FINES HERBES

PALAIS DES CONGRÈS
DE LIÈGE

Catalogue

QUI SUIS-JE ?

À 30 printemps, forte de 9 années d'expérience dans le domaine traiteur acquises via des marques prestigieuses de la *Province de Liège*, je décide de prendre mon envol et de créer un nouveau type de traiteur événementiel reflétant ma personnalité (passionnée, perfectionniste, énergique, fraîche et souriante).

D'emblée, mon objectif a été d'offrir mon expertise à mes clients et de les faire bénéficier de mes compétences (organisationnelles, créatives, techniques et commerciales) afin de mener à bien leurs réceptions de grande ampleur.

◇◇◇◇◇◇◇◇◇

NOS ATOUTS

Fines Herbes, créative en fonction de vos envies, de la saison et de votre budget, crée pour vous l'ambiance optimale (classique, décalée, haut de gamme...)

Fines Herbes, liégeoise, soutient l'économie locale (partenariats avec de nombreux producteurs de la région)

Fines Herbes, passionnée, offre son expérience de 9 années dans le service traiteur.

Fines Herbes, innovante, est en recherche constante de nouveaux produits et de nouveaux producteurs.

Fines Herbes, perfectionniste, sélectionne et forme elle-même son personnel interim.

Fines Herbes, énergique, planifie l'ensemble de l'organisation de votre réception.

Fines Herbes, attentive, communique de façon efficace sur la présence d'allergènes dans les plats ainsi que sur les potentielles intolérances à prévoir.

Fines Herbes, responsable, vous propose une sélection de boissons avec ou sans alcool (y compris les vins) selon vos besoins.

En bref, *Fines Herbes*, fraîche et spontanée, vous offre la garantie de l'excellence et d'un partenariat d'exception.

BUSINESS DAY

UN PETIT CAFÉ ?

« Je sais maintenant pourquoi les Anglais préfèrent le thé, je viens de goûter leur café » PIERRE-JEAN VAILLARD

Parce que dans la cité Ardente, l'art de recevoir est une institution, Fines Herbes s'associée au café « Javry ». Un café équitable, 100% arabica, torréfié en Belgique, pour le plus grand plaisir de vos convives.

Notre artisan boulanger quant à lui, confectionne de délicieuses viennoiseries et autres douceurs sucrées-salées. À vous de décider comment démarrer votre journée.

Cette formule propose :

- Eaux et jus d'orange
- Thé et Café Liégeois machine type « samovar»
- Tasses et sous-tasses en porcelaine
- Biscuits
- Lait et sucre

Options disponibles

- Les cakes et biscuits
- Les croissants et viennoiseries
- Gâteau de Verviers
- 3 petits sandwiches et dessert
- Tables manges debout
- Buffets

DURÉE
Service d'une durée de 30min/pause

LUNCH

Cette formule comprend un assortiment de 4 petits sandwiches au lait, pains croustillants, buchettes de pain noir, toasts, présentés sur plateaux ainsi que 2 mignardises par personne.

À titre d'exemple :

- Le pain carré rustique aux tomates séchées, aubergines grillées, pesto et mesclun
- Le club sandwiche au jambon braisé, tartiné au fromage frais aux fines herbes
- Le multi-céréales au jambon de parme, bille de melon et crème balsamique
- Le petit pain au sésame carpaccio de boeuf, flocons de parmesan et roquette
- La tortillas de saumon fumé au bois de hêtre tartiné de fromage frais

Options disponibles

- Bar à soupe végétale
- Mobilier
- Bulles Belges de chez Genoels Elderen (Tongres)
- Fleurs sur les tables et en décoration des assiettes
- Tenue chic pour nos serveurs
- Produits régionaux
- Décoration de table

DURÉE
Service d'une durée d'1h

COCKTAIL DE CLÔTURE

Une délicieuse proposition de cidre, vins et softs accompagnés de gourmandises salées (ex : assortiment d'allumettes ou fromage, amandes grillées et biscuits salés.)

DURÉE
Service d'une durée d'1h

UN PETIT CAFÉ

Une pause simple qui sera la bienvenue lors de sessions de formation ou conférences.

Cette formule propose :

- Eaux et jus d'orange
- Thé et Café Liégeois machine type « samovar»
- Tasses et sous-tasses en porcelaine
- Biscuits
- Lait et sucre

Options disponibles

- Les cakes et biscuits
  Présentés sur plateaux au buffet café, avec serviette
- Les croissants et viennoiseries
  Nous proposons à vos invités un choix de mini-croissants, mini-pains au chocolat et miniviennoiseries présentés sur plateaux au buffet café avec serviette. Trois pièces par invité.
- Gâteau de Verviers
- 3 petits sandwiches et dessert
- Tables manges debout
- Buffets

DURÉE
Service d'une durée de 30min

BOISSONS
Café, thé (sucre et lait)
Jus d'orange, eau plate, eau pétillante

SERVICE
Service des boissons au buffet dans des gobelets jetables.

MATÉRIEL FOURNI
L'équipement et le matériel de service, tables hautes « standards », serviettes.

BUSINESS LUNCH

LA BOÎTE À PAINS – *Service inclus*

Cette formule comprend un assortiment de 4 petits sandwiches au lait, pains croustillants, buchettes de pain noir, toasts, présentés sur plateaux ainsi que 2 mignardises par personne.

Composition des pains et sandwiches

En fonction de l'humeur du Chef, des arrivages de produits frais du marché ou de la météo, une délicate et savoureuse proposition vous est faite.

À titre d'exemple :

- Le pain carré rustique aux tomates séchées, aubergines grillées, pesto et mesclun
- Le club sandwiche au jambon braisé, tartiné au fromage frais aux fines herbes
- Le multi-céréales au jambon de parme, bille de melon et crème balsamique
- Le petit pain au sésame carpaccio de boeuf, flocons de parmesan et roquette
- La tortillas de saumon fumé au bois de hêtre tartiné de fromage frais

Composition des mignardises

En fonction de l'humeur du Chef, des arrivages de produits frais du marché ou de la météo, une délicate et savoureuse proposition vous est faite.

À titre d'exemple :

- Panna cotta aux fruits rouges
- Tiramisu aux pommes du verger
- Clafoutis aux cerises, oranges et cannelle
- Mousse chocolat blanc et framboises
- Crème brulée à la vanille de Madagascar

Options disponibles

- Bar à soupe végétale
- Mobilier
- Bulles Belges de chez Genoels Elderen (Tongres)

- Fleurs sur les tables et en décoration des assiettes
- Tenue chic pour nos serveurs
- Produits régionaux
- Décoration de table

DURÉE
Service d'une durée d'1h30 à 2h

BOISSONS
Bulles : cidre
Vins : notre sélection de vins rouges et blancs « Classiques »
Divers : jus et eaux

SERVICE
Mise en place de la salle, dressage des tables hautes et du buffet.
Service du vin, des softs et du café : au bar
Les boîtes seront disposées sur les tables mange-debout

MATÉRIEL FOURNI
Matériel de service et de préparation, tables hautes, verrerie, vaisselle et couverts « standards », serviettes.

LUNCH PACKS

ZIPS

Wrap & Sweet

Moderne, pratique et inattendu, idéal pour un déjeuner « sur le pouce ». Vous pourrez continuer votre réunion tout en savourant sans retenue les recettes élaborées par nos Chefs.

Du salé au sucré, en passant par les fruits de saison, vous aurez l'occasion de déguster votre pause-déjeuner comme vous le souhaitez.

Cette formule comprends 2 wraps par personne et une douceur sucrée.

Également disponibles au même tarif :

› 3 petits sandwiches et dessert

DURÉE

Pas de prestation outre la livraison

BOISSONS

Voir section « Fournitures »
(Pensez à commander des bacs de verres en conséquence)

SERVICE

Les zips et boissons sont livrés à l'heure souhaitée devant votre salle de réunion

MATÉRIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, verrerie « standard » et serviettes.

Sushi & Sweet

Moderne, pratique et inattendu, idéal pour un déjeuner « sur le pouce ». Vous pourrez continuer votre réunion tout en savourant sans retenue les recettes élaborées par nos Chefs.

Du salé au sucré, en passant par les fruits de saison, vous aurez l'occasion de déguster votre pause-déjeuner comme vous le souhaitez.

Cette formule comprends 8 sushis par personne et une douceur sucrée.

DURÉE

Pas de prestation outre la livraison

BOISSONS

Voir section « Fournitures »
(Pensez à commander des bacs de verres en conséquence)

SERVICE

Les zips et boissons sont livrés à l'heure souhaitée devant votre salle de réunion

MATÉRIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, verrerie « standard » et serviettes.

PYRAMIDE VERTIGO – *Avec ou sans service*

Tendance, moderne et nomade en fonction de vos souhaits !

Une pyramide vertigo gastronomique dans un écrin original et graphique qui s'emporte.

Tout en transparence, ces trois verrines qui s'empilent vous offrent un menu de qualité signé par nos chefs, de l'entrée au dessert...

Pyramide « Terroir »

- Truite fumé d'Ondenval, tartare de chou-fleur au citron
- Aiguillettes d'oies fumées de la Ferme d'Artagnan, julienne croquante de céleri rave aux pommes
- Crémeux chocolat amer et véritable spéculoos

Pyramide « Voyage »

- Sashimi d'espadon mariné, crème aigrelette, pickles de légumes et pamplemousse
- Vitello tonnato, jus vert et croustillant de tomates
- Tiramisu de saison

Pyramide « Marché »

En fonction de l'humeur du Chef, des arrivages de produits frais du marché ou de la météo, une délicate et savoureuse proposition vous est faite.

Options disponibles

- Fromage : si vous souhaitez nous vous proposons un fromage parfaitement affiné pour compléter votre repas
- Ardoise : 4 fromages du terroir, pain, beurre de ferme et sirop d'Aubel

DURÉE

Service d'une durée d'1h30 à 2h
Possibilité de faire uniquement une livraison

BOISSONS

Vins : notre sélection de vins rouges et blancs « Supérieurs »
Divers : eaux

SERVICE

Mise en place de la salle, dressage des tables hautes et du buffet.
Service du vin, des softs et du café : au bar.

MATÉRIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, tables hautes, verrerie, vaisselle et couverts « standards », serviettes.

COCKTAILS DÎNATOIRES

JARDIN SUCRÉ-SALÉ DE CROQUES-EN-BOUCHE ET VERRINES

Nos cocktails dinatoires s'élaborent dans un jardin d'arômes subtils. Créations fines, nos verrines et zakouskis se dégustent l'un après l'autre en oubliant les heures...

Cette formule comprend un assortiment de croque en bouche (4 par personne), de bols, verrines et petites assiettes salées (4 par personne) ainsi qu'un assortiment de mignardises (2 par personne)

En fonction de l'humeur du Chef, des arrivages de produits frais du marché ou de la météo, une délicate et savoureuse proposition vous est faite :

Croques-en-bouche

À titre d'exemple :

- Brioche au foie gras, réduction de jus de pomme d'Aubel
- Foccacia au saumon fumé artisanal de Boirs
- Crevettes en chemise de légumes
- Rillettes de canard de la Ferme d'Artagnan, compoté de poires au vinaigre balsamique
- Bouchée de volaille à la truffe
- Cuisse de grenouille, sauce à l'ail doux et persil

Les bols, verrines et assiettes

À titre d'exemple :

- Sashimi d'espadon mariné, crème aigrelette, pickles de légumes et pamplemousse
- Bavarois de crevettes Nobashi au sésame, concombre et gin Bombay
- Crème de choux fleurs au piment doux, sommité au cumin et noix de cajou
- Quinoa aux herbes, feta aux câpres et terre d'olives noires
- Salade de volaille et coppa, sirop au gingembre et fruit de la passion
- Velouté de potiron au curry et aux graines de courges
- Œuf, crémeux de parmesan, champignons des bois
- Ravioli de la Nonna, jus à la sauge
- Pétales de cabillaud, estouffade au safran de cotchia courgettes, tomates) flocons de parmesan

Mignardises

À titre d'exemple :

- Panna cotta caramel au beurre salé
- Tiramisu aux notes chocolat et Bailey's
- Crème aux pistaches et chocolat blanc au spéculos
- Tombé de pommes et figues à la badiane
- Crème brulée au réglisse et citron

DURÉE

Service d'une durée d'1h30 à 2h
Possibilité de faire uniquement une livraison

BOISSONS
Vins : notre sélection de vins rouges et blancs « Classiques »
Divers : eaux et café

SERVICE
Mise en place de la salle, dressage des tables hautes.
Service du vin, des softs et du café : au bar.

MATÉRIEL FOURNI
Matériel de service et de préparation, tables hautes, verrerie, vaisselle et couverts « standards », serviettes, salières et poivrières.

ÉCHOPPES DÎNATOIRES

LE BUFFET DÉJEUNER

Cette formule propose une cuisine du monde sous forme d'échoppes ainsi qu'un assortiment de mignardises à la fin du repas.

Buffet animation

Surprenant, convivial, généreux, élégant : le buffet animation Fines Herbes est tenu par un chef passionné qui ne manquera pas d'échanger avec vous quelques astuces culinaires.

Nous mettons a l'honneur des produits de chez nous. Les plus chanceux repartiront avec une recette !

Buffets salés :

- « Burger » : Découvrez nos 3 petits burgers (boeuf, volaille, saumon) servi avec des pommes sautées et une salade
- « Sushis » : Découvrez notre assortiment de sushis (viande, poissons, fruits et legumes) il y en a pour tous les goûts
- « Œuf » : Découvrez les œufs sous toutes leurs coutures (Bénédicte, mimosa, brouillé ou sur le plat)
- « Bœuf maturé » : Découpe de bœuf maturé sous vos yeux, accompagné de salade et pommes rissolées
- « Jambon beurre » : Découvrez le véritable goût du jambon, tranché à la main par notre chef, ficelle de pain et beurre de ferme comme accompagnement

Options disponibles

Buffets sucrés :

- « Mini baba au rhum » : Crème fraîche maison minute
- « Crêpes suzettes » : Re-découvrez la crêpe Suzette dont notre chef a le secret

DURÉE
Service d'une durée d'1h30 à 2h

BOISSONS
Vins : notre sélection de vins rouges et blancs « Supérieurs »
Divers : eaux et café

SERVICE
1 échoppe pour 65 personnes minimum
2 échoppes à partir de 130 personnes
Mise en place de la salle, dressage des tables hautes et du buffet
Service des boissons : au bar

MATÉRIEL FOURNI
Matériel de service et de préparation, tables hautes, verrerie, vaisselle et couverts « standards », serviettes, salières et poivrières.

ANETH :

- Merlan ou aiglefin en goujonnette
- Sauce tartare aux anchois
- Tomates-crevettes
- Salade de fenouil mariné au vinaigre
- Salade de pommes de terre de la mer

CAPUCINE :

- Boeuf haché cru (limousin)
- Épices pour burger de bœuf
- Pains à Burger « artisanaux »
- Frites fraîches
- Salade de poulet
- Sauce cacahuète
- Maïs grillé

Échoppes Fines Herbes

Variées et savoureuses, les échoppes *Fines Herbes* éveilleront les sens de vos convives !

BASILIC :

- Lasagne retravaillée au canard
- Tagliatelles légumes et coquillages
- Salade de mozzarella de bufflonne (origine Belgique)
- Pesto basilic
- Courgettes grillées farcies

AIL DES OURS :

- Cochon de lait
- Pommes de terre
- Salade liégeoise
- Charcuteries

DURÉE
Service d'une durée d'1h30 à 2h

BOISSONS
Vins : notre sélection de vins rouges et blancs « Supérieurs »
Divers : eaux et café

SERVICE
1 échoppe pour 65 personnes minimum
2 échoppes à partir de 130 personnes
Mise en place de la salle, dressage des tables hautes et du buffet
Service des boissons : au bar

MATÉRIEL FOURNI
Matériel de service et de préparation, tables hautes, verrerie, vaisselle et couverts « standards », serviettes, salières et poivrières.

MENUS SERVIS À TABLE*

LUNCH

2 SERVICES

PLAT

- Œuf fermier bio à la coc' sans coque, crémeux de potiron, champignons des bois, émulsion de parmesan
- Ravioli frais au veau, sauge, jus corsé
- Bœuf confit à l'orange, pomme purée à la ciboulette et au beurre noisette, carottes gremolata

DESSERT

- Gaufre de Liège tiède à la cannelle
- Cheesecakes aux fruits rouges
- Coulant au chocolat

DURÉE
Service d'une durée d'1h30 à 2h

BOISSONS
Vins : notre sélection de vins rouges et blancs « Classiques »
Divers : eaux et café

SERVICE
Mise en place de la cuisine, mise en place de la salle, dressage des tables (nappes et serviettes, vaisselle, verrerie, couverts), service à table depuis l'office, service du vin : bouteilles déposées sur les tables, service de l'eau : bouteilles déposées sur les tables, service du café : en cafetière, les tasses et sous-tasses sont dressés aux tables

MATÉRIEL FOURNI
Matériel de service et de préparation, verrerie, vaisselle et couverts « standards », nappes en tissu « standards », serviettes, salières et poivrières. Tables et chaises « standards ».

* Les menus présentés sont communiqués à titre d'exemple. En fonction du nombre d'invités, des préférences des clients et de la saison d'autres propositions, adaptées à votre banquet, vous seront transmises.

REPAS CLASSIQUE (AUTOMNE/HIVER)

3 SERVICES

ENTRÉE FROIDE

- Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile citron, tartare de chou-fleur à la ricotta, crème acidulée de Werbomont
- Comme une salade de colvert, mousse de cuisses, choux, condiment acidulé

ENTRÉE CHAUDE

- Caillette de volaille et faisan (du 1/10 au 31/01), sauce caramel au sirop de *Fontaine « Delvaux »* ou *Siroperie Thomsin*
- Balade en forêt autour des champignons, croustillant de noisettes et crème de châtaigne, copeaux de foie gras

PLAT

- Magret de canard de la ferme d'Artagnan au poivre de Sichuan et au miel, navets aux graines de courges
- Dos de cabillaud cuit au naturel, estouffade au safran de cotchia, julienne de jambon d'Ardenne
- Risotto aux légumes d'Automne et pignons de pin (végétarien)

DESSERT

- La tarte tatin aux prunes / glace rhum raisin
- Cœur de poire rôtie à la fève Tonka, glace au caramel beurre salé

DURÉE
Service d'une durée d'1h30 à 2h

BOISSONS
Vins : notre sélection de vins rouges et blancs « Supérieurs »
Divers : eaux et café

SERVICE
Mise en place de la cuisine, mise en place de la salle, dressage des tables (nappes et serviettes, vaisselle, verrerie, couverts), service à table depuis l'office, service du vin : bouteilles déposées sur les tables, service de l'eau : bouteilles déposées sur les tables, service du café : en cafetière, les tasses et sous-tasses sont dressés aux tables

MATÉRIEL FOURNI
Matériel de service et de préparation, verrerie, vaisselle et couverts « standards », nappes en tissu « standards », serviettes, salières et poivrières. Tables et chaises « standards ».

REPAS DE GALA

4 SERVICES

ENTRÉE FROIDE

- Tarte fine de jeunes légumes verts, chèvre d'Ozo, citron confit, céleri, vinaigrette fumée
- Maquereau mariné au sureau, sarrasin soufflé, matignon de rhizomes (racines)
- Truite d'Ondenval marinée au poivre Uda, mayonnaise au raifort, yaourt fumé

ENTRÉE CHAUDE

- Croustillants de cochons fermiers, écrevisses wallonnes, bouillon de crustacés
- Aiguillettes de canard fermier, réduction d'hypocras (vin aromatisé), poires et échalotes

PLAT

- Pigeon de la ferme de Sohan rôti en 2 façons, les cuisses grillées au barbecue, aubergines et poudre du soleil
- Lard confit 12 heures laqué de la ferme Cuvry et sardines bretonnes, sauce vierge aux coquillages, jeunes légumes crus et en pickles
- Lieu jaune saumuré et poché, viennoise herbacée, croustillant d'algues bretonnes, choux blanc fermenté

DESSERT

- Pêche pochée au poivre de Tasmanie, sorbet à l'Eau de Villée (Biercée), confit de citron acidulé
- Jeunes carottes de sable, sorbet aux agrumes, timut (poivre), croustillant au sésame

DURÉE
Service d'une durée de 2h à 2h30

BOISSONS
Vins : notre sélection de vins rouges et blancs « Prestige »
Divers : eaux et café

SERVICE
Mise en place de la cuisine, mise en place de la salle, dressage des tables (nappes et serviettes en tissu, vaisselle, verrerie, couverts), service à table depuis l'office, service du vin : premier verre servi ensuite bouteilles déposées sur les tables, service de l'eau : bouteilles déposées sur les tables, service du café : en cafetière, les tasses et sous-tasses sont dressées aux tables

MATÉRIEL FOURNI
Matériel de service et de préparation, verrerie, vaisselle et couverts « standards », nappes en tissu « standards », serviettes, salières et poivrières. Tables et chaises « standards ».

COCKTAILS D'ACCUEIL OU DE CLÔTURE

COCKTAIL VINS

Les gourmandises salées

À titre d'exemple :

- Assortiment d'allumettes ou fromage, amandes grillées et biscuits salés.

DURÉE
Service d'une durée d'1h30 à 2h

BOISSONS
Vin rouge, vin blanc
Jus d'orange, eau plate, eau pétillante

SERVICE
Service en salle sur plateaux au départ de l'office.

MATÉRIEL FOURNI
Matériel de service et de préparation, plateaux, verrerie, serviettes. Tables hautes « standard ».

COCKTAIL BULLES

Les gourmandises salées

À titre d'exemple :

- Assortiment d'allumettes ou fromage, amandes grillées et biscuits salés.

DURÉE
Service d'une durée d'1h30 à 2h

BOISSONS
Les vins sont remplacés par une méthode champenoise aux fines bulles rafraîchissantes.
Jus d'orange, eau plate, eau pétillante

SERVICE
Service en salle sur plateaux au départ de l'office.

MATÉRIEL FOURNI
Matériel de service et de préparation, plateaux, verrerie, serviettes. Tables hautes « standard ».

COCKTAIL VIP

Les gourmandises salées

À titre d'exemple :

- Assortiment d'allumettes ou fromage, amandes grillées et biscuits salés.
- Crudités taillées accompagnées de 2 sauces et olives marinées.

DURÉE
Service d'une durée d'1h30 à 2h

BOISSONS
Champagne
Vin rouge, vin blanc

SERVICE
Service en salle sur plateaux au départ de l'office.

MATÉRIEL FOURNI
Matériel de service et de préparation, plateaux, verrerie, serviettes. Tables hautes « standard ».

Options supplémentaires disponibles

Bière et soft drinks

Nous complétons le service en salle des boissons par un service bière et softs comprenant de la « Jupiler » à la pompe, des softs et des eaux. Notre prix comprend les boissons, le service et le matériel de service.

—

Les mises en bouche froides

Nous présentons à vos invités en accompagnement de l'apéritif, servis sur plateaux au départ de l'office, quatre pièces froides par personne. Notre prix comprend les mises en bouche, le service et le matériel de service.

—

Dégustation de spécialités liégeoises

Nous présentons à vos invités un buffet de dégustation local tel que : bar à chocolat « Didier Smeets », bar à fromage de Herve et sirop de Liège, bar à cuberdons, bar à gaufres de Liège, bar à baiser de Malmédy, bar à vin belge, bar à bières locales…

—

3 petits sandwiches et dessert

Il s'agit des mêmes sandwiches que pour nos walking dinners. Notre prix comprend les sandwiches, le service et le matériel de service.

—

Les crudités et olives

Nous garnissons vos tables hautes de crudités taillées accompagnées de 2 sauces ainsi que d'olives marinées.

—

Les mignardises

Nous présentons à vos invités, servis sur plateaux au départ de l'office, deux petites mignardises par personne. Il s'agit des mêmes mignardises que celles proposée pour nos walking dinners. Notre prix comprend les mignardises, le service et le matériel de service.

LES OPTIONS

L'apéritif « Maison »

Nous présentons à vos invités, servis sur plateaux au départ de l'office, un verre de cidre d'Aubel et/ou de jus d'orange ou de pomme.

Durée prévue de 30min.

Les mises en bouche chaudes

Nous présentons à vos invités en accompagnement de l'apéritif, servis sur plateaux au départ de l'office, un choix de deux pièces froides et deux pièces chaudes par personne.

L'apéritif « Champagne »

Nous présentons à vos invités, servis sur plateaux au départ de l'office, un verre de champagne brut Principauté de Liège et/ou de jus de pomme.

Durée prévue de 30min.

L'open-bar

Dès la fin du repas, notre personnel vous accueil au bar, nous y servons les vins du repas, des softs, de l'eau et de la « Jupiler » à la pompe.

Durée prévue d'1h

LA FINES HERBES TOUCH*

Afin de sublimer votre événement, *Fines Herbes* propose de nombreux services annexes.

Envie de conférer un standing ou un thème particulier à votre réception ? Nous vous proposons une vaste gamme de tables chaises et nappages afin de concrétiser votre vision.

Vous pouvez également choisir de finaliser la décoration de vos tables ou du lieu choisi en ajoutant nos éléments de décoration : montage floral, bougies, menus...

Avec l'aide de nos collaborateurs spécialistes de l'événementiel, nous vous proposons un service « clef en main » : hôtesse d'accueil, vestiairiste, voiturier, fleurs, plantes, décoration selon thème particulier, éclairage, sonorisation, support audio-visuel, imprimés, invitations, suivi et rappel téléphonique aux invités, etc.

*Service disponible sur devis pour l'ensemble de nos prestations

LES FOURNITURES

Uniquement disponible dans le cadre d'une prestation de services pour Fines Herbes

Disponible pendant la prestation ou mis à votre disposition

SOFT DRINKS

Délai de livraison : 2 jours
Pas de reprise

- Coca-Cola (pack 24x33cl)
- Coca-Cola Light (pack 24x33cl)
- Fanta Orange (pack 24x33cl)

JUS DE FRUITS

Délai de livraison : 2 jours
Pas de reprise

- Minute Maid Orange (pack 24x33cl)

EAUX

Délai de livraison : 2 jours
Pas de reprise

- Eau plate (pack 24x33cl)
- Eau pétillante (pack 24x33cl)

BIÈRES

Délai de livraison : 2 jours
Cannettes 33 cl – livraison par 24
Pas de reprise

- Jupiler Pils – pack 24 pièces

CHAMPAGNE ET VINS

Délai de livraison: 2 jours

- Champagne - Principauté de Liège
- Notre sélection de vins rouges et blancs « Prestige »

MATÉRIEL DE SERVICE

Délai de livraison : 2 jours
Verrerie au choix par bac de 40 verres (Verre à vin, flûte ou long drink)

ACCOMPAGNEMENTS SALÉS

Délai de livraison : 2 jours
Livraison au conditionnement

- Chips légumes
- Morceaux de fromage et saucisson
- Amandes grillées et fruits secs

MISES EN BOUCHE FROIDES ET/OU GÂTEAUX DE SOIRÉE

Assortiment de 5 variétés
30 pièces minimum
Serviettes

CONDITIONS GÉNÉRALES

1. Les présentes conditions générales de vente sont applicables à toutes commandes passées par l'acheteur auprès du vendeur et à tous nos contrats de vente, en ce compris toutes prestations de services accessoires. Ces conditions générales de vente excluent, à défaut d'acceptation écrite du vendeur, toutes les conditions générales et particulières d'achat de l'acheteur. Aucune dérogation à ces conditions générales de vente ne sera admise sans confirmation écrite du vendeur. Sauf preuve contraire, l'acheteur reconnaît avoir reçu un exemplaire des présentes conditions générales de vente Votre commande sera prise en considération dès réception du bon de commande signé «pour accord» et de l'acompte de 80% versé sur le compte : CBC BE33 7320 4374 6546 au nom de FINES HERBES SPRL.Fines herbes traiteur évènementiel ne sera engagé à l'égard de ses clients qu'à partir de la réalisation de cette condition. Le choix du menu et des boissons nous sera communiqué au plus tard 8 jours avant votre événement. La confirmation définitive du nombre d'invités nous sera transmise au plus tard 5 jours avant votre événement. Les produits présentés dans les différentes formules peuvent, selon le marché, ne pas être disponibles à tout moment et s'en voir modifiés sans préavis.

2. En cas d'annulation les acomptes versés resteront la propriété de *Fines Herbes* SPRL. Si l'annulation intervient à 15 jours calendrier avant la date de la réception, nous facturerons 20% du prix convenu. Si l'annulation intervient 6 jours calendrier avant la date de la réception, nous facturerons 100% du prix convenu. En cas de diminution du nombre de convives, il ne vous sera rien réclamé si nous sommes informés 3 jours avant la date du repas. Passé ce délai le nombre d'invités vous sera facturé.

3. Service : Notre personnel de service est prévu pour la durée convenue dans la formule choisie. Les heures supplémentaires seront facturées 32,00€/htva par heure et personne de service et 35,00€/htva par heure pour les chefs. Attention LES DIMANCHES ET JOURS FERIES, pour satisfaire aux exigences salariales, supplément de 20% sur le personnel de service.

4. Prix : Sauf pour les commandes et contrats conclus à prix fermes et non révisables, nos marchandises sont facturées aux prix ou tarifs en vigueur à la date de livraison. Nos prix peuvent être sujets à modification en raison des fluctuations du marché, notamment pour certains aliments saisonniers dont les prix ne peuvent être garantis longtemps à l'avance. Les prix énoncés s'entendent htva et sont valables pour l'année 2018-2019.

5. Livraison : Toutes réclamations concernant les livraisons doivent nous être notifiées par écrit endéans les 8 jours de la date de réception. Les marchandises sont enlevées aux risques et péril de l'acheteur. Les risques sont transférés dés que les marchandises sont mises à la disposition de l'acheteur

6. Responsabilité : L'acheteur est tenu de traiter et d'employer nos produits conformément aux règles de l'art et aux modes particuliers d'application supposés connus. La mauvaise application ou utilisation à d'autres fins que celles prévues à l'origine exclut toute responsabilité de notre part à l'égard de la qualité des produits vendus. Notre responsabilité reste limitée à la qualité de nos produits. Si elle s'avère défectueuse ou non conforme notre engagement se limite, et ce quelles que soient les conséquences de ce défaut, au remplacement quantitatif du produit défectueux. Sauf ce point, nous déclinons toute responsabilité selon la loi en vigueur. Toute réclamation relative à des vices cachés doit être introduite dans les 3 jours à compter du jour où l'acquéreur a découvert ou aurait dû découvrir le vice

7. Paiement : Sauf conventions spéciales, le paiement des factures se fait a 15 jours à date de la facture. A défaut du paiement d'une facture à son échéance et outre des frais administratifs de 10 €, le montant de celle-ci portera, de plein droit sans mise en demeure préalable, des intérêts au taux de 10 % annuel pour les personnes n'agissant pas à des fins professionnelles et de 15% annuel pour les personnes agissant à des fins professionnelles. En outre, en cas de recouvrement judiciaire, l'acheteur est redevable au vendeur d'une indemnité équivalent à 10% de la créance en principal. Lorsque la personne au nom de laquelle la facture est établie conteste la facture, la personne qui a passé commande est tenue au paiement du prix et des accessoires. Le délai de réclamation commence à courir à dater du 3ème jour ouvrable qui suit l'envoi de la facture, sauf preuve contraire du destinataire.

8. Conformément aux lois en vigueur le banquet devra se dérouler dans l'ordre et sous la responsabilité du client qui répondra seul de tous dommages corporels ou matériels, quel qu'il soit, survenu lors de l'exécution du contrat. Le client souscrira à ses frais exclusifs les assurances qu'il jugera nécessaire à cet effet. Le matériel, le mobilier et la vaisselle détériorés et/ou perdus seront à charge du client. La facture sera alors majorée du montant de la valeur d'achat.

9. Compétence : Toute contestation relative à nos factures sera de la compétence des tribunaux de Liège.

- Ce tarif est majoré de 5% si le nombre définitif de participants est inférieur à celui prévu dans le devis
- Aucune diminution du nombre d'invités ne sera plus acceptée à moins de 48h00 de l'évènement ;
- Notre personnel s'occupe de la mise en place, du service, du débarrassage et du rangement de la salle;
- Après la visite des lieux, le devis peut être modifié en fonction de la difficulté du montage et du démontage
- Les heures supplémentaires de service sont facturées à 35,00€ htva 12%
- Le taux de TVA applicable sur le service traiteur (nourriture et service) est de 12% et de 21% sur les boissons et le matériel.

NOTES

CONTACT

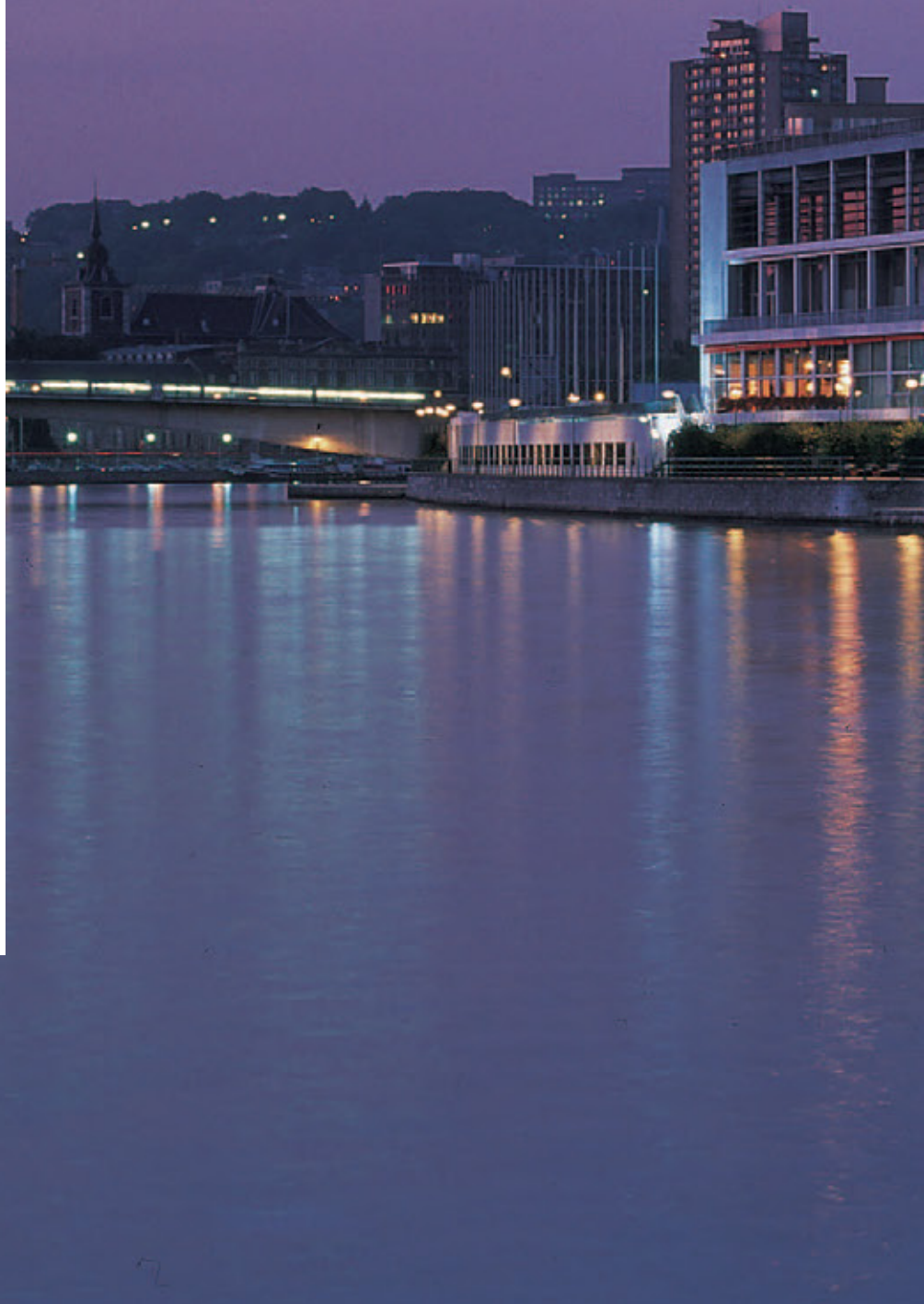
FINES HERBES

FINES HERBES

Puits Ronval 3,

4861 Soiron

+32 (0)497 64 08 80

charlotte@finesherbes.be

www.finesherbes.be