

L'EPIS TAFF'



CATALOGUE POUR TRAITEUR EN TAKE-AWAY

Les offres de traiteur en take-away sont idéales pour :

- ... à partir de 10 personnes ;
- ... les repas d'anniversaires, célébrations, petit diner de boîte entre collègues et fiesta A DOMICILE ;
- ... les personnes qui ne souhaitent pas booker un service traiteur plus onéreux à domicile ni devoir tout acheter, cuisiner et préparer.

C'est quoi l'idée ?

- Des repas délicieux, gourmands préparés en KIT
- Facile et pratique
- Produits locaux de qualité, cuisinés avec amour au Bistrot. Vous n'avez plus qu'à finaliser le repas !
- À venir récupérer sur place au Bistrot à Etagnières ou à Bienne

Commander à Bienne :

bienne@epis-taff.ch

032 325 50 54

Commander à Etagnières :

etagnieres@epis-taff.ch

021 732 23 46



L'ÉPIS TAFF'



LES APEROS & ENTREES

1. **L'Apéri'Taff'** : Magnifique planchette à partager composée de produits du terroir froid, par exemple : jambon cru tranché minute, saucisson artisanal, fromages de la région, Tête-de-Moine, flûtes au sel, olives marinées, pickles de légumes maison, fruits frais
Fr. 8.-/personne
2. Assortiment de **focaccia maison** nature et aux oignons confits
Fr. 6.-/personne
3. **Verrine salée** comme une petite entrée, aux légumes de saison
Fr. 6.-/verrine
(par exemple une panna cotta aux asperges blanches, roquette et fines lamelles de jambon cru / mousse de fromage de chèvre, figue et noix / salade croquante fenouil, carottes, céleri et mousse de fromage frais / salade de nouilles asiatiques / tartare de légumes au pesto maison de roquette / etc !)
4. **Bouchées de tartare de bœuf**
Mini ballons du boulanger, 25 gr. de tartare avec viande de bœuf sous-vide, sauce Epis Taff'
 - sous-vide (à préparer vous-mêmes !) Fr. 36.-/les 10 bouchées
 - déjà prêtes, tartinées par nous Fr. 5.-/bouchée
5. **Bouchées de tartare de féra du Lac**
Mini ballons du boulanger, 25 gr. de tartare de féra fumée à froid déjà assaisonné
 - sous-vide (à préparer vous-mêmes !) Fr. 45.-/les 10 bouchées
 - déjà prêtes, tartinées par nous Fr. 6.-/bouchée

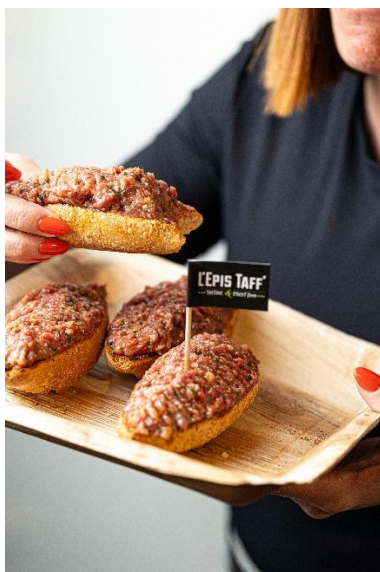


L'EPIS TAFF'



LES PLATS

1. **100% tartare de bœuf** – viande de bœuf de première qualité de notre boucher mise sous-vide, sauce maison Epis Taff', pain du boulanger à toaster, fleur de sel (220gr. de tartare en tout)
Fr. 26.- / les 4 tartines
2. **Trio de tartares** : Tartare de bœuf Epis Taff', tartare de fêra fumée à froid, tartare de légumes aux saveurs du moment, env. 220gr. en tout
Fr. 30.- / personne
3. **L'Escaburger** - pain à burger artisanal aux graines de sésame, saucisse à rôtir de la boucherie, rondelle de tomate, roquette, sauce maison à l'estragon
Fr. 11.-/burger
4. **Mini escaburger** pour les enfants ;-)
Fr. 8.-/burger



L'EPIS TAFF'



LES DESSERTS MAISON

1. Mousse au Toblerone
2. Tiramisù
3. Mini tartelette au citron meringué ou autre garniture selon la saison

Fr. 4.- / verrine

Fr. 5.- / verrine

Fr. 3.- / pièce



L'EPIS TAFF'

CONDITIONS GENERALES



PRIX

Tous nos prix s'entendent en CHF (francs Suisses), TVA 2,6% comprise.



DISPONIBILITES DES PRODUITS

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, aussi nous réservons nous le droit de modifier le menu en fonction de la disponibilité des produits.



NOMBRE DEFINITIF DE CONVIVES

Les offres take-away sont valables dès 10 personnes minimum. Le nombre de convives exact et contractuel doit être annoncé au plus tard 7 jours avant l'événement, directement auprès du service traiteur. Si le nombre de convives diminue après ce délai, le nombre annoncé servira de base pour la facturation. En revanche, si le nombre de convives augmente, le surcoût sera facturé au mandataire.



ANNULATION

Après confirmation de la commande, une indemnité vous sera réclamée en cas d'annulation, selon les conditions suivantes :

Nombre de jours précédents l'événement :

- 4 jours : facturation de 50% du montant du devis
- 2 jours et au-delà : la facture est due en totalité



CAUTIONS & MATERIEL

Selon le menu choisi et la vaisselle + le matériel utilisés, L'Epis Taff' se réserve le droit d'exiger une caution jusqu'au moment où tout le matériel est rendu en bon état.

SIGNATURE

Date, Lieu :

Signature client :



Au plaisir de cuisiner pour vous !