



# Collection TRAITEUR

# ÉDITO

## L'équipe St.Once est fière de vous présenter la première édition de sa Collection Traiteur.



Ambassadrice des valeurs de St.Once qui allient tradition et modernité, la collection Traiteur vous invite à la découverte d'une cuisine audacieuse, qui puise dans la richesse de nos terroirs et qui les sublime dans des préparations savoureuses et authentiques.

### **Une mosaïque de produits**

Les 6 damiers St.Once offrent une composition ludique et esthétique servie seule ou accompagnant les buffets Terroir ou Cocktails, de véritables kaléidoscopes de produits aux accents naturels et authentiques.

Finishing touch\* des réceptions contemporaines, les animations culinaires sont le siège d'expériences sensorielles et divertissantes qui ravissent les convives et accentuent ce moment de partage.

St.Once vous présente également sa première édition de bistronomie éphémère et raffinée pour vos repas servis à table.

### **Complice dans l'art de recevoir**

Le soin que St.Once porte au détail de la réalisation, à la bonne orchestration et à l'exécution sans faille est mis en valeur au travers de cette collection au design épuré et dont les éléments de présentation font écho aux matières simples et naturelles. Une ambiance chaleureuse et zen pour vos réceptions !

### **Des femmes et des hommes**

St.Once c'est avant tout 120 professionnels qui œuvrent chaque jour au sein de 9 laboratoires culinaires régionaux. Forts d'une expérience éprouvée dans le secteur événementiel, ils développent une écoute, une flexibilité et une créativité pour répondre à vos besoins et définir des prestations uniques.

\* Touche finale



# SOMMAIRE



<b>Les damiers</b> .....	4 à 7
<b>Les buffets : terroir &amp; cocktails</b> .....	8 à 13
<b>Les animations culinaires</b> .....	14 et 15
<b>Les repas servis à table</b> .....	16 et 17
<b>Les pauses</b> .....	18 et 19
<b>Les arts de la table, le service, les boissons</b> .....	20 à 22
<b>Les conditions générales de vente</b> .....	23

## LES DAMIERS

### Composition ludique et esthétique

Le damier St.Once vous ravira lors de vos petites et grandes occasions.  
Chacune des 6 variations est structurée autour de 8 produits parfaitement choisis et accordés pour vos instants apéritifs ou vos après-midis gourmands.

#### “ Le mot du Chef ”

**Pour vos instants de partage authentiques et chaleureux, j'ai choisi un damier en bois naturel qui abrite bouchées salées, sucrées ou produits de nos terroirs.**

Des serviettes sont mises à disposition ; la commande s'effectuera au minimum 48 h avant le jour de l'événement ; des forfaits boissons sont disponibles à ajouter en supplément à vos damiers.



## Le DAMIER du charcutier

— de 6 à 8 pers. —

Une sélection de produits  
charcutiers de qualité

Jambon cru fumé speck  
Jésus à l'ancienne  
Jambon persillé de Bourgogne  
Chorizo ibérique  
Rillettes à l'ancienne  
Mortadelle pistachée

Beurre Échiré AOP  
Cornichons, olives, tomates cerises  
Pain aux graines

## Le DAMIER du fromager

— de 6 à 8 pers. —

Une sélection  
de fromages AOP

Brie de Meaux  
Comté 8 mois d'affinage  
Fourme d'Ambert  
Saint-Nectaire  
Ossau Iraty  
Pont-l'Évêque

Beurre Échiré AOP  
Fruits secs, raisins frais  
Confiture de tomate & piment d'Espelette  
Pain aux graines

St. Once vous propose une sélection de charcuteries et de fromages de grande qualité.

Adoptez et dégustez ces compositions d'exception : force, finesse, tendreté et caractère au cœur de cette offre. Partez à la découverte des saveurs charcutières de nos terroirs avec le délicat jambon persillé de Bourgogne ou les irrésistibles rillettes à l'ancienne, voyagez au-delà de nos frontières avec le jambon cru fumé speck, la mortadelle pistachée italienne ou l'incontournable chorizo ibérique.

Poursuivez votre dégustation avec les fromages AOP à pâte molle comme le Brie de Meaux, à pâte pressée : le Comté ou l'Ossau Iraty, ou à pâte persillée pour la Fourme d'Ambert.

Chaque palais se réglera.



## Le DAMIER de mini-sandwichs

de 6 à 8 pers.

Un assortiment de 42 mini-sandwichs

Briochain poulet & gorgonzola  
Briochain chèvre, noisette & piquillos  
Club jambon & moutarde au miel  
Club œuf & mayonnaise à l'estragon  
Club saumon fumé, beurre citronné & coriandre  
Club poulet & sauce caesar  
Club concombre & crème à l'aneth  
Cake moelleux lardons & olives  
Cake gourmand chèvre & tomates marinées  
Wrap veggie  
Wrap truite fumée, citron & pavot



## Le DAMIER de mini-bouchées salées

de 6 à 8 pers.

Un assortiment de 42 mini-bouchées salées

Mousse petits pois & chorizo  
Macaron tapenade d'olive verte  
Ketchup de betteraves, céréales gourmandes & mousse acidulée  
Quiche *L'originale*  
Tarte salée saumon & fleurettes de brocoli  
Sablé olives, speck & mousse de lait  
Raviole ouverte de chou rave, ricotta & noix  
Moelleux champignons & lin

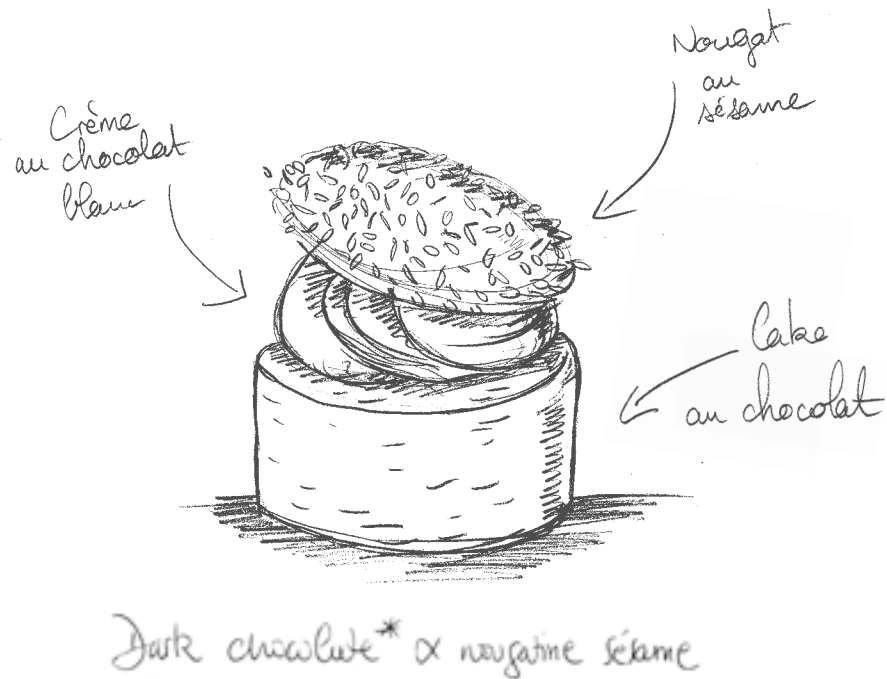


## Le DAMIER végétarien

— de 6 à 8 pers. —

Un assortiment de 42 mini-bouchées salées & sucrées végétariennes

- Wrap veggie
- Cake gourmand chèvre & tomates marinées
- Raviole ouverte de chou rave, ricotta & noix
- Macaron carotte & cumin
- Ketchup de betteraves, céréales gourmandes & mousse acidulée
- Dark chocolate\* & nougatine sésame
- Tartelette au citron & zestes
- Biscuit moelleux ananas & ginger\*\*



## Le DAMIER gourmand

— de 6 à 8 pers. —

Un assortiment de 42 mini-bouchées sucrées

- Biscuit moelleux ananas & ginger\*\*
- Tartelette ganache chocolat & amandes
- Clafoutis griottes
- Nuage de fromage blanc citron & fraise
- Dark chocolate\* & nougatine sésame
- Macaron pain d'épices
- Moelleux pistache, crème & graines
- Tartelette au citron & zestes



## LES BUFFETS : TERROIR & COCKTAILS

### Kaléidoscope naturel et authentique

Les buffets Terroir et Cocktails ont été imaginés pour répondre à vos attentes : pot de bienvenue, soirée dînatoire, buffet déjeunatoire...

Nos équipes vous guideront au travers de cette bibliothèque riche de plaisirs savoureux pour réaliser vos projets de dégustation.

#### “ Le mot du Chef

Au fil des créations, j'ai pris plaisir à associer différentes textures telles que le moelleux, le fondant et le croquant et vous surprendre le temps d'une bouchée.

Des serviettes sont mises à disposition ; des forfaits boissons sont disponibles en supplément à vos buffets & cocktails (hors cocktails 18 et 24 pièces).





## Le BUFFET terroir

à partir de 20 pers.

Jambon cru fumé speck  
Jésus à l'ancienne  
Saucisson sec de montagne  
Jambon rôti aux herbes  
Jambon persillé de Bourgogne  
Rillettes à l'ancienne  
Coppa de Parme IGP

Beurre Échiré AOP  
Cornichons, olives  
Oignons blancs, tapenade  
Crème de tomate séchée

Brie de Meaux AOP  
Comté AOP 8 mois d'affinage  
Fourme d'Ambert AOP  
Chaource fermier AOP  
Tomme de Savoie IGP

Fruits secs  
Confiture de tomate & piment d'Espelette

Pain aux graines



**En supplément, une touche de fraîcheur**

Le panier de légumes de saison, sauce du moment

Savoir-faire et saveurs sont les maîtres-mots de cette sélection de charcuteries et fromages. Leurs origines chargées d'histoire et leurs affinages subtils nous donnent des produits d'une grande qualité.

Qu'ils soient fins et délicats comme le jambon rôti aux herbes ou la coppa de Parme ou plus typiques comme le saucisson sec de montagne, ces produits se marient sans modération avec les fromages de nos terroirs.

De la gourmandise du Chaource fermier AOP à la subtilité du Comté AOP 8 mois d'affinage ou de la Tomme de Savoie IGP, en passant par la personnalité de la fourme d'Ambert AOP, chacun y trouvera son bonheur.

## Le COCKTAIL sandwich 6 pièces

à partir de 20 pers.

Petit grainé poulet salsa  
Petit grainé chèvre & noisettes  
Wrap truite fumée, citron & pavot  
Club œuf & mayonnaise à l'estragon  
Club concombre & crème à l'aneth  
Moricette speck, gorgonzola & ciboulette

## Le COCKTAIL salé 6 pièces

à partir de 20 pers.

Blinis thon fumé, poivron & sésame  
Wrap veggie  
Macaron carotte & cumin  
Tarte salée saumon & fleurettes de brocoli  
Cake moelleux lardons & olives  
Mousse petits pois & chorizo

## Le COCKTAIL sucré 6 pièces

à partir de 20 pers.

Clafoutis mirabelles  
Panna cotta vanillée & passion pitaya  
Dark chocolate\* & nougatine sésame  
Tartelette aux fruits rouges  
Pain d'épices, compotée d'orange & pavot  
Moelleux pistache, crème & graines



## Le COCKTAIL salé 8 pièces

à partir de 20 pers.

Crevette au piment d'Espelette, avocat & mangue  
Moelleux champignons & lin  
Sablé olives, speck & mousse de lait  
Mousse petits pois & chorizo  
Raviole ouverte chou rave, ricotta & noix  
Cake moelleux lardons & olives  
Tarte salée saumon & fleurettes de brocoli  
Sablé aux noix & viande des grisons

## Le COCKTAIL sucré 8 pièces

à partir de 20 pers.

Clafoutis griottes  
Panna cotta vanillée & passion pitaya  
Tartelette ganache chocolat & amandes  
Tartelette au citron & zestes  
Macaron pain d'épices  
Biscuit moelleux ananas & ginger\*\*  
Nuage de fromage blanc citron & fraise  
Chou cassis & meringue

## Le COCKTAIL mixte 10 pièces

à partir de 20 pers.

### Le SALÉ

Raviole ouverte chou rave, ricotta & noix  
Wrap veggie  
Briochain poulet & gorgonzola  
Dôme poivron & sablé aux 2 sésames  
Cévilche de bonite<sup>1</sup> & gelée passion  
Moelleux orange, mousse de foie gras  
& bille de clémentine

### Le SUCRÉ

Lassi fruits jaunes  
Moelleux noix de coco & passion  
Dark chocolate\* & nougatine sésame  
Tartelette crémeuse cassis

\*chocolat noir. \*\*gingembre. <sup>1</sup>bonite à ventre rayé.

## Le COCKTAIL mixte froid 15 pièces

à partir de 20 pers.

### Le SALÉ

Petit grainé saumon fumé épicé  
Briochain poulet & gorgonzola  
Wrap veggie  
Club œuf & mayonnaise à l'estragon  
Gougère emmental  
Céviche de bonite<sup>1</sup> & gelée passion  
Macaron fromage de chèvre  
Moelleux chorizo & poivron  
Taboulé de lentilles vertes façon libanaise  
Pépinettes, méli-mélo de légumes  
& vinaigrette piquillo

### Le SUCRÉ

Dark chocolat\* & nougatine sésame  
Clafoutis griottes  
Petit verre *Le tiramisù*  
Tartelette ganache chocolat & amandes  
Ananas vanillé & gingembre en brochette



## Le COCKTAIL mixte chaud 15 pièces

à partir de 20 pers.

### Le SALÉ

Club jambon & moutarde au miel  
Club saumon fumé, beurre citronné  
& coriandre  
Petit grainé poulet salsa  
Wrap veggie  
Céviche de bonite<sup>1</sup> & gelée passion  
Taboulé de lentilles vertes façon libanaise  
Pépinettes, méli-mélo de légumes  
& vinaigrette piquillo

### Le PLAT CHAUD délicieusement cuisiné

*Un plat chaud à choisir parmi :*

Parmentier de truite  
Risotto forestier aux noisettes  
Blanquette de volaille & citronnelle

### Le SUCRÉ

Collection de macarons  
Caprice d'agrumes  
Petit verre *Le chocolat*  
Tartelette ganache chocolat & amandes  
Clafoutis mirabelles

\*chocolat noir. <sup>1</sup>bonite à ventre rayé.



## Le COCKTAIL 24 pièces

à partir de 50 pers.

Service, arts de la table &  
décoration de buffets inclus

### Le SALÉ FROID

Moelleux orange, mousse de foie gras  
& bille de clémentine  
Macaron tapenade d'olive verte  
Mousse petits pois & chorizo  
Roulé comté aux notes de truffe blanche d'été  
Céviche de bonite<sup>1</sup> & gelée passion  
Raviole ouverte chou rave, ricotta & noix  
Petit grainé poulet salsa  
Moricette speck, gorgonzola & ciboulette  
Boullgour, pois chiches & amandes

### L'ANIMATION CULINAIRE FROIDE

L'Atelier : Découpe de saumon fumé épicé

*Le chef vous propose une découpe à la minute  
de fines tranches de saumon fumé épicé servies sur  
des blinis, agrémentées de divers beurres parfumés :  
algues & fleur de sel, coriandre fraîche & citron  
vert, tomates confites & piment d'Espelette.*

### Le SALÉ CHAUD

Hot-dog New-Yorkais  
Burger *Le classique*  
Moelleux bolets cèpes  
Focaccia truite fumée, aneth & grenade

### L'ANIMATION CULINAIRE CHAUDE

L'Atelier : Wok «in time»

*Le chef vous invite à un voyage culinaire : ramen  
& légumes croquants saisis au wok, accompagnés  
à votre guise de volaille, porc, bœuf, seiches ou  
crevettes & assaisonnés d'un bouillon parfumé  
aigre-doux, yakitori ou coco.*

### La SÉLECTION DU FROMAGER

Tomme de Savoie IGP  
Ossau Iraty AOP  
Camembert de Normandie AOP  
Pain aux graines

### Le SUCRÉ

Tartelette pomme, caramel beurre salé & pécan  
Dark chocolate\* & nougatine sésame  
Lassi fruits rouges  
Macaron pain d'épices  
Collection de choux pop

### L'ANIMATION SUCRÉE

L'Atelier : Candy Bar

*Laissez-vous tenter par de délicieuses sucreries  
sélectionnées par le chef. Pour plus de  
gourmandise, osez la fontaine à chocolat !*

### Les BOISSONS

Vin rouge & blanc, softs, eaux,  
boissons chaudes



\*chocolat noir. <sup>1</sup>bonite à ventre rayé.

## LES ANIMATIONS CULINAIRES

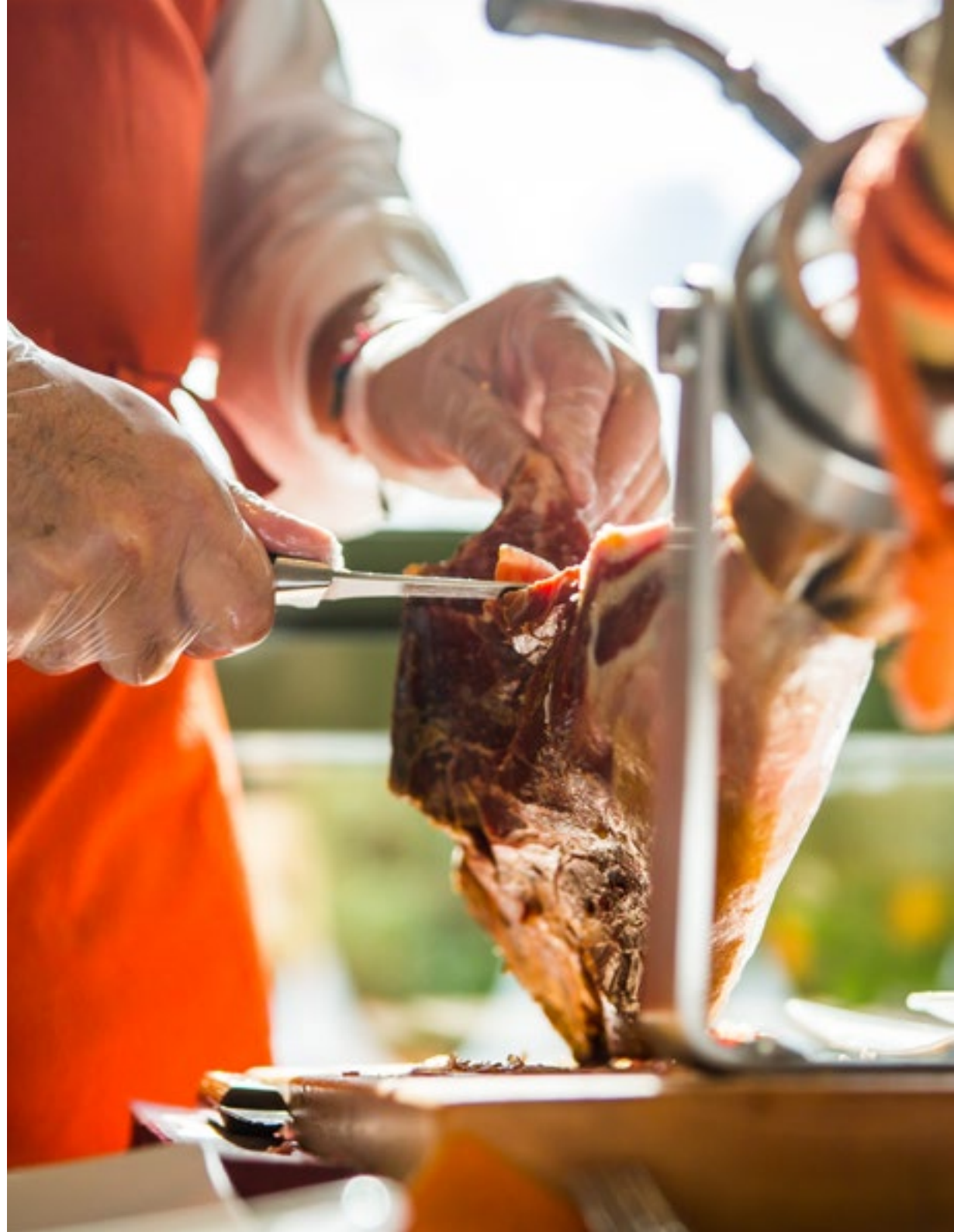


### Expérience sensorielle et divertissante

Spectacle, mise en scène, démonstration technique, l'atelier culinaire est un incontournable des réceptions. Candy Bar, Bouillon asiatique, Découpe de jambon,..., autant de voyages culinaires que St.Once vous propose. Beau et Bon se combinent sans fin pour le plus grand plaisir des convives.

### “ Le mot du Chef

Les animations sont des instants éphémères où les produits prennent vie sous les yeux de mes convives. Une théâtralisation du goût et de l'esthétique à la fois.



## Les ATELIERS CULINAIRES

— à partir de 50 pers. —

### Les SALÉS FROIDS

- La Découpe de jambon
- Le Découpe de saumon fumé épicé
- Le Bar à huîtres
- Les Mets & Fleurs
- Le Bar à mozzarella
- L'Atelier siphon



### Les SALÉS CHAUDS

- Le Bar à burger
- Le Wok in time
- L'Atelier risotto
- L'Atelier bouillon asiatique
- L'Atelier hot-dog



### Les GOURMANDS

- Le Bar à smoothies
- Le Bar à cocktails
- L'Atelier découpe de fruits
- L'Atelier crêpes
- Le Bar à pop corn
- Le Candy Bar



## LES REPAS SERVIS À TABLE

### Bistronomie éphémère et raffinée

Pour accompagner vos instances plus formelles, St.Once a élaboré deux menus d'exception servis à l'assiette – la gastronomie s'invite à votre table ! Les codes du repas à la française sont respectés pour ces deux suites de 3 mets variés, équilibrés et raffinés.

#### “ Le mot du Chef

Pour vos repas d'affaires, j'ai imaginé des mets qui combinent les notes toniques des agrumes aux touches exotiques du gingembre ou du fruit de la passion, fraîcheur et dépaysement pour des moments inoubliables.

”

Une sélection de fromages est disponible en supplément de vos repas d'affaires et de gala.



## Le REPAS d'affaires

à partir de 40 pers.

Service, arts de la table  
& décoration florale inclus

Céviche de bonite<sup>1</sup>, gelée passion  
& croustillants d'herbes

*ou*

Jambon de Bayonne,  
sablé aux olives,  
mousse de lait & duo de citrons

Suprême de poulet jaune  
& pommes Anna aux senteurs des sous-bois

*ou*

Pavé de saumon à l'oseille,  
fines tagliatelles noires  
& pousses shizo

Tartelet'éclair praliné & chocolat

*ou*

Chou meringué cassis

Pains assortis

Sélection du sommelier

Eaux minérales

Boissons chaudes



## Le REPAS de gala

à partir de 40 pers.

Service, arts de la table  
& décoration florale inclus

Saumon fumé épicé,  
méli-mélo de légumes  
& crème d'aneth citronnée

*ou*

Bocal de foie gras,  
gelée de Sauternes  
& croquants aux amandes

Filet de canette,  
polenta fondante  
& jus réduit au miel

*ou*

Pavé de veau aux parfums de truffe,  
millefeuilles potiron, pommes de terre  
& cèpes rôtis

*ou*

Dos de cabillaud en nage de gingembre,  
citronnelle  
& légumes croquants

Trilogie citron vert,  
ananas infusé au basilic  
& chocolat blanc monté au rhum

*Ou*

Pavlova,  
passion & fruits rouges dans tous ses états

Pains assortis

Sélection du sommelier

Eaux minérales

Boissons chaudes

\*chocolat noir. <sup>1</sup>bonite à ventre rayé.

## LES PAUSES

### Éveil et réveil gourmands

Pour vos petits déjeuners ou goûters, St.Once a élaboré des pauses riches en plaisirs gourmands, sélectionnant viennoiseries, madeleines, macarons, choux pop, bar à yaourt, sans oublier les incontournables boissons chaudes, fraîches et une série de jus artisanaux.

#### “ Le mot du Chef

**Le petit déjeuner est incontournable et j'ai voulu recréer ce moment précieux et ce sentiment de « home sweet home » au travers du bar à yaourt à agrémenter à votre guise.**

Les boissons chaudes sont servies dans des thermos offerts avec tasses, cuillères et sucre ; la commande s'effectuera au minimum 48 h avant le jour de l'événement.



## Les PETITS DÉJEUNERS

à partir de 20 pers.

### Le TONIC

Boissons chaudes

Mini pain aux raisins  
Mini pain au chocolat  
Mini croissant

Eau minérale naturelle

L'Arbre à jus  
**Jus de fruits**  
poire / pomme-cassis / pomme  
**Nectars de fruits**  
abricot / pêche de vigne

### Le TONUS

Service inclus

Boissons chaudes

Mini pain aux raisins  
Mini pain au chocolat  
Mini croissant

Eau minérale naturelle

L'Arbre à jus  
**Jus de fruits**  
poire / pomme-cassis / pomme  
**Nectars de fruits**  
abricot / pêche de vigne

Bar à yaourt brassé accompagné de :  
fruits frais, granola, miel  
& coulis de fruits rouges

## La PAUSE GOÛTER

à partir de 20 pers.

### La GOURMANDISE

Boissons chaudes

Eau minérale naturelle

L'Arbre à jus  
**Jus de fruits**  
poire / pomme-cassis / pomme  
**Nectars de fruits**  
abricot / pêche de vigne

*Une collection douceur au choix parmi :*

**Les madeleines**

Madeleine nature, madeleine touche de citron,  
madeleine touche de cacao noisettes,  
madeleine touche de framboise

*ou*

**Les choux pop**

Chou craquelin caramel, chou craquelin chocolat,  
chou craquelin framboise, chou craquelin vanille

*ou*

**Les financiers**

Financier myrtilles & abricot, financier caramel  
beurre salé, financier praline rose, financier pain  
d'épices praliné vanille

*ou*

**Les macarons**

Macaron vanille, macaron citron, macaron framboise,  
macaron chocolat, macaron caramel beurre salé

# LES ARTS DE LA TABLE LE SERVICE LES BOISSONS



## Élégance et simplicité

Clients et convives, vous êtes au cœur de nos attentions.

St.Once met à votre disposition un large éventail de vaisselle, mobilier et décoration qui vient souligner les mets à déguster.

Pour les prestations avec service, nous sélectionnons avec soin et rigueur le personnel : serveurs, maîtres d'hôtel et cuisiniers seront les artisans adroits et discrets de vos évènements.



## Les ARTS DE LA TABLE

### Les décorations utilisées pour la présentation de nos prestations

Nappage en lin tissé noir  
Chemins de table de couleurs

Les mets sont dressés sur des ardoises noires,  
de la porcelaine blanche, des planches ou des  
plateaux en bois.

Pour les cocktails 18 et 24 pièces, nous utilisons  
des fleurs fraîches pour la décoration florale.

### Nos mises en scène pour les repas d'affaires et de gala

Nappage chintz de couleur  
Couverts et assiettes *Guy Degrenne*  
Verrerie élégance  
Serviettes en tissu  
Centres de table



## Le SERVICE

Nous faisons appel à des serveurs,  
maîtres d'hôtel et cuisiniers qualifiés,  
spécialisés dans la restauration

### De 20 à 49 personnes

| Service en supplément

### De 50 à 99 personnes

| 1 maître d'hôtel  
| 1 serveur

### De 100 à 149 personnes

| 1 maître d'hôtel  
| 2 serveurs

### De 150 à 199 personnes

| 1 maître d'hôtel  
| 3 serveurs

### Plus de 200 personnes

| Nous consulter

### Ce personnel est en charge :

De l'installation (1 heure avant la prestation)  
Du service du cocktail (base 2 heures)  
Du débarrassage (1 heure minimum  
après la fin du cocktail)

Tout dépassement d'heures durant la partie service engendrant  
un dépassement d'heure globale de la mission de l'équipe donnera  
lieu à une refacturation.

## Les BOISSONS

### Les BOISSONS CHAUDES

Café  
Thé  
Infusion

### Les BOISSONS FRAÎCHES

**Sodas 33 cl et 50 cl**  
Coca-Cola®,  
Coca-Cola® zéro, Coca-Cola® light,

**Fuzetea® 40 cl**  
boisson aux extraits de thé

L'Arbre à Jus  
**Jus de fruits 1 l**  
poire / pomme-cassis / pomme  
**Nectars de fruits 1 l**  
abricot / pêche de vigne

**Bière 33 cl**

### Les EAUX

**Nestlé Pure Life 50 cl**  
eau de source naturelle

**San Pellegrino 33 cl et 50 cl**  
eau minérale naturelle  
avec adjonction de gaz carbonique

**Vittel 1l**  
eau minérale naturelle

©2018 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-Cola light et Fuzetea sont des marques déposées de The Coca-Cola Company.



## La CAVE

### Les VINS ROUGES

Bordeaux AOC "Baron de l'Herme" 75 cl  
Côtes du Rhône AOC "Les Pierres" 75 cl  
Bordeaux AOC "Château Malbec" 75 cl  
Médoc AOC Cru Bourgeois  
"Château Tour Prignac" 75 cl  
Graves AOC "Château Ferrande" 75 cl  
Saint-Emilion Grand Cru AOC  
"Château La Croix Montlabert" 75 cl

### Les VINS ROSÉS

Rosé d'Anjou AOC "Aigue Marine" 75 cl  
Coteaux d'Aix en Provence AOC  
"Les Pierrailles" 75 cl  
Côtes de Provence AOC "Masfleurey" 75 cl

### Les VINS BLANCS

Sylvaner - Alsace AOC  
"Caves de Turckheim" 75 cl  
Muscadet Sèvre et Maine AOC  
"Château de l'Hyvernière" 75 cl  
Graves AOC "Château Ferrande" 75 cl

### Le VIN PÉTILLANT, le CHAMPAGNE

Saumur Brut AOC  
"Jean de Villebraye" 75 cl  
Champagne Chanoine Brut AOC 75 cl

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

# LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes Conditions Générales de Vente sont applicables aux prestations de la carte traiteur.

**I. Les prestations concernées par les présentes CGV sont les suivantes :**

Les damiers  
Le buffet terroir  
Les cocktails  
Les animations culinaires  
Les repas servis à table  
Les pauses petits déjeuners et goûter  
Et, autres services annexes.

**II. La commande**

Toute commande relative à la carte traiteur s'effectue par téléphone au numéro proxifil suivant : 0 980 980 088 (Prix d'un appel local) accessible du lundi au vendredi de 8h à 18h ou auprès de votre commercial S'.Once. L'établissement d'un devis préalable à la commande est obligatoire et gratuit. Le serveur téléphonique oriente automatiquement le client vers le site S'.Once présent dans sa région. Pour connaître les régions desservies par les prestations S'.Once, il est possible au client de se rendre sur le site internet [www.st-once.fr](http://www.st-once.fr). La demande de devis doit être adressée au moins 25 jours ouvrables avant la date de livraison souhaitée, sauf pour les damiers et pauses petit déjeuner et goûter : 48 h avant le jour de l'événement. Une proposition de devis lui est adressée dans un délai de 5 jours ouvrables environ à compter du jour de réception de la demande. Pour les besoins de l'établissement du devis, S'.Once peut se rendre sur les lieux de réalisation de la prestation. Le devis est adressé au client, qui, s'il l'accepte, doit retourner le devis signé accompagné de la mention « bon pour accord » dans un délai d'une semaine à compter de sa réception. Tout bon pour accord doit être retourné, au plus tard, 10 jours ouvrés minimum avant la prestation. Le devis comporte un numéro de commande (référence) à conserver par le client. La commande du client devient ferme à compter de l'apposition de la mention « bon pour accord » sur le devis. Pour toutes prestations supérieures à 500€, il est demandé au client un acompte d'un montant minimum de 50% à validation du devis.

**III. L'annulation de la commande**

Le client a la possibilité d'annuler sa commande par écrit (mail ou courrier postal) adressée à S'.Once ou par téléphone au numéro proxifil suivant : 0 980 980 088 (Prix d'un appel local) accessible du lundi au vendredi de 8h à 18h. Il convient au client de s'assurer de la bonne réception de l'annulation de la commande par la société S'.Once. Toute annulation de commande de damiers, petits déjeuners et goûters est possible jusqu'à 12 h la veille du jour de la livraison prévue. Toute annulation des autres prestations est possible dans un délai d'au moins 10 jours ouvrables précédant la date de livraison fixée. Passé ce délai, si un acompte a été versé, celui-ci reste acquis à la société S'.Once. Si aucun acompte n'a été versé, la société prestataire demandera au client le paiement d'une indemnité de 50% du montant de la commande.

**IV. Les produits**

Tous les produits des prestations sont livrés prêts à consommer. Il est recommandé de conserver les produits livrés froids entre 0°C et +4°C et les produits livrés chauds à une température supérieure à +63°C et de consommer les produits dans les 2 heures après livraison, et ce, afin de préserver leur qualité et leur saveur. Aucun produit ne pourra être repris ou échangé une fois la livraison effectuée. Si malgré les stocks, un produit venait à manquer, la société S'.Once s'engage à proposer au client une prestation équivalente au même prix. La société S'.Once ne pourra être tenue responsable de la conservation des produits par le client dans des conditions non-conformes aux recommandations d'hygiène en vigueur. La liste des allergènes est disponible sur notre site internet. Certains produits ont été décongelés, ne pas recongeler.

**V. Le matériel**

S'.Once procède à la remise en température des plats dégustés chauds et à la mise en œuvre des animations culinaires. Pour les produits livrés chauds, S'.Once peut mettre à disposition du client des chauffe-plats ou des shaffing-dish pour assurer le maintien en température de la prestation. Tout matériel mis à disposition est sous l'entière responsabilité du client et ce jusqu'à récupération. Le passage du livreur pour reprise du matériel se fait en fonction de l'organisation de son planning. Tout matériel non jetable mis à la disposition du Client lui sera facturé à la valeur du matériel neuf en cas de dégradation, perte ou non restitution en fin de prestation. Pour les réceptions, les prix ne comprennent pas les structures tel que le barnum, chaises, tables. Ces prestations feront l'objet d'un devis séparé.

**VI. Le prix**

La grille tarifaire applicable vous est remise par le commercial S'.Once. Les prix s'entendent hors taxes. Le taux de TVA applicable est de 10% ou de 20% en fonction de la nature des prestations. A titre indicatif: TVA de 10% sur la nourriture, les produits alimentaires, les boissons non alcoolisées, la préparation et la livraison des préparations, des plats ou prestations. TVA de 20% sur les boissons alcoolisées, la mise en œuvre et le service des produits et toutes prestations de service accessoires ainsi que sur la location de tout matériel, mobilier, équipement et décoration de buffet. S'.Once n'applique pas de droit de bouchon si le client dispose de ses vins et alcools. Toutefois S'.Once n'est pas tenue responsable de la dégradation, ni de la casse des bouteilles apportées par le client. Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande et figurant sur la confirmation écrite de la commande adressée au client. Les frais de livraison ne sont pas inclus dans le prix des prestations.

**VII. Le paiement**

Le jour de la livraison, un bon de livraison est remis au client. La facture correspondante est adressée au client à l'adresse de facturation indiquée lors de la commande. Le client doit procéder au règlement de la facture à réception, et en tout état de cause dans un délai maximum de 30 jours à compter de la date de réception de la facture, auprès du siège social de la société S'.Once dont les coordonnées sont mentionnées sur la facture. Le client peut procéder au paiement :

- soit par chèque postal ou bancaire à l'ordre de la Société S'.Once.

- soit par virement bancaire à l'adresse bancaire de la société St.Once figurant sur la facture. En cas de paiement anticipé, aucun escompte ne sera pratiqué. Tout retard de paiement entraînera de plein droit l'application d'une pénalité égale à 3 fois le taux d'intérêt légal appliquée à toutes les sommes dues dès le premier jour de retard et jusqu'à complet paiement par le client, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement, pour chaque facture payée en retard. La société S'.Once se réserve la possibilité de solliciter tous dommages et intérêts utiles en cas de préjudice subi du fait du retard de paiement par le client.

**VIII. La livraison**

Les frais de livraison ne sont pas inclus dans le prix des prestations. Les frais de livraison sont mentionnés sur la grille tarifaire remise par le commercial S'.Once. Le lieu de livraison est déterminé d'un commun accord entre le client et la société S'.Once lors de la commande, dans la limite des zones desservies par la société S'.Once. La livraison est effectuée par la société S'.Once à l'adresse indiquée par le client au moment de sa commande. Au cas où l'adresse renseignée serait inexacte occasionnant un retard ou une non livraison, la société S'.Once ne pourra être tenue responsable. En cas d'absence du client le jour de la livraison de la commande ou de mauvaise adresse, la livraison ne pourra être effectuée et le montant total de la commande restera dû par le client à la société S'.Once. S'.Once ne pourra être tenue responsable et aucune indemnité ne pourra lui être demandée au titre des retards de livraison ou conséquences dommageables dus à des cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence des Cours et tribunaux Français. Pour toutes livraisons effectuées, le client s'engage à faire son affaire personnelle de toutes garanties et assurances relatives aux locaux dans lesquels sont assurées la livraison ou les prestations et à fournir au prestataire sur sa demande toutes attestations correspondantes. Un retard de moins d'une heure ou une livraison anticipée d'une heure sur l'horaire prévu ne donne pas droit au client de refuser la marchandise ou de réclamation possible.

**IX. La loi informatique et libertés**

Les données des clients recueillies sur le site [www.st-once.fr](http://www.st-once.fr) sont réservées à la société Casino Restauration. Conformément à la loi informatique et libertés numéro 78-17 du 06 janvier 1978 chaque client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de radiation aux données personnelles le concernant qu'il peut exercer en écrivant à l'adresse suivante : S'.Once - 1 cours Antoine Guichard - 42008 Saint Etienne Cedex 1.

**X. La réclamation**

Toute réclamation devra être adressée par écrit à la société prestataire dans un délai de 30 jours à compter de la réalisation de la prestation : S'.Once - 1 cours Antoine Guichard - 42008 Saint Etienne Cedex 1.

**XI. L'attribution de juridiction - Loi applicable**

En cas de litige, il est fait attribution de compétence exclusive aux tribunaux de Saint-Etienne. La loi applicable est la loi française.



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# NOUS CONTACTER



0 980 980 088  
contact@st-once.fr  
www.st-once.fr



Imprimé sur du papier fabriqué à partir de fibres certifiées. S<sup>t</sup>.Once est adhérent d'EcoFolio, l'éco-organisme du tri sélectif du papier.

Édition : Novembre 2018

Casino Restauration – RCS Saint-Etienne – B342043528. Crédit photos : L'Atelier 42. Food Style – DR - Fotolia. Visuels non contractuels. Suggestion de présentation.

