

La Hagouille
TRAITEUR

Nos formules boulangères

La Hagouille SA - Rue de Rêves, 38 - 1476 Houtain-le-Val
+ 32 (0) 67 78 00 78 – info@lahagouille.be - www.lahagouille.be

TABLE DES MATIERES

LA BOULANGERIE

PLATEAUX	4
PAINS SURPRISE	5
SANDWICHS GARNIS	5
DESSERTS DU JOUR	6

FORMULAIRE DE COMMANDE

FORMULAIRE DE COMMANDE	7
------------------------	---

CONDITIONS GÉNÉRALES

CONDITIONS GÉNÉRALES	9
----------------------	---

Nous vous remercions de bien vouloir passer votre commande au plus tard 48 heures avant l'enlèvement ou la livraison de celle-ci. Toutes nos formules de boulangerie peuvent être accompagnées du dessert du jour (supplément de 3,50 € par personne).

PLATEAU DE LA BOULANGÈRE 12,00 €/PERSONNE (à partir de 10 personnes)

Assortiment de 4 petits pains par personne tels que : pain nordique, ciabatta, pain sandwich, triangle aux céréales, pain bagnat, faluche, sandwich fermé. L'assortiment de garnitures est constitué d'un minimum de deux préparations à base de viande, une à base de poisson et une à base de fromage. L'assortiment s'élargie lorsque le nombre de personne augmente. A titre d'exemple :

Carpaccio de bœuf, parmesan et pesto - Rillettes d'oie et laitue - Brie, miel et éclats de noix - Fromage frais et saumon fumé - Magret de canard fumé et roquette - Jambon de montagne, tomates semi-séchées et roquefort - Tomate mozzarella di bufala au basilic - Légumes grillés à la roquette et copeaux de parmesan - Brie au sirop de Liège et noix - Chèvre au miel et radis ciboulette - Saumon mariné sur lit de ricotta aux herbes fraîches - Tartare de crevettes grises - Tartare de saumon - Rillettes de thon à l'estragon - Jambon de Paris et gouda - Poulet tandoori - Jambon de Parme aux légumes grillés - Ricotta aux artichauts - Vitello tonnato

PLATEAU DE WRAPS 60,00 €/PLATEAU (pour 10 personnes)

Assortiment de 3 pièces par personne.

*Poulet grillé, parmesan, guacamole, tomate, iceberg, cerfeuil
Jambon aux herbes, riz vinaigré, poivrons croquants, tomates cerises,
Saumon cuit, fromage blanc, herbes aromatiques, crudités
Crevettes, œuf, guacamole, pomme verte
Agneau en dés, persil, salade ciselée, haricots, tomate concassée*

PLATEAU DE SANDWICHS CLASSIQUES 48,00 €/PLATEAU (pour 6 personnes)

Assortiment de 5 sandwichs fermés (10 cm) par personne. Garnitures: voir plateau de la boulangerie.

PLATEAU DE TARTINES 60,00 €/PLATEAU (pour 6 personnes)

Assortiment de 4 tartines fermés par personne. Garnitures: voir plateau de la boulangerie.

PLATEAU DE MINI CIABATTA ET FOCACCIA 60,00 €/PLATEAU (pour 6 personnes)

Assortiment de 4 pièces par personne.

*Mini ciabatta tartare italien (américain nature, parmesan, roquette, olives)
Mini ciabatta chèvre et tomate confite
Focaccia garnie de jambon et emmental
Focaccia garnie de mozzarella, jambon de Parme et roquette*

PLATEAU LUNCH 10,00 €/PERSONNE

Assortiment de 4 mini-sandwichs garnis, une salade composée et le dessert du jour.

PAINS SURPRISE CLASSIQUE 65,00 €/pain surprise (idéal pour 10 personnes)

Roue de campagne de 3 kg vidée et farcie de 50 mini-sandwichs mous ronds. Ils présentent 5 garnitures différentes par pain. A titre d'exemple : Jambon de Paris et gouda – Salade de crabe - Américain – Salade de poulet curry – Mozzarella, tomate et basilic – Roquette, jambon de Parme et copeaux de parmesan – Salade de crevettes

PAINS SURPRISE PRESTIGE 75,00 €/pain surprise (idéal pour 10 personnes)

Roue de campagne de 3 kg vidée et farcie de 50 mini-sandwichs mous ronds. Ils présentent 5 garnitures différentes par pain. A titre d'exemple : Carpaccio de bœuf, parmesan et pesto - Rillettes d'oie et laitue – Brie, miel et éclats de noix - Fromage frais et saumon fumé - Magret de canard fumé et roquette – Jambon de montagne, tomates semi-séchées et Roquefort

PAINS SURPRISE DU POISSONNIER 85,00 €/pain surprise (idéal pour 10 personnes)

Roue de campagne de 3 kg vidée et farcie de 50 mini-sandwichs mous ronds. Ils présentent 5 garnitures différentes par pain. A titre d'exemple : Thon et tomates séchées - Fromage frais et saumon fumé – Salade de crevettes et roquette – Salade de crabe, tomates et jeunes pousses – Guacamole, écrevisses, tomates et salade - Saumon mariné sur lit de ricotta aux herbes fraîches - Tartare de crevettes grises - Tartare de saumon - Rillettes de thon à l'estragon

PAINS SURPRISE DU BOUCHER 75,00 €/pain surprise (idéal pour 10 personnes)

Roue de campagne de 3 kg vidée et farcie de 50 mini-sandwichs mous ronds. Ils présentent 5 garnitures différentes par pain. A titre d'exemple : Carpaccio de bœuf, parmesan et pesto - Rillettes de porc et laitue – Magret de canard fumé et roquette – Jambon de montagne, tomates semi-séchées et Roquefort – Tartare italien (américain nature, parmesan, roquette, olives) – Poulet Caesar – Roast-beef, pesto rouge et roquette - Jambon de Paris et gouda, tomates et salade - Poulet tandoori - Jambon de Parme aux légumes grillés

PAINS SURPRISE DU FROMAGER 75,00 €/pain surprise (idéal pour 10 personnes)

Roue de campagne de 3 kg vidée et farcie de 50 mini-sandwichs mous ronds. Ils présentent 5 garnitures différentes par pain. A titre d'exemple : Brie, miel et éclats de noix – Gouda, salade d'oeufs et roquette – Chèvre, pommes, roquette et sirop de Liège – Feta, tapenade d'olive noires, concombres, tomates et salade - Mozzarella, tomates, roquette et pesto vert - Légumes grillés à la roquette et copeaux de parmesan - Brie au sirop de Liège et noix - Chèvre au miel et radis ciboulette - Ricotta aux artichauts

LES SANDWICHS GARNIS 3,50 €/demi-baguette

Demi-baguette garnie et crudités. Garnitures à sélectionner parmi les propositions suivantes : Jambon de Paris et gouda – Salade de crabe - Américain – Salade de poulet curry – Brie, miel et noix - Mozzarella, tomate et pesto vert – Salade de thon – Salade d'oeufs - Roquette, jambon de Parme et copeaux de parmesan – Salade de crevettes

LA BOULANGERIE

La Hagouille
TRAITEUR

LES DESSERTS DU JOUR 3,50 €/personne

A titre d'exemple : Salade de fruits frais – Crumble aux pommes et fruits rouges – Panna cotta aux fruits exotiques – Mousse au chocolat – Brownies au chocolat et aux fruits secs – Tarte du Lothier – Tartelette aux fruits de saison – Moelleux au chocolat – Eclair à la vanille et aux fraises (en saison) – Flan – Tarte aux pommes – Muffin aux mirtilles

CONDITIONS GENERALES

1. **Objet :**

LE CLIENT commande à LA HAGOULLE SA, les prestations décrites dans l'offre à la date définie.

Le nombre définitif de convives devra être communiqué dans le respect des délais indiqués dans la présente brochure. Passé cette date, plus aucune modification ne sera envisageable.

Les prestations prévues au présent contrat se dérouleront dans le lieu défini.

Lors de l'exécution de prestations forfaitisées, tout élément additionnel non prévu dans les conditions du forfait sera facturé en sus. En cas de retard entraînant des prestations supplémentaires, le personnel sera également facturé au tarif indiqué ci-dessous et les boissons seront payables à la consommation.

Réceptions, cocktails, échoppes, buffets et barbecues : Sur base de 100 convives, le service est assuré par un maître d'hôtel et trois serveurs. Durant une réception ou un cocktail, si le nombre de convives est inférieur à 30, les montants indiqués dans le tarif seront majorés de 1,00 €/pers.

Menus : Sur base de 100 convives, le service est assuré par un maître d'hôtel et cinq serveurs.

Un serveur: 27,00 €/heure - 30,00 €/heure les dimanches et jours fériés.

Un maître d'hôtel (à partir de 100 convives): 35,00 €/heure - 38,00 €/heure les dimanches et jours fériés. Prix htva 21%.

Sur simple demande, LA HAGOULLE SA est également à même de prendre en charge l'organisation de prestations complémentaires liées à votre événement, suivant les modalités à convenir entre parties au plus tard 1 mois avant la réception.

2. **Prestations :**

LE CLIENT a pris connaissance des différentes offres de LA HAGOULLE SA en matière de service traiteur ainsi que des tarifs pratiqués, lesquels leurs a/ont été remis et font partie intégrante du présent contrat.

LA HAGOULLE SA se réserve le droit de revoir les tarifs de son service traiteur en fonction notamment de l'évolution des prix des matières premières, et ce à hauteur de 5% par an, à dater de la signature du

présent contrat.

Tous nos prix s'entendent hors TVA de 21%, de 12% sur la restauration et les repas avec service et de 6% sur les plats à emporter.

3. **Facturation :**

Un acompte correspondant à 50% du montant total sera facturé à la date de la commande.

En cas de non paiement de l'acompte, LA HAGOULLE SA se réserve le droit d'annuler la prestation prévue.

Le solde sera facturé à la date de l'enlèvement ou de la livraison de la commande.

Toutes les factures de LA HAGOULLE SA sont payables au grand comptant et porteront de plein droit et sans mise en demeure préalable un intérêt de retard au taux de 10% l'an, à majorer d'une clause pénale correspondant à 10% du montant de la facture impayée.

4. **Assurances et responsabilité :**

Le présent marché est soumis à nos conditions générales de vente mieux détaillées ci-après, lesquelles sont seules applicables entre parties.

4.1. Couverture d'assurances :

LA HAGOULLE SA est assurée auprès de compagnies d'assurances renommées relativement aux éventuels dommages qui seraient causés aux tiers du fait de son personnel, d'une défectuosité affectant son immeuble ou ses équipements.

4.2. Responsabilités en cas de sinistre ou plaintes :

Les manifestations ont lieu sous la seule responsabilité du CLIENT envers tout tiers généralement quelconques et notamment envers toutes autorités ou administrations tant publiques que privées.

LE CLIENT garantira/garantiront LA HAGOULLE SA de tout recours éventuel relativement aux alinéas qui précèdent.

En cas de dégâts occasionnés aux équipements, LA HAGOULLE SA se réserve le droit de réclamer réparation du préjudice qu'elle aura subi auprès du tiers responsable.

Il est entendu que dans ce contexte, LE CLIENT s'engage(nt) à prendre en charge les frais de réparation ou de remplacement supportés par LA HAGOULLE SA, à charge pour lui/elle/eux d'en obtenir le remboursement auprès du tiers responsable sauf l'hypothèse où le tiers responsable ne fait pas partie des convives invités à la réception et/ou à la soirée.

4.3. Interruption pour cas de force majeure ou circonstances assimilées :

LA HAGOULLE SA ne pourra être rendue responsable de l'interruption totale ou partielle de l'éclairage électrique, pour tous motifs indépendants de sa volonté ou dépassant les charges admissibles des installations, qui rendrait la manifestation impossible ou entraverait celle-ci de quelque façon que ce soit, ni de l'incendie, ni des dégâts des eaux ou autres circonstances exceptionnelles.

5. **Résiliation :**

LE CLIENT aura à tout moment la faculté de résilier le présent contrat moyennant le versement d'une indemnité contractuelle de dédit forfaitaire de 500,00 €.

Toutefois et par dérogation à l'alinéa précédent, si la résiliation intervient :

- entre le 15^{ème} jour et le 7^{ème} jour qui précèdent la date de la réception, l'indemnité contractuelle correspondra à un montant équivalent à 50% du budget total hors TVA de l'événement ;

- endéans la semaine qui précède la date de la réception, l'indemnité contractuelle correspondra à un montant équivalent à 75% du budget total hors TVA.

Réciproquement, une indemnité de dédit équivalente à 500,00 € sera due par LA HAGOULLE SA en cas de résiliation par elle du contrat, hors les cas visés au point 6 ci après.

6. **Litiges :**

Tous différends, contestations ou litiges ayant trait à l'interprétation ou l'exécution du présent contrat seront exclusivement régis par les lois et règlements belges et seront soumis à la compétence exclusive des Tribunaux de l'arrondissement judiciaire de NIVELLES.

La Hagouille SA - Rue de Rêves, 38 - 1476 Houtain-le-Val
+ 32 (0) 67 78 00 78 – info@lahagouille.be - www.lahagouille.be