ils sont tous composés de 8 pièces / pers

Classique

4.00 € / pers

8 Fours salés chauds

Gougère, quichette, pizza, tartelette aux escargots, allumette au comté, palmier, friand à la viande, ...

Eden

4.40 € / pers

4 Inconditionnels

2 Tranches de cakes

2 Tranche de pâte croûte miniature

4 Fours salés chauds

Velouté

4.70 € / pers

2 Inconditionnels

2 Bouchées de pain surprise

1 Canapés fraîcheur

3 Fours salés chauds

Onctueux

5.20 € / pers

2 Inconditionnels

2 Bouchées de pain surprise

2 Canapés fraîcheur

2 Fours salés chauds

Révélation

6.10 € / pers

2 Brochettes froides

2 Bouchées de pain surprise

2 Canapés fraîcheur

2 Fours salés chauds

Paradise

6.70 € / pers

2 Brochettes froides

1 Canapé fraîcheur

2 Minis Clubs colorés

2 Fours salés chauds

1 Aumônière de légumes

Excellence

7.55 € / pers

1.5 Brochettes froides

1 Canapé fraîcheur

1.5 Minis clubs colorés

1 Verrine cocktail

2 Fours salés chauds

1 Aumônière de légumes

Exaltant

7.85 € / pers

1.5 Brochettes froides

2 Minis clubs colorés

1 Craker « Cœur de Légumes »

1 Gaufre Salée

1.5 Fours salés chauds

1 Mini Hamburger

Flamboyant

8.00 € / pers

1.5 Brochettes froides

1.5 Canapés fraîcheur

1.5 Minis clubs colorés

1.5 Fours salés chauds

1 Aumônière de légumes

1 Animation Plancha

Pièces cocktail Salé Froid

Brochettes froides

Billes de melon, pastèque et mozzarella
Roulé de gambas, courgette et carotte
Tresse de saumon fumé et pomme fruit acidulée

Clubs colorés

Volaille à la moutarde de Dijon pour un pain de mie jaune
Saumon et crème d'aneth pour un pain de mie noir
Jambon cru, mozzarella et olive pour un pain de mie tomate

Pains surprises

Charcuterie
Fraîcheur

Les inconditionnels

Pâté en croûte miniature
Cake jambon olive



Les saveurs d'Asie

Sushis assortis
Makis assortis



Canapés Tradition

Jambon cru de pays en chiffonnade
Saumon fumé, beurre citronné
Tomate œuf en verdurette

Les madeleines salées

Courgette, pesto
Ananas, coco, curry

Les Pinces à linge

Saumon gravlax en habit de radis noir

Dégustation autour du foie gras

Rabasse de foie gras et sa pipette de Macvin
Bonbon de foie gras au pain d'épice de Bourgogne
Amandine d'abricot et foie gras
Tartelette pomme foie gras

NEW

ChouChou

Saumon pesto pour un chaud froid vert
Houmous de betterave pour un chaud froid rose
Volaille curry vin jaune pour un chaud froid jaune

NEW

Leur Crakers « Cœur de Légumes »

« Ratatouille », crème mascarpone olive
« Créole », crème mascarpone petit pois

Les Tortillas

Bien des chez nous
Saumon fumé avocat



NEW

Autour d'un verre

Tartare de truite au parfum de kalamansi
Cocktail de pamplemousse et crevettes
« Bonne Mince » à la Grec
Tiramisu de foie gras et poires
Lentille verte du Jura, brunoise de Saucisse fumée
chantilly ciboulette

NEW

Les Gaufres salées

Tomatade et billes de mozzarella
Crème de comté et saucisse fumée

Salé Chaud & Sucré

Les fours salés chauds

Gougère, quichette, pizza, tartelette aux escargots, allumette au comté, palmier, friand à la viande, ...

Les mets de la brasserie

Mini hamburger bœuf

Mini hamburger volaille

Mini hamburger comtois

Les croque brioché

NEW

Les saveurs d'ailleurs

Aumônière de petits légumes

Nems cocktail

Bambou gambas



Mignardises

Tarte chocolat au caramel salé, Mini crumble, Tartelette citron meringuée, dôme fruits rouges en coque chocolat à croquer, Tartelette aux fruits, Tartelette framboise et crème brûlée par-dessus, Choco-moka, Crémeux praliné sur son financier noisette...

Macaron en folie

Brochettes de fruits

Fruits rouges rafraîchis d'une feuille de menthe
Fruits frais de saison

Cocons de raisins

en fine croûte de Pistache



NEW

Les choux Fondant

Chocolat, vanille, caramel, passion, pistache, framboise et cassis



Shows Cooking

Ils sont là pour animer ce début de réception, attirer l'attention sur des préparations minute et donner un rythme dynamique au cocktail.

NEW

Bar à Fromage Fondue

Raclette **OU** Morbier fondue minute
sur toast, rondelle de pomme de terre et lardon ... miam miam

Les P'ti derniers

Bar à Croque

Traditionnel : Jambon blanc et comté du Jura
Montagnard : Fondue d'oignons, Saucisse fumée, Reblochon
Biquette : Chèvre, Epinard, Pignon de pins, Confit



Bar à Comté

Trois affinages de comté différents
Accompagné d'un shoot de Savagnin

Bar Guinguette

Jambon cru entier sur griffe
Rillette comtoise / Jambon de Bourgogne / Terrine Médiéval

Bar à Escargots

En Gougères
En cassolette cuisinés à la Jurassienne
« Les classiques » de Bourgogne au beurre maître d'hôtel

Les Estivales

Bar à Mozzarella

Mozzarella accompagnée
de tomates cerise de différentes couleurs et basilic frais

Bar à Truite Fumée

Truite du Jura fumée accompagnée de différents pains :
Pain noir tranché, blinis, pains polaire et condiment citron

Bar à Foie gras

Terrine de foie gras, assortiment de confits et sel de Guérande

Bar à Gaspachos

Légumes frais présentés sous bonbonne.

Gaspacho de tomate pour un sorbet poivron

Soupe de melon pour un sorbet melon

Gaspacho de courgette pour un sorbet tomate

Bar à Tapenades

Tapenade / Tomatade / Anchoïade / Guacamole / Houmous ...

Mélange de pain : gressin / croutons / tortillas chips

Les Planchas

Plancha poissons *1 sur les 2 proposés*

Gambas (*décortiquées*) marinées

Noix de Saint-Jacques flambées au Pontarlier

Plancha viande *1 sur les 3 proposées*

Volaille à la provençale

Emincé de bœuf « Extra Tendre »

Filet de canard mariné au piment d'Espelette

Plancha foie gras

Escalope de foie gras poêlée minute devant vos invités ...

Assortiment de confits et sel de Guérande





Fromage



Desserts

Menus



Plats



Entrées
à l'assiette ou
en buffet ?



Les Buffets Repas ... Haut en Couleurs

Nous vous proposons le buffet qui est un repas **particulièrement convivial**.
 Vos invités pourront aller se servir selon leurs goûts, et échanger avec d'autres.

Contrairement aux idées reçues, un buffet n'est pas moins élégant qu'un repas servi à table !

La Maison RAMEL, vous séduira par ses présentations créatives, diverses et variées en termes de couleur et de présentations

Les Repas à l'Assiette

Le plus conventionnel, mais le plus **apprécié** qui permet de profiter pleinement d'un moment unique.

Aujourd'hui beaucoup de nos clients choisissent un repas à l'assiette avant de finir avec le fromage puis le dessert sous forme de buffet.

Afin de raccourcir ce moment qui peut paraître long, nous pouvons remplacer l'entrée par :

- Un vin d'honneur un peu plus complet avec pourquoi pas un show cooking qui rendra le cocktail plus dynamique
- Une mise en bouche légère et rafraîchissante appréciée de tous

«C'est bon» d'avoir le choix !

Composez votre menu au gré de vos envies ...

Choisissez votre entrée, votre plat, votre dessert ...

Mises en Bouche,

Entrées,

Plats,

Fromages,

Desserts,

A VOUS DE CHOISIR !

Les Mises en bouche

NEW

Zupetta de tomate, sorbet basilic

4.60 €

4.60 €

NEW

« Bonne Mine » à la Grec

5.10 €

5.10 €

Lentille verte du Jura, brunoise de Saucisse fumée
Chantilly ciboulette, chips de comté

5.50 €

5.50 €

NEW

Cocktail de pamplemousse et crevettes

5.50 €

5.50 €

Noix de St Jacques sur son tartare avocat, mangue
Vinaigrette passion

5.80 €

5.80 €

Tiramisu de foie gras et poires vanillée
tuile de pain de campagne

5.80 €

5.80 €

La **Mise en Bouche** permet de commencer le repas sur une touche de fraîcheur, légèreté, et le tout en couleur

Elles sont présentées dans d'élégants verres dit « à Martini » comme la photo ci-contre
Tarif du verre en location inclus dans le tarif des propositions de mises en bouche



Les Entrées Froides à l'Assiette

NEW

Cornet de légumes rôtis aux graines

Houmous à la betterave

7.60 €

7.30 €

7.00 €

NEW

Saumon frais farci « Mousse de Sandre au Vin jaune »

7.60 €

7.30 €

7.00 €

NEW

La folle Salad' des mariés

Saumon gravlax et gambas panées prendront place sur un délicieux mélange de salade, suprêmes d'orange, morceaux de mangue, tagliatelles de légumes, grenade, huile vierge de sésame

8.30 €

7.95 €

7.65 €

NEW

Calisson « Franc Comtois »

Volaille au noix, crème de poireaux et chips de comté

8.30 €

7.95 €

7.65 €

NEW

Moelleux de cochon de lait et foie gras

Aux éclats de pistache, sur son biscuit pudding

8.50 €

8.15 €

7.85 €

Tartare de truite du Jura

Au parfum de kalamansi

8.50 €

8.15 €

7.85 €

Feuille à Feuille de gambas

Spaghettis de légumes croquants, vinaigrette de betterave

8.95 €

8.60 €

8.25 €

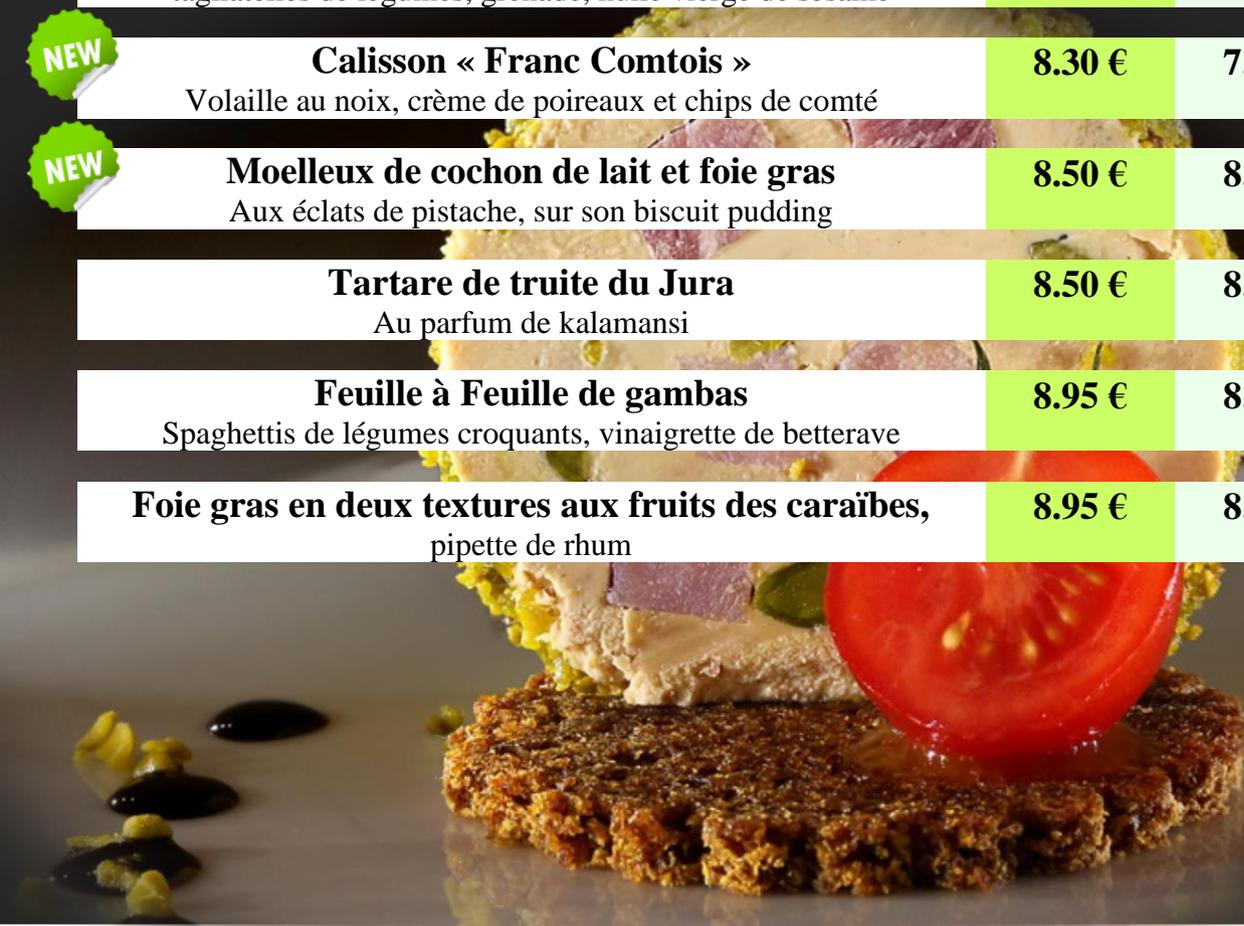
Foie gras en deux textures aux fruits des caraïbes,

pipette de rhum

8.95 €

8.60 €

8.25 €



Les Entrées Chaudes à l'Assiette

	Pavé de saumon teriyaki en croûte de sésame	7.90 €	7.60 €	7.30 €
NEW	Pavé de saumon en croûte d'herbes et crème d'ail	7.90 €	7.60 €	7.30 €
	Filet de truite du Jura doré à la plancha	8.60 €	7.95 €	7.90 €
NEW	Donut de brochet et Noix de St Jacques Crème de vin Jaune	8.60 €	8.30 €	7.90 €
NEW	Dos de Julienne, crème d'asperge	8.60 €	8.30 €	7.90 €
	Croûte aux morilles (30gr) et champignons « Nouvelle génération »	10.10 €	9.60 €	9.10 €



Accompagnement au choix 1 au choix

*Sauf pour la croûte aux morilles
Sauf le Donut et Noix de St Jacques*

Tagliatelles de courgettes et tomates confites
Dahl de lentilles aux légumes verts
Risotto crémeux poireaux comté

1.30 €

1.30 €

1.30 €

Les Buffets d'Entrées

Buffet d'entrées VENUS

La ronde des salades

3 sortes à choisir ensemble, soit 150 g par personne

+

Bar à foie gras

Galopin de foie gras de Canard à l'ancienne ...

... Accompagné de confit de figue, confit d'oignon, gelée de mangue et fleur de sel

+

Façon méditerranéenne

Cascade de melon et pastèque

Jambon cru italien

+

Toute la passion de la mer

Saumon mariné au citron

Tartare de truite du Jura au parfum de kalamansi

Cocktail de pamplemousse et crevette *verrine*

19.70 €

18.75 €

17.75 €



Buffet d'entrées CUPIDON

La ronde des salades

3 sortes à choisir ensemble, soit 150 g par personne

+

Le meilleur du terroir

Terrine Maison
Saucissons panachés

Façon méditerranéenne

Cascade de melon et pastèque (*en saison*)
Jambon cru Italien

+

Toute la passion de la mer

Saumon mariné au citron
Feuille à feuille de gambas

+

Lentille verte du Jura, brunoise de Saucisse fumée chantilly ciboulette *verrine*

16.80€

15.95 €

15.15 €

Buffet d'entrées BACCHUS

La ronde des salades

3 sortes à choisir ensemble, soit 150 gr par personne

+

Le meilleur du terroir

Terrine Maison
Saucissons panachés
Jambon cru fumé de nos montagnes

Wraps Italien

Mozzarella, tomate, basilic, salade

+

Toute la passion de la mer

Saumon mariné au citron
La truite du Jura façon persillé

13.30 €

12.65 €

11.95 €

Les Trous Digestifs

Une pause s'impose !!!!!

Normand Sorbet Pomme Verte et Calvados		1.60 €	1.50 €	1.40 €
Jurassien Sorbet Melon ou Noix et Macvin		1.60 €	1.50 €	1.40 €
Colonel Sorbet Citron et Vodka		1.60 €	1.50 €	1.40 €
Trou Bourguignon Sorbet Cassis et Marc de Bourgogne		1.80 €	1.70 €	1.60 €
Trou Antillais Sorbet Ananas et Rhum ambré		1.80 €	1.70 €	1.60 €
Trou « Frisson » Sorbet Pamplemousse et Crémant		1.80 €	1.70 €	1.60 €
Trou au Choix Nous fournissons le sorbet (sous réserve de disponibilité) + le godet de service L'alcool est à fournir par vos soins, sur la base de 2bt pour 100 pers		1.50 €	1.40 €	1.30 €



Les Deux en Un

	Mojito Sorbet Mojito, paille cuillère	1.80 €	1.70 €	1.60 €
	Pinacolada Sorbet Pinacolada, paille cuillère	1.80 €	1.70 €	1.60 €

Plat principal VIANDE à l'assiette

Vous souhaitez un poisson en plat principal ...demandez nous

	Cuisses de Coq au Vin Jaune	7.30 €	7.00 €	6.70 €
NEW	Filet de volaille fermier poché curry vin jaune	7.30 €	7.00 €	6.70 €
NEW	Pressé de paleron de porc confit de 12 heures Jus corsé	7.30 €	7.00 €	6.70 €
	Filet de canard IGP des Landes rôti Réduction de cassis et ses baies	8.30 €	8.00 €	7.65 €
	Filet de pintade fermière Sauce comtoise, chips de Morteau	8.30 €	8.00 €	7.65 €
	Caille désossée Sauce royale au foie gras	8.60 €	8.25 €	7.90 €
	Tournedos de Filet de bœuf Réduction de pinot noir et échalotes	9.60 €	9.20 €	8.85 €
	Morillade Franc-Comtoise Sauce morilles	9.50 €	9.50 €	9.50 €
	Grenadin de veau Caramel de vin	11.75 €	11.30 €	10.80 €
NEW	Tournedos de filet de bœuf Rossini Jus truffé et escalope de foie gras poêlée	14.10 €	13.55 €	12.95 €





Sauces Morilles

Sauce crème de morilles	+ 1.60 €	+ 1.60 €	+ 1.60 €
Sauce morilles et vin jaune à l'ancienne	+ 2.50 €	+ 2.20 €	+ 2.20 €
Sauce morilles <i>sauf Morillade</i>	+ 2.20 €	+ 2.20 €	+ 2.20 €

Nos Garnitures - 2 au choix

Pour accompagner votre plat principal

Tatin de pomme paille

Pommes de terre coupée à la mandoline, mélangées à de la crème fouettée et ciboulette

Gratin dauphinois à l'ancienne

Risotto crémeux poireaux comté

Pommes de terre amandine

Pastilla aux légumes verts

Lasagne de légumes

Roesti de courgette, tomates séchées et mozzarella

Brochette de légumes façon Tian

Champignons de paris cuisinés (*avec un peu de crème fraîches*)

3.80 €

3.60 €

3.40 €

Les Buffets de Viandes Froides

Roti de porc 40gr/pers	1.80 €	1.80 €	1.80 €
Escalopine de volaille à l'Estragon 40gr/pers	1.80 €	1.80 €	1.80 €
Rosbeef 40gr/pers	2.30 €	2.30 €	2.30 €
Gigot d'Agneau 40gr/pers	2.30 €	2.30 €	2.30 €
Jambon à l'os 10 kilos = 1 jambon	250.00 €	250.00 €	250.00 €

Les Accompagnements pour les viandes froides

Accompagnement au choix 2 au choix

Ratatouille glacée
Pressé de tian au parmesan
Flan de courgette au basilic
Salade composée
Selon la carte 2024 / à Définir ensemble

3.80 €

3.60 €

3.40 €

Les Fromages

Plateaux de fromages Pour un service en buffet Composé de 5 à 8 fromages selon le nombre de convives Choisis par notre maître fromager Cédric	3.30 €	3.15 €	3.00 €
Plateau de fromage posé sur table « Comme à la Maison » <i>Composé de 3 à 4 fromages à définir ensemble</i>	4.00 €	3.80 €	3.60 €
Assiettes de trois fromages <i>Fromages à définir ensemble</i>	3.60 €	3.35 €	3.20 €
Présentation de fromages Pour un service en buffet Accompagné de confitures, raisins, fruits secs	5.70 €	5.40 €	5.10 €
Salade verte <i>Avec la vinaigrette bien sûr !</i>	0.50 €	0.50 €	0.50 €
Pains Spéciaux <i>Campagne / Céréales / Noix / Complet / ...</i>	0.40 €	0.40 €	0.40 €

Les Buffets de Desserts

Buffet de Desserts Tentation

10 sortes de desserts à partir de 100 personnes, en dessus nous consulter

Tiramisu Cassis
Œuf à la neige et crème anglaise
Crumble aux pommes et caramel beurre salé
Cheesecake Framboise

+

Panacotta exotique (verrine)
Crème brûlée (verrine)

Tarte truffée chocolat
Tarte citron meringuée
Tarte aux fraises

2 au choix parmi les 3 propositions

+

Deux entremets au choix

A définir ensemble à partir de Janvier 2024

6.60 €

6.10 €

5.60 €

Buffet de Desserts Séduction

Assortiment de glaces & sorbets au choix en verrine 1/pers

+

Pièce montée 2 choux/pers

Pièce montée ne pouvant être fourni du 11 au 24 Juillet inclus car congés annuels de notre partenaire la Maison Benetot

Ou Pyramide à deux macarons 2 macarons/pers

+

« Big » brochette de fruits frais et guimauve à tremper dans le ruban de la fontaine à chocolat 1/pers

+

Mignardises assorties par convive 2/pers

6.60 €

6.10 €

5.60 €

Le buffet de desserts « Séduction » entraîne une incidence budgétaire de 250.00 euros H.T. sur la globalité de la réception

Les Desserts à l'Assiette

Assiette Gourmande

Feuille à Feuille d'Opéra
Macaron au choix
Mini brochette de fruits rouges
Tartelette exotique et son bâtonnet meringue coco
Le tout rafraîchi d'une glace ou sorbet au choix verrine

6.60 €

6.10 €

5.60 €

NEW

Tourbillon

Bavaroise café, croustillant spéculoos, biscuit madeleine, le tout décoré d'un tourbillon crémeux Spéculoos

6.60 €

6.10 €

5.60 €

Le Millefeuille revisité

Feuilles de feuillantine chocolat blanc aux éclats de pistache
Crème légère vanille et framboises fraîches

6.60 €

6.10 €

5.60 €

NEW

Exotic Romance

Rencontre magique d'un biscuit joconde puncher rhum et d'une bavaroise vanille aux morceaux d'ananas caramélisés.
Le tout relevé d'un crémeux ananas passion

6.60 €

6.10 €

5.60 €



Quel est mon Tarif ?

à partir de 40 personnes - en dessous nous consulter

La composition de votre menu doit être unique pour tous. Sauf restrictions alimentaires

Tarif Blanc

Menu Complet

*Entrée Froide + Entrée Chaude + Plat & Garniture + Fromage + Dessert
Buffet d'Entrées + Plat & Garniture + Fromage + Dessert*

Cocktail 8 pièces + Menu 5 plats

Mise en bouche + Entrée Froide OU Chaude + Plat & Garniture + Fromage + Dessert

Cocktail 8 pièces + Buffet 3 plats

Buffet d'Entrées + Plat & Garniture + Fromage OU Dessert

Cocktail 10 pièces + Menu 4 plats

Entrée Froide OU Chaude + Plat & Garniture + Fromage + Dessert

Cocktail 12 pièces + Menu 4 plats

Mise en bouche + Plat & Garniture + Fromage + Dessert

Cocktail 15 pièces + Menu 3 plats

Plat & Garniture + Fromage + Dessert

Petits pain, pain baguette, Café et Sucre : OFFERT

Tarif Vert Amande

Cocktail 8 pièces + Menu 4 plats

Entrée Froide OU Chaude + Plat & Garniture + Fromage + Dessert

Cocktail 10 pièces + Menu 4 plats

Mise en bouche + Plat & Garniture + Fromage + Dessert

Buffet 3 plats

Buffet d'Entrées + Plat & Garniture + Fromage OU Dessert

Cocktail 10 pièces + Menu 3 plats

Entrée Froide OU Chaude + Plat & Garniture + Fromage OU Dessert

Petits pain, pain baguette, Café et Sucre : + 1.00 € / pers

Tarif Vert « Pomme »

Pour toute autre combinaison





Macarons



Pièces
Événementielles



Deux
en
Un



Pièce
Montée



Nude
Cake



Les Macarons *sur devis*

Un nom tout doux, très rond pour une bouchée vite attrapée et sans culpabilité.

Le macaron de la Maison Ramel ...
Mais pourquoi est-il si bon ?

Ce petit gâteau, malgré les apparences, est l'une des pâtisseries les plus difficiles à réaliser.

Le macaron de la Maison Ramel est la combinaison d'un savoir-faire, d'une créativité et des meilleurs ingrédients.

Des recettes peu sucrées pour sublimer les saveurs naturelles, une garniture la plus adaptée au parfum pour un parfait équilibre. Fabriqués par un artisan chocolatier pâtissier dans son atelier, ils sont livrés sans attendre dans notre boutique, nos macarons sont prêts à être dégustés !

Alors, pourquoi est-il si bon ? Chut ... c'est un secret.

La Pièce Montée *sur devis*

Pièce montée ne pouvant être fourni du 11 au 24 Juillet inclus car congés annuels de notre partenaire la Maison Benetot

La pièce montée en choux est un produit dit «Traditionnel», mais gardant toujours son pouvoir de séduction auprès de vos invités.

En collaboration avec des pâtissiers, ses chefs se font artistes, sculpteurs, en façonnant au gré de vos envies, la présentation de votre pièce montée.



La Pyramide « Deux en Un » *sur devis*

Vous hésitez entre pièce montée traditionnel et la pyramide de macarons ...
Nous vous proposons un nouveau type de pièce événementielle alliant le

- Le moelleux du chou
- Le craquant de la nougatine
- La couleur du macaron





Le Nude Cake *sur devis*

Envie d'un gâteau de mariage au allure naturelle ?

Les chefs pâtissiers de la Maison RAMEL vous proposent ce gâteau aux saveurs

- Vanille fruits rouges
- Exotique
- Chocolat

nu de tout glaçage et pâte à sucre : **The Nude Cake**

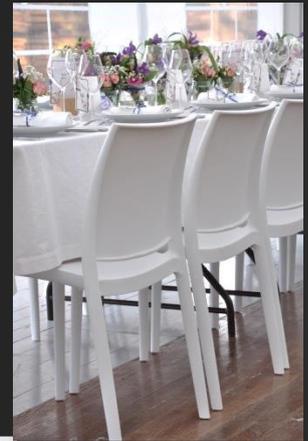
Ce dessert se met en valeur lui-même et viendra clôturer votre diner de mariage sur une note « Gourmande & Chic » !

Tables

Dresser une table, c'est inviter au partage des plaisirs en mettant en scène un espace.

Vaisselle

L'art de la Table



Chaises

La Maison RAMEL est à vos côtés pour vous aider à créer une atmosphère au gré de vos envies et vous faire des propositions adaptées.

Nappage

partenaire



Avec notre

Les
bonnes
Manières

Conditions générales de ventes

Livraisons &

Carré Gourmand - Maison RAMEL

Le Savoir-Faire et les Compétences de la Maison RAMEL à votre disposition

<u>Zones</u>	<u>TARIFS</u>	<u>Semaine</u>	<u>Dimanche</u>
A	De 1 à 10 Kms à partir de Dole les Epenottes	Gratuite	20.00 Euros TTC Matinée Seulement
B	De 11 à 29 kms	30.00 € TTC	50.00 Euros TTC Matinée Seulement
C	De 30 à 50 kms	60.00 € TTC	80.00 Euros TTC Matinée Seulement
D	De 50 à 80 kms	90.00 € TTC	Nous consulter
Au-delà de 80 kms, nous consulter			

Pour assurer votre complète satisfaction nous vous prions de bien vouloir noter les points suivants :

Les présentes conditions Générales de vente s'appliquent, sans restriction ni réserve à toute prestation traiteur proposées par l'entreprise MAISON RAMEL exerçant sous l'enseigne Carré Gourmand aux consommateurs et clients non professionnels

1/ Notre service commercial est à votre disposition de 9h à 18h00 du lundi au samedi (sauf fermeture annuelle / exceptionnelle)

2/ Vous pouvez nous joindre pour plus d'informations

Téléphone : 03.84.72.62.79

Fax : 03.84.72.06.15

Mail : contact@maisonramel.com

3/ Toute commande effectuée par le client ne sera considérée comme définitive qu'après :

- L'envoi par Maison RAMEL et retour par le client de la confirmation de commande signée des deux parties
- **et** après encaissement de l'intégralité de l'acompte dû et indiqué sur cette dernière.

Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 3 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur.

4/ **Les prix** s'entendent toutes taxes comprises, TVA à 5.5% hors service de personnel et hors location de matériel.

Si votre repas est accompagné de service de personnel et/ou location de matériel, le taux de TVA en vigueur sera donc ajusté à 10%.

5/ Toutes les **boissons** et leur rafraîchissement ainsi que l'évacuation des bouteilles sont à la charge du client.

6/ **Le nombre définitif** de repas devra être confirmé J-3 semaines avant la date de prestation. Les éventuelles modifications de la commande par le client, ne pourront être prise en compte par Maison RAMEL que dans la limite de ses possibilités et à conditions d'avoir eu un échange téléphonique avec notre équipe commerciale.

Dans l'hypothèse où, avant l'exécution de la prestation, les rassemblements publics et/ou privés viendraient à faire l'objet d'une limitation, voire d'une interdiction, à la suite d'un arrêté municipal ou préfectoral, voire d'une décision judiciaire, administrative, réglementaire ou législative empêchant la réalisation de la prestation convenue, les parties pourront convenir, soit, de reporter la prestation à une date ultérieure, soit, de modifier la commande.

En tout état de cause, une telle limitation des rassemblements ne saurait constituer une cause d'annulation de la prestation par le client. Dans le cas échéant, ces modifications donneront lieu à l'élaboration d'un nouveau devis et à un ajustement du prix.

En cas d'annulation par le client d'une réservation effectuée, l'arrhe précédemment verser lors votre réservation restera acquis à SAS Maison RAMEL et ne donnera lieu à aucun remboursement. Pour annuler une commande il est obligatoire de nous contacter au 03.84.72.62.79. Aucune annulation de mariage ne peut être enregistrée à J - 5 jours.

7/ **Nos livraisons** sont effectuées en véhicule frigorifique ou caisson isotherme à température de livraison réglementaire entre 4° et 8°C. Toute anomalie concernant la livraison de la commande relève par le client devra impérativement nous être transmise dans les deux jours ouvrables suivants la date de livraison.

Nous vous remercions de veiller à l'exactitude de vos coordonnées de livraison. Toute erreur ou retard de livraison ne pourra nous être imputé en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client.

Notre client serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise si les retards éventuels sur l'horaire donné à titre indicatif dépassaient 2 heures (sauf cas de force majeure ou tout événement susceptible d'empêcher une livraison normale : embouteillage notoire, manifestation de rue, grèves, incidents climatiques, etc.).

8/ Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les marchandises ne seront ni reprises ni échangées. Elles ne pourront en outre être conservées par le client après la réception, exception faite des produits sans risque.

Suite au décret 2002-1465 du 14 décembre 02, nous vous informons que les viandes bovines sont d'origine France ou UE.

9/ **Les factures** sont payables à réception de facture. Le délai maximum ne doit pas dépasser les 30 jours, tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de la Maison RAMEL.

Conformément à la loi, en cas de retard de paiement, le client sera tenu de payer un intérêt de retard à la Maison RAMEL égal à trois fois le taux intérêt légal. Cet intérêt de retard est exigible sans qu'un rappel ne soit nécessaire et sera calculé au jour d'échéance de la facture.

L'intérêt de retard est calculé sur la base du montant TTC figurant sur la facture. Le défaut du paiement de la facture à l'échéance entraînera l'exigibilité de toutes autres sommes dues à la Maison RAMEL. Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de commerce de Lons-le-Saunier sera seul compétent pour régler le litige.

10/ Les photos sont non contractuelles.

11/ **Pour réserver les services de la Maison RAMEL :**

Nous vous invitons à nous appeler au 03.84.72.62.79, appuyé d'un mail. Suite à cela, la Maison RAMEL vous adressera par courrier un contrat de Réservation de Date à retourner dûment rempli, à accompagner d'un chèque d'arrhes dont le montant sera spécifié sur ce présent contrat.



Notre salle de Réception

Nos Prestations "clés en main" dans NOTRE salle de réception

Nos Salles

- Une salle de réception de 200m2 pouvant accueillir jusqu'à 136 convives en tables de 8 pers. avec espace de danse

Notre terrasse couverte, sonorisée peut vous accueillir le temps de votre cocktail.

- Une seconde salle de 60m2 peut être privatisée pour les enfants, afin qu'ils puissent manger et s'amuser en toute tranquillité à proximité de la salle principale.

Les plus de la prestation "clés en main"

Lors du rendez-vous avec nos équipes qui peuvent également vous conseiller, vous choisissez les particularités de votre prestation en amont, dans le calme et la sérénité. Vous définirez sur place et visualiserez :

- La disposition de la salle et son implantation
- Votre menu et forfait boisson
- La décoration de table souhaitée

La veille et le jour J, vous êtes sereins

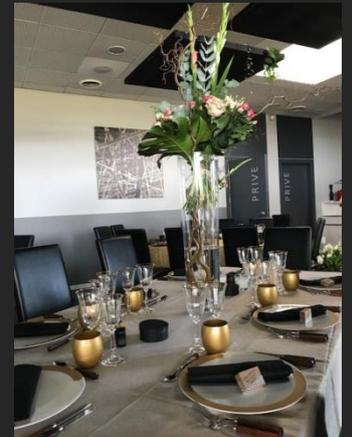
- Nous dressons la salle, les tables, le nappage, le couvert, votre décoration
- Nous recevons l'animateur de votre soirée pour qu'il puisse s'installer.
- Nous accueillons vos convives, les servons.

Vivez votre événement, nous faisons le reste

Le nettoyage de la vaisselle, de la salle, du nappage, est effectué par nos équipes.

A vous de rêver ...

... et à l'Espace Gourmand de le réaliser



Pour plus de renseignements

Contactez notre service commercial

03.84.72.62.79

contact@maisonramel.com