

TANO — COOK



Suggestions
du Printemps

Traiteur
Organisation
d'événement

Suggestions valables pour une livraison du
2 avril 2018 au 30 juin 2018

CODEPROMO 10% sur les buffets et lunch
de printemps à l'achat de minimum 250€
htva : Tanocook10printemps18

Sommaire

Suggestions du Printemps 2018

Les Sandwiches Lunch	3
Les Quiches Lunch	3
Les Salades Lunch	3
Les buffets froids printaniers	4
Les buffets chauds printaniers	5
Le buffet desserts printanier	5
Tarification supplémentaire	6
Tarification organisation service HORECA	6
Livraison nourriture	6
Conditions générales	7-8



Instagram

Tanocook

71, Rue Saint Vincent De Paul
1090 Jette
TVA BE0668.776.396
ING BE29 3630 6303 3064

Gaetano Debilio
Manager

+32 (0)484/86.14.44

gaetanocook@gmail.com

www.tanocook.be

Les sandwiches Lunch

Nos mini sandwiches sont garnis avec des ingrédients frais de saison :

Minimum 20 personnes.

Bagel au saumon fumé, fromage frais et aneth, cressonnette
Wraps au Serrano mascarpone et tomates confites, roquette
Brioché au fromage de chèvre et aubergines
Ciabatta caviar d'artichaud au thym, et olives
Pistolet tomates et crevettes grises Belge
Céréales asperge à la flamande
Focaccia agneau et tapenade d'olives
Tartine au fromage blanc radis et concombre et jeunes oignons

Prix par personne 4 pièces : 6.20€

Les Quiches Lunch

Nos quiches sont garnies avec des ingrédients frais de saison, +- 10 portions par quiches :

Minimum 3 quiches

- Légumes du soleil 19.50€
- Courgettes poêlées et ricotta 21.00€
- Feta, olives et tomates confites 19.50€
- Tomate mozzarella et basilic 20.00€
- Asperges et crevettes 23.00€
- Aubergines grillé et parmesan 20.00€
- Artichaud et jambon à l'os 22.00€
- Petits pois et brie 20.00€

Les salades Lunch

Pour accompagner les sandwiches lunch ou les quiches lunch prix par choix :

Minimum 20 personnes.

- Potagère (asperges, petits pois févettes et carottes)
- Méli-mélo de tomates cerises et framboises
- Italienne (roquette, tomates confite, parmesan, huile de noisettes)
- Laitière (Brocolis, choux-fleurs, romanesco, yaourt)
- Marocaine (tomates, concombres, oignons, persil, cumin)
- Taboulé au curcuma, raisins, herbes, poivrons, concombre
- Pasta pesto Parmigiano Raggiano
- Quinoa à la betterave, coriandre et vinaigre de cidre
- Blé et fenouil à l'orange sanguine
- Tomates basilique, ciboulette, huile d'olives
- Tartare de mangues et tomates à la coriandre

Prix par personne par salade : 2.00€

Tous nos prix sont h.TVA 6%, 12% ou 21% suivant livraison ou prestation

Les Buffets froids printaniers

Minimum 30 personnes

Buffet froid Asperges

Vitello et crème d'asperges blanches fumée
Saumon fumé aux mini asperges vertes et roquette
Vichyssoise d'asperges aux fèves des marais
Tartare d'asperges aux crevettes grises Belge
Tagliatelle d'asperges au caramel balsamique et julienne de carottes
Carpaccio de bœuf et asperges vinaigrette et artichaud
Boullgour aux asperges, menthe et petits pois
Pain et beurre

Prix par personne : 25.00€

Buffet froid du printemps

Tartare d'artichaud et crevettes grises Belge à l'huile de noisettes
Petits bagels au fromage blanc, radis rose, émincé de jeunes oignons et concombre
Roulade de jambon de Parme au caviar d'aubergines sur lit de roquette
Ballotine de poulet jaune à la betterave rouge et coulis de fèves
Wraps saumon fumé au fromage frais, aneth et julienne de légumes
Méli-mélo de fenouil au jus d'orange sanguine et mangue
Panier du primeur, haricots vert, asperges, petits pois, choux et poivrons
Pain et beurre

Prix par personne : 23.00€

Buffet Walking style froid du printemps

Minimum 30 personnes

Rouget basse température, taboulé au fenouil et curcuma, humus de carottes épicé
Gambas concassées à la chair de crabe coulis d'avocat au citron vert, quinoa à la betterave
Le melon en tartare et sa chiffonnade de jambon de Parme, jeunes pousses
Poulet jaune cuit à 65°C aux sésame, sauce arachides et julienne de légumes
Saumon mariné à l'aneth et crémeux de chèvre aux herbes sur un blé aux noix
Les œufs brouillés au chorizo et riz sauté aux poivrons
Meslum au vinaigre de framboises, Crunch de mendiant
Asperges grillées, burrata et tapenade de tomates du soleil

Prix par personne 6 pièces : 23.50€

Tous nos prix sont h.TVA 6%, 12% ou 21% suivant livraison ou prestation

Les Buffets Chaud printaniers

Minimum 30 personnes

Buffet chaud Asperges

Dos de cabillaud et asperges à la flamande

Waterzooï de Maline, coucou et asperges

Duo d'asperges poêlées sauce hollandaise

Gratin de pommes de terre aux asperges

Pain et beurre

Prix par personne (uniquement buffet chaud) : 18.00€

Prix par personne (en complément d'un buffet froid) : 8.00€

Buffet chaud du printemps

Navarin d'agneau aux carottes et navets

Dos d'églefin et saint jacques au risotto d'asperges

Poêlée de légumes du soleil au thym

Grenailles rôties aux herbes de Provinces

Pain et beurre

Prix par personne (uniquement buffet chaud) : 20.00€

Prix par personne (en complément d'un buffet froid) : 11.00€

Le Buffet desserts printanier

Minimum 30 personnes

Pour accompagner un buffet froid ou chaud, 3 choix :

- Salade de fruits : melons, mangues, abricots, fruits de la passion, kiwi
- Yaourt frais aux framboises et myrtilles
- Tiramisu aux fraises
- Mini cannelé au rhum
- Crêpe fourrée de chantilly et fruits rouges
- Pavlova à la compote de rhubarbe
- Assortiment de mini glace (nécessite un congélateur sur le lieu de livraison)
- Tarte aux fruits rouges +2.00€
- Fondue au chocolat et fraises +1.00€
- Gaspacho de melon
- Tarte aux myrtilles +1.00€

Prix par personne : 4.50€

Tous nos prix sont h.TVA 6%, 12% ou 21% suivant livraison ou prestation

Tarification supplémentaire

Pour tout Buffets, échoppes, repas en dessous de 30 pers un supplément de 2.50 €/pers sera compté.

Pour tout sandwiches, assiettes etc. en dessous de 20 pers un supplément de 1.50€ / pers sera compté.

Tarification pour l'Organisation du Service Horeca

A partir du 1^{er} Janvier 2018 h. TVA 21 %

Fonction	Taux horaire	Après minuit	Suppléments Dimanche et jours fériés
<u>Département salle</u>			
Serveur, vestiairiste	25.50 €/h	+2.00 €/h	+3.70 €/h
Maître d'hôtel	27.50 €/h	+2.00 €/h	+3.70 €/h
<u>Département cuisine</u>			
Office, commis	25.50 €/h	+2.00 €/h	+3.70 €/h
<u>Cuisinier</u>	27.50 €/h	+2.00 €/h	+3.70 €/h

Minimum de cinq heures de prestation.

Frais de déplacement :

Un supplément de 0,38 € sera facturé par kilomètre et par voiture pour les déplacements hors de Bruxelles ainsi que des frais s'élevant à l'heure et par membre de personnel pour le temps de déplacement.

Livraison nourriture

[Bruxelles et ses 19 communes](#)

Nourriture + Service Tanocook (min 5h)

Livraison 0,00€

Nourriture - de 100,00€ htva

Livraison 15.00€

Nourriture + de 100.00€ htva

Livraison 0.00€

[Les autres communes sur devis](#)

Tous nos prix sont h.TVA 6%, 12% ou 21% suivant livraison ou prestation

Conditions générales

1. Nos prestations sont soumises exclusivement aux présentes conditions générales qui annulent et remplacent celles du Client auxquelles il ne peut être dérogé que moyennant accord exprès et écrit du prestataire.
Le fait de ne pas mettre en œuvre l'une ou l'autre clause établie dans les présentes conditions générales ne peut être interprété comme une renonciation de la part du prestataire à lui en prévaloir.
2. Le prestataire décline toute responsabilité du chef de retards ou défaut de livraison en cas de difficultés d'accès aux locaux du client et plus généralement en cas de force majeure ou d'événement échappant au contrôle du prestataire.
3. Le Client donne mandat au prestataire d'engager d'en le cadre d'un contrat de louage d'entreprise au nom du Client, Les serveurs et le personnel auxiliaire nécessaire à la prestation aux conditions que le client déclare connaître et accepter. Le Client autorise le prestataire à payer le personnel en ces lieux et place et s'engage à le rembourser à la première demande. Le Client déclare exonérer le prestataire de toute responsabilité quelconque dans le cadre de ce mandat et le garantir contre toute action qui pourrait être intentée contre lui par un membre du personnel auquel il aurait été fait appel.
4. Des indications ou des prix indiqués dans les catalogues, dépliants, tarifs, disquettes, sites Internet, etc. ... doivent être considérés comme étant informatifs. Nos offres s'entendent sans engagement de notre part. Seules les commandes ayant fait l'objet d'une acceptation écrite de notre part nous sont opposables. Nos prix, qui s'entendent toujours hors TVA, sont mentionnés sous réserve d'augmentation substantielle des prix du marché ; les prix facturés sont toujours les prix du jour.
5. Les commandes passées par le client et acceptées par nous, doivent être acceptées en livraison. En cas d'annulation de la totalité ou d'une partie de la commande, une indemnité forfaitaire est due par le client, et ce de plein droit et sans mise en demeure préalable, à concurrence de :
30 % du montant de la commande annulée, TVA incluse, en cas d'annulation à plus de 30 jours avant la date prévue de la livraison ;
50 % du montant de la commande annulée, TVA incluse, en cas d'annulation à plus de 10 jours et moins de 30 jours avant la date prévue de la livraison ;
60 % du montant de la commande annulée, TVA incluse, en cas d'annulation à plus de 5 jours et moins de 10 jours avant la date prévue de la livraison ;
80 % du montant de la commande annulée, TVA incluse, en cas d'annulation à plus de 48 heures et moins de 5 jours avant la date prévue de la livraison ;
100 % du montant de la commande annulée, TVA incluse, en cas d'annulation à moins de 48 heures avant la date prévue de la livraison
6. Toutes plaintes concernant la facturation doivent être en notre possession endéans les 8 jours à partir du moment de l'envoi de la facture, la date de la facture faisant foi. Toute plainte formulée hors de ce délai est considérée comme non recevable. Toutes plaintes doivent être formulées par écrit et envoyées par recommander.
7. Les factures sont payables à la date d'échéance et au grand comptant au siège du prestataire ou auprès de l'organisme bancaire mentionné sur la facture.
Toute facture resté impayé à son échéance sera productive de plein droit d'un intérêt de 10% par mois, jusqu'au jour du paiement. La réception de la facture consiste de plein droit et conformément à l'article 1139 du Code Civil mise en demeure du débiteur sans qu'il soit besoin d'acte et par seule échéance du terme.
En cas de non paiement d'une facture à son échéance, une clause pénale conventionnelle et irréductible de 20% sera due par le débiteur avec un minimum de 125.00 euros.
8. La présente convention est soumise au droit belge et tout contestations y relative sera de la compétence exclusive des Tribunaux de l'arrondissement de Bruxelles.

Remarques :

1. Les locaux doivent être accessibles deux heures avant l'arrivée des invités afin d'effectuer la mise en place. Nos prix sont susceptibles de réévaluation en fonctions des horaires et conditions d'accès.
2. La reprise de matériel est généralement effectuée le lendemain en matinée (ou le soir même, à convenir)
3. Tout retard sur l'horaire initialement prévu entrainera des suppléments de prestation qui seront facturés.
4. Si le nombre d'invité était largement inférieur au chiffre de base (10%), le prix de base pourrait être revu à la hausse.
5. Le nombre final devra nous être communiqué au plus tard 5 jours ouvrables avant l'événement. Ce chiffre servira de base à la facturation.
6. Les offres sont valables pour une durée de 1 mois.
7. Les photos éditées sur notre site ou dans nos documents ne sont pas contractuelles.
8. Tous les produits frais doivent être conservés dans un endroit frais et sec. Nous déclinons toute responsabilité dans l'hypothèse où ils ne seraient pas consommés dans un délai maximum de deux heures après la livraison.
9. Par mesure d'hygiène aucun produit ne pourra être repris ou échangé.
10. Nous vous demandons de bien vouloir respecter les consignes qui pourraient être mentionnés sur les emballages.
11. Aucune contestation orale ou écrite ne sera admise passé un délai de 24h après la livraison. Cette dernière devra être formulée par lettre recommandée avec accusé de réception.
12. Toute acceptation de nos offres s'accompagne de la signature de nos conditions générales.