

Carte 2025

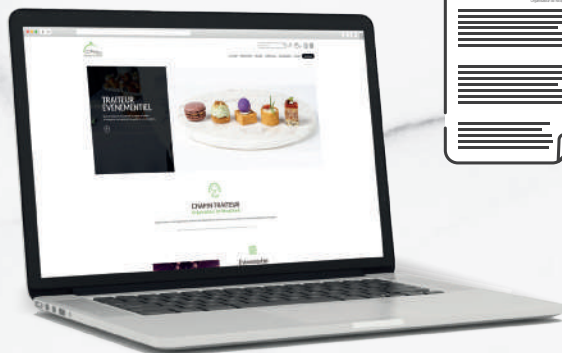
de la livraison à l'évènementiel



SITE INTERNET AVEC SA BOUTIQUE EN LIGNE

Retrouvez sur le site Chapin Traiteur toutes les nouveautés, les suggestions ainsi que les menus de saison.

Vous pouvez également accéder à notre e-boutique pour passer vos commandes en quelques clics.



Découvrez notamment notre fonction DEVIS, qui vous permet de réaliser vous-même des devis pour nos livraisons de coffrets repas, buffets et plateaux cocktails ou gourmands.

Tout cela pour vous garantir le meilleur service dans le respect des valeurs qui sont les nôtres :



ÉCOUTE



RÉACTIVITÉ



FIABILITÉ



FLUIDITÉ



CONFIANCE

SOMMAIRE

Les Plateaux Gourmands Pages 3 à 10

- Les Plateaux Salés
- Les Mini-Sandwichs
- Les Plateaux «+»
- Les Plateaux Sucrés

Les Buffets Pages 11 et 12

- Le Buffet Lunch
- Le Buffet À partager
- Le Buffet Traditionnel
- Le Buffet Prestige

Les Poke Bowls & Lunch Box Page 13

Les Coffrets Repas Pages 14 et 15

- Le Classique
- Le Raffiné
- L'Écrin

Les Boissons Page 16

Les Services Chapin Traiteur Pages 17 et 18

- Art de la table (vaisselle et nappage)
- Le service «Maître d'Hôtel»
- Ateliers culinaires

Nos Conditions Générales de Vente Page 19

 Retrouvez nos plateaux, buffets et coffrets repas sur notre boutique en ligne : www.chapin-traiteur.com/boutique

PLATEAUX GOURMANDS

Les Plateaux Salés



Réductions salées Élégance

- Marbré de fromage frais aux fruits secs, biscuit curry
- Tartelette à l'agneau confit au vinaigre de cidre, pickles d'oignons rouges et coriandre
- Parmentier de canard aux Figues sur un biscuit aux graines et gelée de tomate
- Macaron Foie gras pommes caramélisées
- Tartelette de Lieu fumé au gingembre et bille de vitelotte aux noisettes torréfiée
- Blanc-manger de Brocolis sur un sablé cacahuète
- Tartelette au poulpe et aux poivrons
- Bavaroise de Dorade Royale, fenouil et tomates séchées



80,95 €^{HT} le plateau de 56 pièces



Réductions salées Convivial & Breton

- Moelleux de Choux fleur et lentilles corail, Mousse de choux fleur et bonbon à la saucisse fumée
- Biscuit à la farine de seigle torréfiée, mousse champignon et poivron à l'ail des ours
- Tartelette de maquereau et bonbon d'épinard
- Roulé de blé noir à la rillettes de cochon
- Duo de Saumon au sésame et Nory
- Bavarois de Brie, Pomme, sur un biscuit noix et gelée de cidre
- Persillé de cochon à la moutarde, pickles d'oignon rose
- Roulé de crêpe au saumon, citron confit et courgettes



68,72 €^{HT} le plateau de 56 pièces

Pour toutes ces formules, nous assurons la préparation et la livraison selon nos conditions générales de vente que vous retrouvez page 19.

Les Plateaux Salés



Le Tout Végé

- Cake aux olives
- Clafoutis de céleri, chantilly de noix
- Carotte cumin, Graine de Quinoa noir sur un biscuit au Comté
- Moelleux de haricot rouge et crème de patate douce
- Biscuit à la farine de seigle torréfiée, mousse champignon et poivron à l'ail des ours
- Bavaois de Brie, Pomme, biscuit noix et gelée de cidre
- Blanc-manger de Brocolis sur un sablé cacahuète
- Marbré de fromage frais aux fruits secs, biscuit curry



74,98 €^{HT} le plateau de 56 pièces

Canapés apéritifs variés

- Saucisson, rosette, moutarde à l'ancienne
- Brie aux noix torréfié
- Chorizo
- Tomate et ricotta
- Magret de canard à la betterave
- Billes de chèvre et crème de miel
- Saumon aux algues
- Cannelloni de Bayonne aux petits légumes



68,72 €^{HT} le plateau de 56 pièces

Les Plateaux Mini-Sandwichs



*Mini-Sandwichs
Convivial et Breton*

- **Terre** : Moricette au rôti de Bœuf
- **Mer** : Briochin aux céréales Rillettes de Maquereau, vin blanc, moutarde à l'ancienne et tomate confite
- **Végétarien** : Wrap de Sarasin grillé, Petits pois, Fèves de Soja, Œuf, Sésame doré coriandre, poivron



47,76 €^{HT} le plateau de 28 pièces



*Mini-Sandwichs
Élégance*

- **Terre** : Bao à l'effiloché de Cochon et vermicelle de riz
- **Mer** : Pain suédois au Saumon fumé
- **Végétarien** : Gaufre de pomme de terre et emmental : Courgettes grillées et Poivron



47,76 €^{HT} le plateau de 28 pièces

LES CONSEILS CHAPIN TRAITEUR

QUEL NOMBRE DE PIÈCES PAR INVITÉ ?

Pour un cocktail apéritif de 1h30, il faut prévoir 7 pièces par personne.

Pour remplacer un déjeuner ou un dîner festif, le cocktail déjeunatoire ou dînatoire est la meilleure solution, il faut alors prévoir au minimum 9 pièces salées, 3 mini-sandwichs et 3 pièces sucrées par personne.

Pour un déjeuner ou un dîner plus convivial, retrouvez nos buffets en pages 11 et 12.

PLATEAUX GOURMANDS

Les Plateaux « + »

Pain Surprise

Panaché de poissons
et de charcuterie



44,26 €^{HT} le pain de 56 pièces



Pain Suédois

Saumon fumé
et crème ciboulette

61,15 €^{HT} le pain de 40 pièces



Assortiment de navettes

- Mousse de canard
- Rillettes de saumon
- Fromage frais et ail



61,15 €^{HT} le plateau de 42 pièces

Plateau de charcuterie

- Terrine de campagne
- Jambon sec
- Saucisson à l'ail
- Saucisson sec
- Jambon Blanc
- Andouille
- Beurre et cornichons
- Pain de campagne

32,00 €^{HT} le plateau pour 10 à 15 pers.

62,06 €^{HT} le plateau pour 25 à 30 pers.



Plateau de fromages

- Tomme de la ferme de la Moltais de Gévezé
- Bûche de Sainte Maure cendré
- Le Petit Moulin de la Moltais
- Le Ti Pavez aux algues
- Le P'tit Bois
- Comté
- Pain aux Noix

46,47 €^{HT} le plateau pour 10 à 15 pers.

90,03 €^{HT} le plateau pour 25 à 30 pers.



Plateau de légumes à croquer (composition selon saison)

- Concombres
- Carottes
- Champignons de Paris
- Tomates cerise
- Chou-fleur
- Radis
- Crème ciboulette

34,80 €^{HT} le plateau pour 10 à 15 pers.

67,45 €^{HT} le plateau pour 25 à 30 pers.



Les Plateaux Sucrés



Sucrés Élégance

- Mont-Blanc revisité : financier à la noisette, crémeux au marron
- Lingot crémeux citron biscuit noisette
- Choux praliné
- Opéra crème au beurre café
- Eclair au chocolat
- Dôme aux fruits rouges et pistache
- Financier à la cannelle façon Tatin aux pommes
- Rocher croustillant au chocolat
- Spirale exotique



80,95 €^{HT} le plateau de 56 pièces



Sucrés Breton

- Financier au citron et aux algues
- Tartelette caramel
- Gaufre citron /gelée de fruits rouges
- Quatre quarts de blé noir, caramel au beurre salé
- Petit flan cannelle et pruneaux
- Moelleux aux pommes à la farine torréfiée
- Mille krampouez à la vanille, ganache chocolat blanc
- Kouign-aman à la frangipane



75,71 €^{HT} le plateau de 56 pièces



Les Moelleux

- Moelleux abricot et pistache
- Moelleux chocolat et amande
- Moelleux griotte et amande
- Moelleux citron
- Moelleux caramel et noix
- Moelleux pistache
- Moelleux caramel et poire
- Moelleux cacao et orange



66,98 €^{HT} le plateau de 56 pièces

Les Macarons

- Macaron au caramel
- Macaron à la pistache
- Macaron à la vanille
- Macaron à la framboise
- Macaron au chocolat
- Macaron au citron



47,55 €^{HT} le plateau de 36 pièces
95,10 €^{HT} le plateau de 72 pièces



Les Gourmands

- Le Rocky road cake
- Le Carrot Cake
- L'Apple Pie
- Le Tout cacao



70,51 €^{HT} le plateau de 60 pièces

Fruits à croquer (composition selon saison)

- Pommes
- Mangues
- Abricots
- Fraises ou Clémentines
- Ananas
- Kiwis
- Raisins
- Sauce chocolat



38,94 €^{HT} le plateau pour 10 à 15 pers.
75,43 €^{HT} le plateau pour 25 à 30 pers.



COMMANDEZ EN LIGNE !

Plateaux, buffets, coffrets repas,
en quelques clics, commandez, payez et faites vous livrez !

www.chapin-traiteur.com/boutique

BUFFETS

Le Buffet Lunch

(Menu 4 saisons)

- Parmentier de canard aux Figues sur un biscuit aux graines et gelée de tomate
- Moelleux de Choux fleur et lentilles corail, mousse de choux fleur et bonbon à la saucisse fumée
- Brochette de poulet multi graines
- Carotte cumin, Graine de Quinoa noir sur un biscuit au Comté
- Breizh Burger à l'effiloché de Cochon et vermicelle de riz ou Dos de lieu, sauce cocktail
- Bodeglass de salade composée et sa fourchette
- Tomme de la ferme de la Moltais en Brochette
- Financier citron
- Mousse mangue, glaçage framboise, sablé breton



Une composition de saison & une composition végétarienne sont également disponibles.
À découvrir sur notre site !

Le Buffet À partager

- **Planche de Fromage (50 gr/pers)**
Le Ti Pavez aux algues - Emmental - Comté - Tomme de la Moltais - Le Petit Moulin de la Moltais
- **Charcuterie en fine tranche (100 gr/pers)**
Jambon sec - Andouille - Jambon Blanc - Terrine de campagne - Saucisson sec - Saucisson à l'ail
- **Bodeglass de Salades composées (100 gr/pers)**
- **Bar à Tartinade**
Rillettes de poisson ou Tapenade
- **Un assortiment de 3 petits pains variés/pers**
- **Sucré**
La Poire chocolat
ou
Moelleux aux pommes à la farine torréfiée



Toutes nos recettes bénéficient d'une présentation soignée dans des plats prêts à être posés sur votre buffet.
Minimum de commande de 15 personnes.

POUR UN BUFFET RÉUSSI :



Art de la table

Vaisselle et nappage
page 17



Boissons

Vins et softs
à retrouver
page 16

BUFFETS

Le Buffet Traditionnel

- **Les entrées**
Duo de Saumon au sésame et Nory
Parmentier de canard aux Figues sur un biscuit aux graines et gelée de tomate
- **Les plats**
Roti de bœuf, sauce Béarnaise
Dos de Lieu au Wakamé
- **Les Salades composées :**
Penne végétale à l'huile d'olive et ail des ours
Sarasin torréfié au feu de bois
Salade aux deux pommes de terre et oignons de Roscoff
- **Le dessert**
Scintillant Chocolat Caramel
Cheesecake
Pain – Condiments

buffet cuisiné pour être mangé **assis**



Le Buffet Prestige

- **Les entrées**
Foie gras Maison sur pain d'épice et pomme rôtie
Saumon Gravlax aux notes iodés
- **Les plats**
Magret de canard au Poivre de Timur
Filet de rouget mariné
- **Les Salades composées :**
Cœur de blé aux algues
Tagliatelle de légumes
Graine de chou Fleur et Patate Douce
- **Le dessert**
Assortiment de 4 réductions sucrées
Pain – Condiments

buffet cuisiné pour être mangé **assis**



Toutes nos recettes bénéficient d'une présentation soignée dans des plats prêts à être posés sur votre buffet.
Minimum de commande de 15 personnes.

POUR UN BUFFET RÉUSSI :



Art de la table

Vaisselle
et nappage
page 17



Boissons

Vins et softs
à retrouver
page 16

LES POKE BOWLS

Poke Bowl Menu Terre : 19,00 €^{HT}

Pâte au Pesto, Aiguillette de Poulet aux céréales, Tomate, Olive, Mozzarella, Parmesan, Roquette et Pignon de pin.

Poke Bowl Menu Mer : 19,80 €^{HT}

Riz Basmati, Saumon gravelax, dés d'algues, Mangue, Radis, Concombre, Tomate, Mesclun et Vinaigrette.

Poke Bowl Menu Végétarien : 21,70 €^{HT}

Quinoa, Cornichons, Concombre, Radis, Tomate, Pavé de Légumes Véggie, Jeunes Pousses et Vinaigrette au Piment d'Espelette.

Nos Poke Bowls sont accompagnés :

- Du dessert du jour (Moelleux aux Pommes à la farine torréfiée ou La Poire et Choc ou Panna Cotta et Crumble ou Salade de Fruits frais de saison).
- D'un petit pain individuel.
- D'une bouteille d'eau 50 cl.
- D'un kit de couverts en écorce de bambou avec serviette.



Les emballages sont en fibre de canne, en carton et les couvercles en rPet.
Le tout est livré dans une box en carton.

LUNCH BOX

15,50 €^{HT} / pers.

Breizh Burger Terre : Effiloché de Cochon et vermicelle de riz

Breizh Burger Mer : Dos de lieu, sauce cocktail

Nos Breizh Burgers sont accompagnés :

- D'une salade composée du jour en bodeglass.
- D'un fruit de saison.
- Du dessert du jour (Moelleux aux Pommes à la farine torréfiée ou La Poire et Choc ou Salade de Fruits frais de saison ou Panna Cotta et Crumble).
- D'une bouteille d'eau 50 cl.
- D'un kit de couverts en écorce de bambou avec serviette.



Breizh Burger Terre



Breizh Burger Mer

Les emballages sont en fibre de canne, en carton et les couvercles en rPet.
Le tout est livré dans une box en carton.

Commande 48h à l'avance. La livraison est gratuite sur Rennes et sa périphérie du lundi au vendredi de 10h30 à 12h30 pour un minimum de 80€ de commande. Panachage de commande est à éviter sauf pour un minimum de commande de 10. Desserts identiques.

LES COFFRETS REPAS

Retrouvez chaque jour un choix de **8 coffrets** à déguster froids réalisés à partir de recettes de saison.

Coffret Le Classique



Tarif HT : **20,65 € / pers.**
sans fromage

Tarif HT : **22,25 € / pers.**
avec fromage



Couverts en écorce de bambou & gobelet en papier de bambou

Coffret Le Raffiné



Tarif HT : **24,60 € / pers.**
sans fromage

Tarif HT : **26,50 € / pers.**
avec fromage



Couverts en écorce de bambou & gobelet en papier de bambou

Coffret L'Écrin



Tarif HT : **30,30 € / pers.**



Couverts en bambou premium & verre en verre

Menu « 4 Saisons » disponible toute l'année

- Duo de Saumon au Sésame et Nory
- Rôti de Bœuf, sauce Béarnaise & Cœur de Blé aux algues
- Choix du Maître fromager
- Génoise chocolat, insert Framboise, dôme chocolat

- Parmentier de Canard aux Figues sur un Biscuit aux graines et Gelée de Tomate
- Filet de Rouget mariné & Graine de Choux Fleur et Patate Douce
- Choix du Maître fromager
- Millefeuille citron et crème chantilly

- Saumon Gravlax aux notes iodés
- Magret de Canard au poivre de Timut & Sarasin torréfié au feu de bois
- Le Petit Moulin de la Moltais sur un mesclun
- Réductions sucrées (4)



Les livraisons sont possibles sur Rennes & sa périphérie le midi (de 10h30 à 12h30), le soir et le week-end. Livraison gratuite à partir de 4 coffrets. 18 € de frais de livraison pour 1, 2 et 3 coffrets.

Les prix incluent une eau de 50 cl, serviette, pain, couverts, verre & assaisonnement. Panachage de commande est à éviter sauf pour un minimum de commande de 10.

Menu « Hiver »

disponible
de janvier à mars 2025

- Blanc-manger de Brocolis sur un sablé cacahuète
- Paleron confit au Balsamique
- & Pomme de terre et sommités de Romanesco
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Tartelette à l'Agneau confit au vinaigre de cidre, pickels d'oignons rouges et coriandre
- Dos de Saumon, crème Citron & Salade de Brocolis
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Foie gras maison sur Pain d'épice et confit d'Oignons
- Tataki de Thon, sauce agrume & Fine Spaghettis au Saté
- Ti Pavez sur de la Mâche
- Réductions sucrées (4)

Menu « Printemps »

disponible
d'avril à juin 2025

- Jambon sec et Copeaux de Parmesans
- Dos de lieu, Wakamé & Penne Végétale à l'ail des Ours
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Crêpe au Saumon Fumé, Citron confit et Courgettes
- Médaillon de Volaille roulé aux graines & Trio de légumes verts Printanier
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Tartare de St Jacques aux Baies Roses
- Pavé de Veau au Romarin & Asperges vertes et Patate douce
- Tomme de la Ferme de la Moltais sur de la Feuille de Moutarde
- Réductions sucrées (4)

Menu « Été »

disponible
de juillet à septembre 2025

- Melon et sa tomate confite
- Emincé de Poulet Rôti & son riz Cantonnais
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Gaufre de pomme de terre et emmental : Courgettes grillées et Poivrons
- Dos d'Eglefin au Wasabi & Tagliatelle de légumes
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Bavaroise de Dorade Royale, fenouil et tomates séchées
- Dos de Lieu Jaune & Aubergines et Poivrons grillés
- Chèvre cendré Sainte Maure sur un Mesclun
- Réductions sucrées (4)

Menu « Automne »

disponible
d'octobre à décembre 2025

- Moelleux de Choux fleur et lentilles corail, Mousse de choux fleur, et bonbon à la saucisse fumée
- Roulé de Dinde aux Champignons & Semoule de Blé à la Butternut
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Pâté en croûte Forestier
- Moelleux de Cochon & Salade aux deux Pommes de terre
- Choix du Maître fromager
- Dessert Gourmand

- Tartelette de Lieu fumé au gingembre et bille de vitelotte aux noisettes torréfiées
- Filet de Bœuf, sauce Tartare & Pomme grenailles et châtaignes
- Saint Nectaire sur Endives
- Réductions sucrées (4)

Coffret repas végétarien : Carotte cumin graines de quinoa noir / Salade composée de saison / Saucisse végétale haricot rouge et paprika fumé / Panna cotta et son coulis.
Chaque mois, 2 menus supplémentaires. Pour en savoir plus : rendez-vous sur notre boutique en ligne : www.chapin-traiteur.com/boutique

LES BOISSONS

Les eaux et softs

Cristaline (150cl)	2,75 € ^{HT}
Évian (150cl)	3,33 € ^{HT}
Badoit (100cl)	3,57 € ^{HT}
Perrier (100cl)	3,80 € ^{HT}
Breizh Cola (150cl)	3,72 € ^{HT}
Coca-Cola (125cl)	4,25 € ^{HT}
Jus d'orange (100cl)	5,14 € ^{HT}
Jus de pomme (100cl)	3,93 € ^{HT}
Jus d'ananas (100cl)	5,14 € ^{HT}
Jus d'abricot (100cl)	4,52 € ^{HT}
Jus de pomme Bio (100cl) <i>(GAEC de Melesse)</i>	5,50 € ^{HT}



Notre sélection de vins

Vins Rouges (75 cl)

Château Moulin Mallet 2021, Bordeaux	12,48 € ^{HT}
Château St Genès 2016, Bordeaux	16,03 € ^{HT}
Château La Gasparde 2014, Bordeaux	17,90 € ^{HT}
Sauvion «Parlez-vous Loire» 2022, Pinot Noir	11,76 € ^{HT}
Les Javeaux 2021, St Nicolas de Bourgueil	17,95€ ^{HT}
Cuvée Caprice 2021, Coteaux Bourguignon	17,60 € ^{HT}

Vins Blancs (75 cl)

Muscadet sur Lie «Donelière» 2021	12,95 € ^{HT}
Sauvignon	11,52 € ^{HT}
Château Camelon 2020, Bordeaux	16,70 € ^{HT}
Quincy AOC 2022	18,72 € ^{HT}

Crème de cassis de Bourgogne (100 cl)	16,85 € ^{HT}
---------------------------------------	-----------------------

Vin Rosé (75 cl)

Côtes de Provence Ferry Lacombe 2021	18,20 € ^{HT}
--------------------------------------	-----------------------

Vins Pétillants (75 cl)

Cidre Brut	10,71 € ^{HT}
Cidre Brut Rosé	13,68 € ^{HT}
Cidre Brut Bio GAEC de Melesse	11,32 € ^{HT}
Brut de Chapin	14,98 € ^{HT}

Saumur (75 cl)

Chapin & Landais	17,26 € ^{HT}
------------------	-----------------------

Champagnes (75 cl)

Comte des Essarts	26,93 € ^{HT}
-------------------	-----------------------

LES CONSEILS CHAPIN TRAITEUR

QUELLE QUANTITÉ DE BOISSONS PAR INVITÉ ?

Le Cocktail : 2 flûtes et un verre de soft par personne, soit pour 15 personnes : 5 bouteilles de Champagne ou de Saumur ou de vins pétillants, 2 bouteilles de jus d'orange, 1 bouteille d'eau pétillante et 1 bouteille d'eau plate.

Le Cocktail déjeunatoire/dînatore : 1 flûte, 1 verre de vin et un verre de soft par personne, soit pour 15 personnes : 3 bouteilles de Champagne ou de Saumur ou de Vins pétillants, 3 bouteilles de Bordeaux, 2 bouteilles de jus d'orange, 1 bouteille d'eau pétillante et 1 bouteille d'eau plate.

Le Buffet : 2 verres de vin par personne et de l'eau, soit pour 15 personnes : 5 bouteilles de Bordeaux, 3 bouteilles d'eau pétillante et 5 bouteilles d'eau plate.



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

PLUS QU'UN SIMPLE TRAITEUR

Art de la table (vaisselle et nappage)

Le Cocktail

- Location de Matériel 2,40 €^{HT} par pers.
Nappage buffet en tissu (1m/10 pers)
+ Flûte et verre à soft + Serviette cocktail
- Matériel à usage unique 2,40 €^{HT} par pers.
Nappage buffet non-tissée (1m/10 pers)
+ Flûte plastique et verre à soft carton
+ Serviette cocktail

Le Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire

- Location de Matériel 2,80 €^{HT} par pers.
Nappage buffet en tissu (1.5m/10 pers)
+ Flûte, verre à pied et verre à soft
+ Serviette cocktail
- Matériel à usage unique 2,60 €^{HT} par pers.
Nappage buffet non-tissée (1.5m/10 pers)
+ Flûte plastique, verre à pied plastique et verre à soft carton
+ Serviette cocktail

Le Buffet

- Location de Matériel 3,85 €^{HT} par pers.
Nappage buffet en tissu (1.5m/10 pers) + Verre à pied
+ Assiettes + Couverts + Serviette
- Matériel à usage unique 3,35 €^{HT} par pers.
Nappage buffet non-tissée (1.5m/10 pers)
+ Verre à pied plastique + Assiettes fibre de canne
+ Couverts bambou + Serviette

Le Buffet Lunch

- Location de Matériel 2,35 €^{HT} par pers.
Nappage buffet en tissu (1m/10 pers)
+ Verre à pied + Serviette cocktail
- Matériel à usage unique 2,25 €^{HT} par pers.
Nappage buffet non-tissée (1m/10 pers)
+ Verre à pied plastique + Serviette cocktail

Le Buffet à partager

- Location de Matériel 2,85 €^{HT} par pers.
Nappage buffet en tissu (1m/10 pers)
+ Verre à pied + 1 Couteau + Serviette cocktail
- Matériel à usage unique 2,70 €^{HT} par pers.
Nappage buffet non-tissée (1m/10 pers)
+ Verre à pied plastique + 1 Couteau Bambou + Serviette cocktail

Location de mange-debout

- À partir de 20,00 €^{HT} pièce

Pour les prestations sans service, le débarrassage est laissé aux soins du client. Dans le cas d'une location de matériel, une participation de 30,00 € HT sera facturée pour son retour.

Location de matériel pour les buffets



Matériel à usage unique pour les buffets



La vaisselle à usage unique, les plateaux et les saladiers qui servent à la présentation des cocktails et des buffets sont biodégradables ou recyclables.

LE SERVICE «MAÎTRE D'HÔTEL»

Avec plus de 40 ans d'expérience, l'équipe Chapin Traiteur met tout son savoir-faire à votre service pour vous conseiller et vous orienter dans chaque événement de la vie de votre entreprise. Inauguration, Portes ouvertes, Voeux, Congrès, Séminaires, Soirée du personnel, ...

Sur simple demande, nous pouvons étudier votre projet et vous établir **un devis personnalisé**.

Nous mettons également à votre disposition des **prestations de « Maîtres d'hôtel »** (32,45€^{HT}/heure). Pour ce service, prévoir le temps du transport (Aller/Retour), l'installation de la réception, le service et le débarrasage.

Enfin, nous vous proposons la **location de notre équipement de réception** (à découvrir page 17).



ATELIERS CULINAIRES

Des animations culinaires sont possibles dans le cas d'une prestation avec service.

- Le Bar à huîtres
- Les Brochettes
- La Bretagne (galettes)
- La Saumonière (découpe de saumon fumé)
- l'Ibérique (découpe de jambon ibérique)
- Sud Ouest (découpe de foie gras)
- La Plancha (foie gras, noix de St Jacques et filets de cailles)
- Burgers sur Plancha

Devis sur simple appel téléphonique.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commande

Plateau cocktail, box et buffet : Toute réservation de plateaux cocktail et de buffet doit nous parvenir au plus tard 48h avant la date de livraison (ex : le lundi avant 17h00 pour le mercredi) ou « pour une meilleure organisation », plusieurs jours à l'avance.

Toute commande doit être confirmée par mail (contact@chapin-traiteur.com) en précisant les coordonnées de livraison, de facturation et votre éventuel numéro de bon de commande.

Les buffets, repas à partager et buffets lunch sont préparés pour un minimum de 15 personnes.

Coffrets repas : Toute réservation de coffrets repas doit nous parvenir au plus tard la veille avant 17h00 (jours ouvrés) ou « pour une meilleure organisation », plusieurs jours à l'avance.

Il est possible de commander le jour J avant 10h au prix de 24€ HT le plateau Menu au choix du chef (entrée-plat-fro-mage-dessert-eau et pain).

Toute commande ou complément de commande intervenant entre 10h et 12h30 (après le départ de nos véhicules) entraînera la facturation des frais de livraison pour un montant de 18€ HT. Et dans cette urgence, la composition du menu peut varier.

Toute commande doit être confirmée par e-mail (contact@chapin-traiteur.com) en précisant les coordonnées de livraison, de facturation et votre éventuel numéro de bon de commande.

Le panachage de menu est à éviter, sauf pour un minimum de commande de 10 coffrets repas, vous pouvez choisir deux menus.

À emporter

Il est possible d'enlever les marchandises sur rendez-vous à notre laboratoire au 3 rue du Petit Pré, 35132 Vezin le Coquet.

Livraison

Plateau cocktail, box et buffet : La livraison est gratuite sur Rennes et sa périphérie du lundi au vendredi de 10h30 à 12h30.

Pour les livraisons avant 10h30 et après 12h30 pour toute commande de moins de 400€ HT, 42 €HT de frais de livraison seront facturés en semaine & 60 €HT le week-end et les jours fériés.

Au-delà de Rennes et sa périphérie, 22€ HT seront facturés pour une distance de 20 à 30 km et 33€ HT pour une distance de 30 à 40 km au départ de notre laboratoire.

Coffrets repas : La livraison est gratuite à partir de 4 coffrets sur Rennes et sa périphérie, du lundi au vendredi entre 10h30 et 12h30

Pour les livraisons avant 10h30 et après 12h30, pour toute commande de moins de 400 €HT, 42 €HT de frais de livraison seront facturés en semaine & 60 €HT le week-end et les jours fériés.

Au-delà de Rennes et sa périphérie, 22€ HT seront facturés pour une distance de 20 à 30 km et 33€ HT pour une distance de 30 à 40 km au départ de notre laboratoire.

FRAIS DE LIVRAISON pour moins de 4 coffrets : 18 €HT pour 1, 2 et 3 coffrets.

Annulation & réclamations

Plateau cocktail, box et buffet : Aucune annulation de commande totale ou partielle ne sera prise en compte dans les 48h précédant votre livraison.

Coffrets repas : Aucune annulation de commande totale ou partielle ne sera prise en compte le jour de votre livraison.

Aucune réclamation ne pourra être prise en considération par Chapin Traiteur après la livraison.

Paiement

Nous vous remercions de vérifier lors de la prise de commande l'exactitude des coordonnées de livraison et de facturation. Chapin Traiteur ne pourrait être tenu pour responsable des conséquences en cas d'informations erronées ou incomplètes. La facture sera envoyée par mail sur l'adresse de la personne ayant passé commande sauf si précisé et le délai de paiement est fixé à 15 jours à compter de la date d'émission de la facture. Nous vous remercions de respecter ce délai.

Règlement possible par CB à distance sur simple appel.

Conditions générales

Tous nos prix s'entendent hors taxe. Taux en vigueur : 10% et 20%. Tarif applicable au 12/02/2025. Chapin Traiteur se réserve la possibilité de modifier, et ce sans préavis, les prix et la composition de ses menus. Les photos ne sont pas contractuelles. Nos viandes bovines proviennent de l'union européenne.



Retrouvez nos coffrets repas sur notre boutique en ligne : www.chapin-traiteur.com/boutique

VOTRE PARTENAIRE
POUR L'ORGANISATION SUR-MESURE
DE TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

3 rue du Petit Pré
Parc d'Activités Rennes Ouest
35132 Vézin Le Coquet

Tél. : 02 99 54 43 18

contact@chapin-traiteur.com

www.chapin-traiteur.com

