



# les Saveurs d'Espagne



## \* Prestations et Tarifs



## Professionnels Traiteur 2020

*\*Prix révisables au 31/07/2020 selon arrivages et cours des crustacés et des fruits de mer.*

**Tout nos mets sont élaborés et cuisinés à base de produits frais !**

### Traiteur à Domicile

Pages 1 à 7

### Foires et Marchés

Page 8



### Produits Typique d'Espagne

Catalogue à venir...

### Info Site Marchand

Page 9

Page annexe : C.G.V.

Lorenzo et Augustin MUÑOZ

Traiteur à Domicile - Foire et Marchés  
Vente de Produits Typiques d'Espagne

248 chemin de la Brevette  
01190 ARBIGNY

Tél.: 03.45.47.79.36 – Portable : 06.80.35.11.11

+ d'info sur le Site : [www.les-saveurs-espagne.com](http://www.les-saveurs-espagne.com)

E-Mail : [contact@les-saveurs-espagne.eu](mailto:contact@les-saveurs-espagne.eu)

RC : 881 324 164 / APE : 4638B

€ Capital 1000€



# Nos Prestations



Nos Spécialités Faites \*Maison



## \*Tapas

Frias (froides) y Calientes (chaudes)  
Apéritif – Cocktail – Brunch – Buffet Dinatoire...

## \*Plats Cuisinés

Séminaire – Repas CE – Anniversaire – pot de Départ...

## Fromages et Desserts

Formules : Basique – Terroir – Festive – Typique

### \*Trou Espagnol

\*Salade de Fruits Frais de Saison

### Boissons

\*Cocktail de Jus de Fruits et Glace pilée

### \*Sangria

Vins Espagnols

Liqueurs et Café

Crémants et Champagne

## Nos Menus

CE – Séminaire – Événementiel

Serveurs – Location de Vaisselle

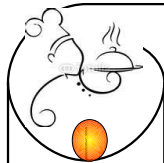
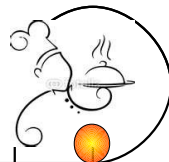
## Liste des Marchés

Conditions générales de Vente



# TRAITEUR

## Les TAPAS



T

A

P

A

S

F

R

I

A

S

(froides)

<b>Assortiment de CHARCUTERIE Espagnole</b> 1 à 2 pers.	<b>7,30</b> Euros TTC
Chorizo : Ibérique et Bellota, Salchichon (saucisson) Ibérique, Lomo (filet mignon de porc séché), Jambon Serrano (18 mois affinage)	
<b>Salade Valenciana</b> Portion par personne	<b>5,80</b> Euros TTC
Oranges, Tomates, Ananas, Avocats, Fromage de brebis, Oignons rouges, Olives noires	
<b>Salade Fraîcheur Espagnole</b> Portion par personne	<b>5,50</b> Euros TTC
Batavia, Tomates, Poivrons morrons, Jambon Serrano, Fenouils, Oignons rouges, Olives noires	
<b>Salade Russe</b> Portion par personne	<b>4,70</b> Euros TTC
Pomme de terre, oeufs, thon, olives, saucisses, petits pois, poivrons morrons, mayonnaise	
<b>Gaspacho</b> Véring de 16cl	<b>1,90</b> Euros TTC
<b>Tortilla</b> Pièce 8 à 10 personnes	<b>24,50</b> Euros TTC
<b>Petites *Sardines Marinées</b> les 6 filets	<b>5,90</b> Euros TTC
<b>Brochette de Jambon Espagnol Serrano et 3 * Melons</b>	<b>2,20</b> Euros TTC
<b>Brochette de Tomates-Cerise, Jambon Serrano et Fromage Espagnol</b>	<b>2,40</b> Euros TTC
<b>Assortiment de FROMAGE Espagnol</b> 70 à 80g	<b>5,90</b> Euros TTC
Manchego : Curado (sec) et semi-curado, Tetilla (3 laits)	

## Les Spécialités d'Augustin

### TAPAS

Calientes (chaudes)

<b>Crevettes Sautées au beurre d'ail</b> 6 crevettes / part	<b>4,50</b> Euros TTC
<b>Gambas géantes marinées à la plancha</b> 6 gambas / part	<b>15,00</b> Euros TTC

### BROCHETTES

<b>Duo de Gambas et Noix de St Jacques Flambée</b>	<b>4,90</b> Euros TTC
<b>Boeuf</b> (coeur de rumsteack) mariné aux épices	<b>3,90</b> Euros TTC

\* Selon arrivage et produits de saison

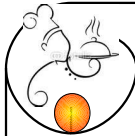
Tapas Minimum Commande : 10 portions par Tapas

Tapas Brochettes Minimum Commande : 30 brochettes par Tapas



# PLATS

## Cuisinés



P  
A  
E  
L  
L  
A  
S

Nombre de convive : 10 à 50    50 à 150    150 à 300    300 et +

**PAELLA\***    **10,80** Euros TTC    **10,30** Euros TTC    **9,80** Euros TTC    **9,20** Euros TTC

Riz, poulet, 2 gambas \*(21/30), moules, calamars,...

**PAELLA Royale\***    **12,80** Euros TTC    **12,30** Euros TTC    **11,80** Euros TTC    **11,20** Euros TTC

Riz, poulet, langoustine, 2 gambas \*(21/30), moules, calamars,...

**PAELLA Impériale\*** de 10 à 100 et +    **16,90** Euros TTC

Riz, lotte, seiches, langoustine \*(16/20), 2 gambas \*(21/30), moules, calamars,...

\*Calibre : 16/20 ou 21/30 pièces au kilo.

de 10 à 50 personnes Plats à emporter ou à livrer (forfait déplacement 15 euros moins de 30km)  
de 30 à 50 personnes Présence d'un cuisinier sur demande et selon disponibilité .

## Autres Spécialités



**COUSCOUS \***    **12,30** Euros TTC

½ Cuisse de poulet, 1 merguez, agneau, carottes, navets, courgettes, pois chiches, épices, semoule

**COUSCOUS ROYAL \***    **13,30** Euros TTC

½ Cuisse de poulet, 1 merguez, agneau, boulette de boeuf, carottes, navets, courgettes, pois chiches, épices, semoule

**Andouillette à l'Andalouse**    **10,30** Euros TTC

**Saucisses de Toulouse Façon Catalane, Riz**    **10,30** Euros TTC

**Poulet\* à la Madrilène et Riz blanc**    **9,30** Euros TTC

**Poulet à l'Espagnol et Riz blanc**    **9,30** Euros TTC

**Poulet\* à l'Ajillo (ail) et Riz blanc**    **9,30** Euros TTC

**Moules del Señor « Madriles »**    **7,50** Euros TTC

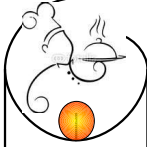
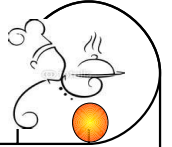


S  
P  
E  
C  
I  
A  
L  
I  
T  
E  
S

\* Possibilité de viande halal



# Fromages et Desserts



## Basique

**5,70** Euros TTC

Pain - Fromage blanc - Tarte aux Pommes sur lit de compote de pommes

## Terroir

**7,00** Euros TTC

Pain - Plateaux 5 fromages du Terroir Franco Espagnol (60g à 70g/personne)

(Fourme d'Ambert, Chaource, Comté affiné 10/12 mois - Manchego (brebis sec) et Tierno (3 laits)

Tarte aux Pommes sur lit de compote de pommes

## Festive + Bougies (chiffres) + torches flamboyantes

**8,50** Euros TTC

Pain - Plateaux 5 fromages du Terroir Franco Espagnol (60g à 70g/personne)

(Fourme d'Ambert, Chaource, Comté affiné 10/12 mois - Manchego (brebis sec) et Tierno (3 laits)

Entremets « Chocolat croustillant » et « Mousse de Fruits Exotique »

## Typique

**8,90** Euros TTC

Pain portion - Plateaux de fromage du Terroir Espagnol (60g à 70g/personne)

(Manchego (brebis sec et semi-sec), Tierno (3 laits), Tetilla)

Mignardises (3/pers.)

F  
O  
R  
M  
U  
L  
E  
S



Inclus : Corbeilles à pain + assiettes jetables (fromage et dessert)

## Les Nouveautés



### Trou Espagnol Présentation : Coupe à Pied

**3,70** Euros TTC

Boule de sorbet citron vert, Gin Lario et Limoncello (liqueur de citron de Palma de Mallorca)

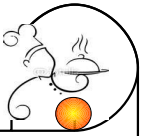
### Salade de Fruits Frais de Saison

**3,80** Euros TTC





# Les Boissons



Avec

A  
L  
C  
O  
O  
L  
S

Nombre de litres : 10 à 30      30 à 90      90 et +

**Sangria** Maison      **8,90** Euros TTC      **7,90** Euros TTC      **6,90** Euros TTC

Moyenne conseillée soit : 3 verres de 0,15 cl / personne (avec fruits)

Présentation : Vasque Inox de 10L



## Vins d'Espagne

Terroir et Année selon l'arrivage et les recommandations de notre négociant

« **Pata Negra** » Vin rouge Cépage Valdepeñas, Tempranillo

Bouteille 75cl      réserve 2007

**8,00** Euros TTC

Magnum 150cl      réserve 2006

**22,00** Euros TTC



« **Jumilla** » Vin Rosé Cépage Monastrell- C. Sauvignon

Bouteille 75cl      réserve 2013

**6,50** Euros TTC

## Crémant d'Espagne

« **Cava Anna de Codorniu** » Blanc de Blanc - DO Réserve

Bouteille 75cl      Cépage Chardonnay

**12,00** Euros TTC

Magnum 150cl      Cépage Chardonnay

**24,00** Euros TTC



« **Cava Anna de Codorniu** » brut rosé - DO Réserve

Bouteille 75cl      Cépage Pinot noir - Chardonnay

**12,00** Euros TTC

**Champagne** brut 1er Cru Nicolas Gueusquin

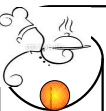
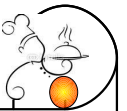
Sélection Guide Hachette 2016

Bouteille 75cl      Cépage 80% Pinot noir - 20% Chardonnay

**27,00** Euros TTC



## Sans Alcools



### Cocktail de Jus de Fruits et Glace pilée

100% jus de fruits exotiques, d'agrumes, sucre de canne, vanille naturelle.

Présentation : Vasque Inox de 10L à partir de 10 litres

**5,80** Euros TTC



**Café** à partir de 50 personnes

et uniquement inclus avec une formule Fromages - Desserts

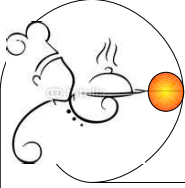
Inclus : gobelets jetables, sucre emballage individuel, touilleurs

**1,50** Euros TTC



# Menu

## Dali



30,50 euros / personne



Buffet... Assortiment de Tapas...

 Tapas frias

Assortiment de Charcuterie Espagnole

Brochettes Typiques

 Tapas calientes

Crevettes Sautées au Beurre d' Ail

 Sangria

 Paella

 Formule Basique

Pain

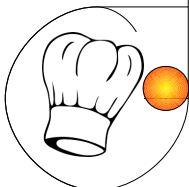
Fromage blanc (crème, sucre, sel et poivre)

Tartes aux pommes sur lit de compote de pomme

 Vins Espagnols

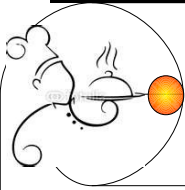
Rouge et Rosé

 Café





# Menu Picasso



38,80 euros / personne



Buffet... Assortiment de Tapas...

 Tapas frías

Tortilla

Assortiment de Charcuterie Espagnole

Brochettes Fraîcheurs

Brochettes Typiques

 Tapas calientes

Crevettes Sautées au Beurre d'ail

 Sangria

 Paella Royale

 Formule Festive

! + Bougies chiffres et Torchés Flamboyants !

Pain

Plateaux 5 fromages Terroir Franco-Espagnol

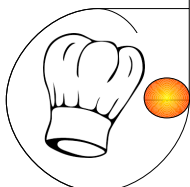
\*Entremets :

« Chocolat croustillant » et « Mousse de Fruits Exotique »

 Vins Espagnols

Rouge et Rosé

 Café







# Prestations

## Complémentaires



## Service : Personnel qualifié

### Prestation :

Service classique à l'assiette et sur table, gestion des buffets, tables et de la vaisselle

Estimation si Service à l'assiette et sur table : 1 serveur pour 25 à 30 personnes

Estimation si Service au plat : 1 serveur pour 30 à 40 personnes

## Location

Vaisselle

Fontaine à Champagne lumineuse

Nappage et serviettes

**Sur devis.**



# Présent sur les marchés !



Mercredi matin - Pont de Vaux

Jeudi matin - « place Gardon » Mâcon

Vendredi matin - Lugny

Samedi matin - « place Lamartine » Mâcon

Dimanche matin - Charnay les Mâcon

Le chef Augustin aura le plaisir de vous faire déguster les produits typiques d'Espagne :

- La **Charcuterie** Traditionnelle et Ibérique :

**Jambon** Serrano de « Ségovia » 18 et 24 mois/affinage,

**lomo** (filet mignon de porc séché),

**chorizos** : revilla (doux et picant), ibérique, bellota, de Léon, moreon ibérique

**fuets** (porc, sanglier),

**jambon de bayonna** (sanglier naturel, herbes, poivre), etc...

- Les **Fromages** manchego, tetilla, mélange 3 laits...

- L'**épicerie** fine : Nougats, Condiments, Huile d'Olive, Vins, Liqueurs, Digestifs...

- Occasionnellement les **Tapas**

- et la demande régulière des clients la **Sangria** ! Vente au litre

- Vente de Paella cuisinée sur place :

- Barquette 1 personne minimum 650g : **8,50 euros**

1 morceau de poulet, 2 gambas, riz, moules, calamars...

- Barquette 2 personnes minimum 1300g : **16,00 euros**

2 morceaux de poulet, 4 gambas, riz, moules, calamars...

- Autres plats cuisinés sur place (selon la saison et à la demande des clients !)

Poulet et Ailes de poulet al ajillo (à l'ail),

Poulet : à l'Espagnol, à la Madrilène,

Andouillette à l'Andalouse,

Saucisses de Toulouse façon Catalane,

Couscous,

Moules del Señor « Madriles »....

**À bientôt sur le Stand des "Saveurs d'Espagne" !**

# Nouveau !

## Site Internet relooké !!!!

Bien plus qu'un site **Vitrine**  
bientôt un **Site Marchand**  
**! 2019 !**

### Vente en ligne des produits typique d'Espagne

- **Charcuterie Traditionnelle et Ibérique, les Fromages, les Nougats, Epicerie fine, Vins et liqueurs, etc...**
- **Page des Nouveautés ! Les Paniers Gourmands...**
- **La Carte : nos Spécialités-Sangria-Tapas-Paëllas-nos Menus..**
- **Les Formules Complémentaires**
- **Nos références**
- **Toutes les infos sur nos Manifestations Publiques**
- **Livre d'Or...**

Rendez-vous... sur le site !

**[www.les-saveurs-espagne.com](http://www.les-saveurs-espagne.com)**

# ! Merci de prêter attention aux CGV !

## Conditions Générales de Ventes:

### VENTES et PRESTATIONS DE SERVICES à domicile ou à emporter :

Toute vente d'alcool doit être accompagnée de vente de produits préparés ou cuisinés. La vente d'alcool est soumise à la TVA à 20% depuis le 1er janvier 2014.

La vente de **Sangria**, si celle-ci n'est pas traitée par le prestataire, doit être signalée à la clientèle comme n'étant pas réalisée par Mr Augustin Muñoz, « les Saveurs D'Espagne », traiteur à domicile.

La vente de Sangria inclut la mise à disposition de vasques de 8 à 10 litres qui restent à la charge du client jusqu'à restitution. Dans le cas où le ou les dites vasques viendraient à être détériorées avant la restitution, Saveurs d'Espagne se verra dans l'obligation de facturer l'achat d'une vasque de remplacement au tarif en vigueur le jour de l'incident.

Le prix de ventes des « fruits de mer et crustacés » peuvent varier selon l'époque de pêche et l'origine ; le prestataire s'octroie la possibilité d'augmenter ses prix, avant signature du devis, jusqu'à 15% maximum.

La prestation est garantie après la signature d'un devis/bon de commande accompagné d'un chèque d'acompte de 30% correspondant à la valeur globale de la prestation.

Pour toutes commandes supplémentaires après signature du devis et sous **24 heures avant la date de la manifestation** le prestataire pouvant avoir des difficultés à s'approvisionner en produits frais ; ne peut garantir le complément souhaité par le client.

*Le prestataire garantit sa présence ou celle d'une personne compétente jusqu'à la fin de la prestation et en accord avec les parties concernées. Cependant le temps de présence du ou des cuisiniers ne peut excéder : 4 heures pour une prestation simple (préparation d'un plat cuisiné). Pour une prestation double (Plat cuisiné et Tapas ou formule complémentaire) le temps de présence du ou des cuisiniers ne peut excéder 5 heures. Pour une prestation complète (Tapas, plat cuisiné et formule complémentaire) le temps de présence du ou des cuisiniers ne peut excéder 6 heures. Au delà le prestataire se verra dans l'obligation de facturer le temps de présence du ou des cuisiniers par demi-heure de présence supplémentaire par personne au taux horaire de 30,00 euros TTC ; en effet le personnel déplacé est rémunéré sur son temps de travail et les tarifs des prestations sont calculés en fonction du temps de réalisation des plats proposés. Les tarifs des prestations n'incluent pas la mise en place sur table ou le service en salle.*

Le prestataire peut fournir du personnel servant à un taux horaire de 25,00 euros H.T. (T.V.A soumise : 20%).

Toutes prestations seront prises en compte dès lors qu'un acompte de 30% sera versé au moins 1 mois avant toute manifestation.

### REMISE DIRECTE / TVA sur prestation à domicile :

Le prestataire n'assure pas le service sur table.

Toutes prestations de produits préparés ou cuisinés sur place et ouvert au public, inclus par le prestataire le service au plat et sur assiette. La TVA appliquée sur la prestation de traiteur à domicile est de 10% selon la législation en vigueur au 01 Janvier 2014.

### DEPLACEMENT :

Gratuit jusqu'à 50km A/R, au delà supplément kilométrique forfaitaire, facturé selon indice en vigueur au 1er janvier de l'année en cours.

### NORMES D'HYGIENE :

Selon l'arrêté du 09 mai 1995, tous les produits préparés, marinés ou cuisinés sont régulièrement soumis aux contrôles d'analyses agroalimentaires. Laboratoire AAC, 42 rue Bordes – 71500 Louhans.

### EQUIPEMENTS et Personnel :

Le prestataire garantit le matériel nécessaire à ses prestations proposées : chauffe-plat, gaz, plats et ustensiles.

En aucun cas le prestataire est tenu de fournir les assiettes, couverts et verres. Cependant le prestataire peut fournir en sous-traitance toute la vaisselle, tables et chaises, nappages, décorations, serveurs, etc....

### CONDITIONS DE REGLEMENT :

**50% d'acompte à la signature du devis encaissable 30 jours avant la prestation, solde payable le jour de la manifestation. Tout bon de commande non signé et non accompagné de l'acompte et non transmis dans les délais donne droit aux Saveurs d'Espagne représentée par Monsieur Augustin Muñoz, à la résiliation de la réservation liée au bon de commande établi. Nous acceptons que certaines entreprises soient soumises à une gestion interne des commandes, acomptes et règlements.**

**Merci pour votre attention....toute l'équipe des «Saveurs d'Espagne» vous dit à bientôt !**