




COCKTAIL EN LIVRAISON
2023 - 2024


FLEUR DE SEL
RECEPTION

NOM DE LA SOCIETE : Forum Entreprise ISMIN

LA DATE : 12/10/2023

LIEU DE RECEPTION : GARDANNE

LE NOMBRE DE CONVIVES : 120

ADRESSE MAIL :

ADRESSE DE FACTURATION :

NOM DU CONTACT : Alexandre LEMIERE / tel : 07 78 78 46 67



2090, route de la Légion 13400 Aubagne - Tel : 04.91.34.45.38
contact@fleurdesel-traiteur.fr www.fleurdesel-traiteur.fr

Rejoignez -nous sur les réseaux sociaux



TRAITEUR EN PROVENCE

www.fleurdesel-traiteur.fr



LE COCKTAIL

Equivalent à 16 pièces salées/ personne

CANAPÉS FROIDS

Radis & houmous de févete VG
Tartelette façon panacotta de fenouil VG
Crevette menthe carotte
Mi-cuit de thon et marinade Japonaise
Tartelette façon tatin de tomates VG
Mini aïoli végétale VG
Brochette tomates mozza basilic VG

PASTA BOX

Salade féta et tomates, huile vierge VG
Salade César, poulet roquette

SANDWICHES

Roll up parisien, jambon à la truffe, comte & roquette
Baguettine de Brie de Meaux VG
Briochine Provençale, aubergine et confit de tomates VG
Mini navette comme un hot dog de la mer
Mini Pan Bagnat
Mini bretzel, poulet fumé et pesto de roquette

LE DESSERT

4 pièces sucrées/ personne

MIGNARDISES

Tartelette au citron meringuée

Sablé fruits, crème cheese et poivre noir

Tartelette cassis thé noir

Cannelé

Mini macaron

Chouquette à la chantilly

Tartelette framboise pistache

FRUITS

Brochettes de fruits





LES TARIFS

81/150 pers

28,00€ HT/ pers

Le minimum de livraison est de 400 pièces

La livraison sur le lieu de réception en caisse isotherme est offerte sur Aubagne et la Penne sur Huveaune (livraison de plain pied ou avec ascenseur)

Récupération du matériel le lendemain ou surlendemain (à voir lors de la livraison)

Nous récupérons la totalité du matériel (à laisser à l'intérieur des caissons)

Nous récupérons la totalité du matériel (à laisser à l'intérieur des caissons)

Une fiche de prêt de matériel est rempli lors de la livraison

Le matériel non rendu sera facturé (Tarif HT/ pièce)

Plateau transparent : 3€

Plateau inox : 20€

Plateau noir PM : 3€

Plateau noir GM : 5€

Plateau blanc : 7€

Plateau bois GM : 25€

Plateau bois PM : 14€

Pot en verre : 0,30€

Assiette bois rectangle : 3€

Assiette bois carré : 3,50€

Saladier ou autre grand contenant : 8€

Coffre isotherme à étages : 150€

Chariot/ roulis : 40€

Serviettes cocktail fournies

Mini couverts jetables pour verrines

EN OPTION

Boissons soft rafraîchis (Vittel, Perrier, coca, coca zéro, jus de fruits)

Gobelets jetables inclus

Vin Château de Beaupré AOP Aix en Provence

2,00€ HT/ pers

14€ HT/ bouteille

ECO RESPONSABILITE



ACHAT RESPONSABLE

- Sélection de productions locales ou fournisseurs locaux
- Utilisation optimale de produits du commerce équitable
- Choix de fournisseurs certifiés
- Nous privilégions des achats sans emballages individualisés (à l'exception du sucre pour des questions d'hygiène) afin de limiter la production de déchets.
- Nous proposons des fruits et des légumes de saison et de proximité.

LOGISTIQUE

- Véhicules frigorifiques récents, avec certificats environnementaux conformes à la norme ISO, et contrôles extrêmement stricts en matière de développement, de production et de recyclage.
- La gestion de la chaîne du froid pour les denrées périssables répond à des réglementations strictes qui mettent en jeu diverses technologies. Depuis le protocole de Montréal, les réfrigérants CFC (chlorofluorocarbène) et HCFC (hydro chlorofluorocarbène) ont été interdits et remplacés par des gaz de substitution non polluants.
- Mutualisation des livraisons
- De manière générale, nous cherchons à limiter les déplacements par la mise en place d'une organisation logistique optimale.

LES EMBALLAGES

- Utilisation d'emballages biodégradables : (Norme Européenne EN NF 13432, pour la valorisation des emballages par le compostage et la biodégradation).
- corbeilles et paniers en bois,
- gobelets biodégradables à 95%,
- assiettes, plateaux repas, et petits contenants Bio 100% biodégradable (bambou, cannes à sucre, bois, carton...)

ENGAGEMENT HUMAIN

- Développer et améliorer la communication dans l'entreprise.
- Surveiller et améliorer les conditions de travail et de sécurité
- Réduire les risques de glissades, de chutes, d'incendies, de déplacement du matériel et circulation des salariés, routier - Améliorer les conditions de manutentions et l'ergonomie des postes de travail
- Eviter les stress au travail pour accroître équilibre et productivité
- Former aux règles d'hygiène alimentaires et suivre un rappel de formation chaque année,
- Accroître l'implication des dirigeants et salariés dans le système éducatif par l'accueil de stagiaires et apprentis.

GESTION DES DECHETS

- Respecter le tri sélectif (laboratoire, bureaux, retour prestation):
- Tri du carton des emballages, verre, papier, renvoi des toners et cartouches d'imprimantes
- Sensibiliser son personnel à la consommation excessive de film étirable, essuie-tout...
- Recycler ses huiles usagées et fait appel à une entreprise extérieure.
- Contrôler le rejet des détergents:
- sensibilisation du personnel aux méthodes de nettoyage pour limiter l'utilisation de produits d'entretien inutiles ou en excès,
- contrôles réguliers de la concentration en produits des centrales de nettoyage.