



MÉDÉLICES

Traiteur - Organisateur de Réception

Cocktails

Apéritifs ou dînatoires

2010



Stars des cocktails apéritifs, nos petites bouchées peuvent aussi composer un cocktail dînatoire original et équilibré, à déguster du bout des doigts



Commandez nos cocktails :
- avec ou sans personnel
- avec ou sans matériel de réception
- avec ou sans boisson



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z



Choisissez le cocktail qui vous convient parmi notre sélection :

- Cocktails apéritifs, de 6 à 16 pièces/personne
- Cocktail sucré
- Cocktails dînatoires ou déjeunatoires à partir de 22 pièces/personne
- Animations culinaires

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui les composent avec les "Petites Pièces à la Carte"

Cocktails apéritifs

Exemple pour 50 convives

Pégasi

6 pièces par personne (6 pièces salée froides)

- 50 Canapés de queue d'écrevisse sur rosace de fromage frais
- 50 Canapés jambon de pays et tomate confite
- 25 Crostini de bresaola et caviar d'artichaut
- 25 Crostini de rillettes de saumon au citron confit
- 50 Blinis aux noix de pétoncle à la mangue
- 25 Mini cakes au poulet et estragon
- 25 Navettes de fromage frais aux herbes
- 25 Roquettes au jambon de pays et parmesan
- 25 Sticks tomate, mozzarella et basilic frais

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent ce cocktail avec les "Petites Pièces à la Carte"

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



Exemple pour 50 convives

Draconis

8 pièces par personne (5 pièces salée froides, 3 pièces sucrées)

- 25 Canapés de crevettes aux 4 épices sur mousse de saumon
- 25 Canapés jambon de pays et tomate confite
- 50 Navettes mousse de foie gras aux éclats de noisettes
- 25 Crostini de rillettes de saumon au citron confit
- 50 Mini club-sandwichs au saumon fumé, crème d'aneth
- 25 Concombres à la crème de parmesan, câpre et basilic
- 25 Sticks de mille feuilles de beaufort à la viande de grison
- 25 Sticks gambas poêlée au safran, bille de patate douce

75 Assortiments de petits fours frais

(Opéra, Tartelette framboise, Tartelette citron, Tartelette chocolat, Miroir fruits rouges, Royal chocolat, Caroline café, Mini baba au rhum)

50 Mini macarons

25 Moelleux aux amandes

(Toutes les variétés sucrées ci-dessus ne figurent pas systématiquement en dessous de 30 convives)

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent ce cocktail avec les "Petites Pièces à la Carte"

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Cocktails apéritifs

Exemple pour 50 convives

Epsilon

10 pièces par personne (6 pièces salée froides, 4 pièces salées chaudes)

- 50 Canapés de magret fumé sur confiture d'oignon
- 50 Crostini de crème de gorgonzola, feuille de basilic et pétale de tomate
- 25 Blinis aux noix de pétoncle à la mangue
- 25 Mini club-sandwichs filet de dinde, crème de mascarpone à l'estragon
- 25 Navettes mousse de crabe à la coriandre
- 25 Grenailles à l'effilochée de poissons fumés
- 25 Macarons foie gras, figue
- 25 Sticks ananas, noix de coco, crevette et coriandre
- 50 Cassolettes de crevettes et agrume à la citronnelle

- 50 Assortiments de feuilletés chauds
- 50 Gambas en croûte de bintje
- 50 Mini brochettes de Saint Jacques au lard
- 50 Mini brochettes de volaille aux épices

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent ce cocktail avec les "Petites Pièces à la Carte"

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



Exemple pour 50 convives

Polaris

12 pièces par personne (6 pièces salée froides, 3 pièces salées chaudes, 3 pièces sucrées)

- 50 Canapés viande des Grisons sur tapenade verte
- 50 Canapés de saumon fumé au citron confit
- 25 Crostini de saltimbocca de veau à la sauge
- 25 Blinis de truite fumée et mousse de mascarpone aux olives
- 50 Navettes jambon de pays et beurre de cornichon
- 25 Verrines de mousseline d'avocat aux crevettes
- 25 Cuillères de petite ratatouille, noisette d'agneau rôti
- 25 Roulés de courgette et mozzarella, tomate confite
- 25 Mini club-sandwichs mousse de crevette, crème de mangue, coriandre

- 50 Croustillants aux 4 fromages
- 50 Mini croque monsieur
- 50 Mini brochettes de volaille aux épices

- 50 Assortiments de petits fours frais

(Opéra, Tartelette framboise, Tartelette citron, Tartelette chocolat, Miroir fruits rouges, Royal chocolat, Caroline café, Mini baba au rhum)

50 Mini macarons

50 Mini brochettes de fruits frais enrobés de chocolat croquant

(Toutes les variétés sucrées ci-dessus ne figurent pas systématiquement en dessous de 30 convives)

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent ce cocktail avec les "Petites Pièces à la Carte"

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Cocktails apéritifs

Exemple pour 50 convives

Cupidon

12 pièces par personne (8 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes)

- 25 Canapés viande des Grisons sur tapenade verte
- 25 Canapés de crevettes aux 4 épices sur mousse de saumon
- 25 Canapés aux pointes d'asperges et pavot
- 25 Canapés jambon de pays et tomate confite
- 25 Crostini de carpaccio de haddock à la crème citronnée
- 25 Crostini de crème de gorgonzola, basilic et pétale de tomate
- 25 Grenailles à l'effilochée de poissons fumés
- 25 Roulés de courgette et mozzarella, tomate confite
- 25 Verrines de mousseline d'avocat aux crevettes
- 25 Verrines tartare de saumon à l'aneth
- 25 Cassolettes de carpaccio de St jacques à la fève tonka
- 25 Sticks de mille feuilles de beaufort à la viande de grison
- 25 Sticks ananas, noix de coco, crevette et coriandre
- 25 Sucettes de parmesan
- 50 Macarons foie gras, figue
- 100 Assortiments de feuilletés chauds
- 50 Mini brochettes de volaille aux épices
- 50 Bonbons de crevette

(Toutes les variétés sucrées ci-dessus ne figurent pas systématiquement en dessous de 30 convives)

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent ce cocktail avec les "Petites Pièces à la Carte"

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



Exemple pour 50 convives

Caméléon

14 pièces par personne (7 pièces salées froides, 3 pièces salées chaudes, 4 pièces sucrées)

- 50 Canapés briochés de foie gras mi-cuit sur chutney de coing
- 50 Crostini de carpaccio de haddock à la crème citronnée
- 50 Mini club-sandwichs de mousse de crevette, mangue et coriandre
- 25 Blinis de crème de tapenade et câpre d'Espagne
- 25 Cuillères de mousseline de carotte au cumin, magret de canard rôti
- 25 Artichauts farcis aux rillettes de saumon
- 25 Verrines de lentilles au lard, copeaux de foie gras
- 25 Cassolettes de saumon mariné au concombre et raifort
- 25 Sticks de mille feuilles de beaufort à la viande de grison
- 25 Sticks de roulé de bœuf aux légumes
- 25 Sucettes de parmesan
- 25 Mini quiches assortiment
- 50 Mini brochettes d'agneau au romarin
- 50 Acras de morue
- 25 Gambas en croûte de bintje
- 100 Assortiments de petits fours frais

(Opéra, Tartelette framboise, Tartelette citron, Tartelette chocolat, Miroir fruits rouges, Royal chocolat, Caroline café, Mini baba au rhum)

50 Mini macarons

50 Moelleux aux amandes

(Toutes les variétés sucrées ci-dessus ne figurent pas systématiquement en dessous de 30 convives)

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent ce cocktail avec les "Petites Pièces à la Carte"

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Cocktails apéritifs

Exemple pour 50 convives

Cassiopée

16 pièces par personne (8 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes, 4 pièces sucrées)

- 50 Canapés briochés de foie gras mi-cuit sur chutney de coing
- 50 Canapés de queue d'écrevisse sur rosace de fromage frais
- 50 Crostini de tapenade aux pignons et filet de rouget
- 25 Navettes mousse de crabe à la coriandre
- 50 Blinis écrevisse au paprika doux
- 25 Verrines de crème brûlée de poivron, chips de jambon cru
- 25 Carrés de thon mariné en croute de sésame au wasabi
- 25 Cuillères de mousseline de carotte cumin, magret de canard rôti
- 25 Cassolettes de fricassée de champignons à l'anis et coriandre
- 25 Sticks de courgette à la tomate séchée, cèpe mariné et jambon frit
- 25 Sticks de mille feuilles de beaufort à la viande de grison
- 25 Tubes à essai de gaspacho d'avocat au thé matcha
- 25 Croustillants au poulet et oignon
- 25 Mini brochettes d'agneau au romarin
- 50 Mini brochettes de volaille aux épices
- 50 Assortiments de feuilletés chauds
- 25 Mini quiches assortiment
- 25 Mini pizzas
- 100 Assortiments de petits fours frais

(Opéra, Tartelette framboise, Tartelette citron, Tartelette chocolat, Miroir fruits rouges, Royal chocolat, Caroline café, Mini baba au rhum)

50 Mini macarons

50 Moelleux aux amandes

(Toutes les variétés sucrées ci-dessus ne figurent pas systématiquement en dessous de 30 convives)

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent ce cocktail avec les "Petites Pièces à la Carte"

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



Tarifs des cocktails apéritifs

	Pégasi	Draconis	Epsilon	Polaris	Cupidon	Caméléon	Cassiopée	Douceurs
Cocktail seul	7,18 €HT/pers Soit 7,57 €TTC	10,55 €HT/pers Soit 11,13 €TTC	13,58 €HT/pers Soit 14,32 €TTC	15,60 €HT/pers Soit 16,45 €TTC	17,31 €HT/pers Soit 18,26 €TTC	18,53 €HT/pers Soit 19,55 €TTC	20,94 €HT/pers Soit 22,09 €TTC	6,51 €HT/pers Soit 6,87 €TTC
Cocktail avec matériel usage unique	Nous consulter							
Cocktail avec personnel et location de matériel, verrerie...	Nous consulter							
Boissons et livraison	Voir tarifs des boissons page 15 et tarifs des livraisons page 16							



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Cocktails sucrés

Exemple pour 50 convives

Douceurs

5 pièces par personne (5 pièces sucrées)

Assortiment de petits fours frais :

- 20 Opéras
- 20 Tartelettes framboise
- 20 Tartelettes citron
- 20 Tartelettes chocolat
- 20 Miroirs fruits rouges
- 20 Royal chocolat
- 20 Carolines café
- 20 Mini baba au rhum
- 50 Mini macarons
- 40 Moelleux aux amandes

(Toutes les variétés sucrées ci-dessus ne figurent pas systématiquement en dessous de 30 convives)

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



Pièces sucrées à la carte

Petits fours frais

- Opéra
- Miroir passion
- Miroir fruits rouges
- Caroline vanille
- Caroline café
- Caroline chocolat
- Caroline pistache
- Caroline orange
- Godet chocolat mousse framboise
- Tartelette citron
- Tartelette chocolat
- Tartelette kiwi
- Tartelette aux framboises
- Tartelette tutti frutti
- Tartelette fraise
- Mini baba au rhum

Mini macarons

- Framboise
- Citron
- Chocolat
- Pistache
- Café
- Praliné
- Passion
- Coco
- Pêche
- Cassis
- Régλισse
- Vanille
- Caramel beurre salé
- Orange
- Carambar
- Abricot romarin

Petites verrines sucrées

- Verrine tiramissu
- Verrine vanille framboise
- Verrine trois chocolats
- Verrine citron meringue
- Verrine panacotta aux fruits rouges

Mignardises

- Stick de fruit frais enrobé de chocolat croquant
- Mini tatin de mangue
- Choux à la fraise Tagada
- Mini cheese cake

Moelleux aux amandes

- Pistache griotte
- Poire chocolat
- Vanille framboise
- Abricot chocolat
- Ananas chocolat
- Banane chocolat
- Amande noisette

Petits fours secs

- Tuile aux amandes
- Financier
- Madeleine
- Brownie
- Meringue
- Sablé breton
- Mini cannelé de Bordeaux
- Rocher coco

Tarifs des pièces sucrées

Petits fours frais	Mini macarons	Petites verrines sucrées	Mignardises	Moelleux aux amandes	Petits fours secs
1,41 € HT/pièce	1,16 € HT/pièce	1,85 € HT/pièce	1,53 € HT/pièce	1,05 € HT/pièce	0,70 € HT/pièce



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Cocktails dînatoires / déjeunatoires

Minimum 22 petites pièces par personne pour composer un véritable repas

Exemple pour 50 convives

Aigle

22 pièces par personne (14 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes, 4 pièces sucrées)

- 50 Canapés de queue d'écrevisse sur rosace de fromage frais
- 50 Canapés viande des Grisons sur tapenade verte
- 50 Crostini de crème de gorgonzola, feuille de basilic et pétale de tomate
- 50 Crostini de tapenade aux pignons et filet de rouget
- 25 Navettes mousse de crabe à la coriandre
- 50 Navettes mousse de foie gras aux éclats de noisettes
- 50 Blinis d'œufs de truite sur crème citronnée
- 25 Mini cakes au chèvre et courgette
- 25 Mini cakes à la patate douce
- 25 Mini club-sandwichs de mousse de crevette, mangue et coriandre
- 25 Mini club-sandwichs filet de dinde, crème à l'estragon
- 25 Cuillères de mousseline de carotte au cumin, magret de canard rôti
- 25 Cuillères d'émietté de tourteau à la vierge d'agrumes
- 25 Concombres à la crème de parmesan, câpre et basilic
- 25 Verrines de crème brûlée de poivron, chips de jambon cru
- 25 Cassolettes de fine ratatouille, œuf de caille au plat
- 50 Sticks ananas, noix de coco, crevette et coriandre
- 25 Sticks de mille feuilles de beaufort à la viande de grison
- 25 Sucettes de parmesan
- 50 Macarons foie gras, figue

- 25 Mini brochettes de Saint Jacques au lard
- 25 Mini pizzas
- 50 Assortiments de feuilletés chauds
- 25 Mini brochettes d'agneau au romarin
- 25 Mini quiches assortiment
- 50 Mini brochettes de boudin noir et blanc aux pommes fruits

100 Assortiments de petits fours frais

(Opéra, Tartelette framboise, Tartelette citron, Tartelette chocolat, Miroir fruits rouges, Royal chocolat, Caroline café, Mini baba au rhum)

50 Mini macarons

50 Moelleux aux amandes

(Toutes les variétés sucrées ci-dessus ne figurent pas systématiquement en dessous de 30 convives)

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent ce cocktail avec les "Petites Pièces à la Carte"

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



Consultez les petites pièces à la carte et composez vos cocktails selon vos envies



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Cocktails dînatoires / déjeunatoires

Minimum 22 petites pièces par personne pour composer un véritable repas

Exemple pour 50 convives

Centaure

24 pièces par personne (14 pièces salées froides, 5 pièces salées chaudes, 5 pièces sucrées)

- 50 Canapés de queue d'écrevisse sur rosace de fromage frais
- 50 Canapés de saumon fumé au citron confit
- 50 Canapés aux pointes d'asperges et pavot
- 50 Crostini de rillettes de saumon au citron confit
- 50 Crostini de crème de gorgonzola, feuille de basilic et pétale de tomate
- 25 Blinis aux noix de pétoncle à la mangue
- 25 Blinis de truite fumée et mousse de mascarpone aux olives
- 25 Mini club-sandwichs au saumon fumé, crème d'aneth
- 25 Mini club-sandwichs de mousse de crevette, mangue et coriandre
- 25 Mini cakes au poulet et estragon
- 25 Sticks de mille feuilles de beaufort à la viande de grison
- 50 Navettes mousse de roquefort et noix de pécan concassées
- 25 Cuillères d'émietté de tourteau à la vierge d'agrumes
- 25 Roquettes au jambon de pays et parmesan
- 25 Verrines capuccino de homard, gambas rôties au vieux balsamique
- 25 Verrines tartare de saumon à l'aneth
- 25 Tubes à essai de gaspacho de tomate et basilic
- 25 Tubes à essai de carotte, pomme et gingembre
- 25 Sucettes de parmesan
- 25 Pousse-pousse de crustacés en gelée de vodka à la feuille d'or
- 50 Macarons foie gras, figue

- 50 Assortiments de feuilletés chauds
- 25 Mini brochettes de Saint Jacques au lard
- 25 Mini brochettes de bœuf mariné au cognac et herbes de Provence
- 50 Mini brochettes de volaille aux épices
- 25 Mini quiches assortiment
- 50 Croustillants au poulet et oignon
- 25 Croustillants aux 4 fromages

150 Assortiments de petits fours frais

(Opéra, Tartelette framboise, Tartelette citron, Tartelette chocolat, Miroir fruits rouges, Royal chocolat, Caroline café, Mini baba au rhum)

50 Mini macarons

50 Moelleux aux amandes

(Toutes les variétés sucrées ci-dessus ne figurent pas systématiquement en dessous de 30 convives)

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent ce cocktail avec les "Petites Pièces à la Carte"

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



Commandez vos
cocktails avec ou sans
personnel de service,
avec ou sans matériel



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Cocktails dînatoires / déjeuneratoires

Minimum 22 petites pièces par personne pour composer un véritable repas

Exemple pour 50 convives

Licorne

24 pièces par personne (14 pièces salées froides, 5 pièces salées chaudes, 5 pièces sucrées)
+ 1 animation culinaire

- 50 Canapés brioché de foie gras mi-cuit sur chutney de coing
- 50 Canapés de crevettes aux 4 épices sur mousse de saumon
- 50 Crostini de bresaola et caviar d'artichaut
- 50 Crostini de saltimbocca de veau à la sauge
- 25 Blinis au saumon fumé et ciboulette
- 25 Mini cakes au chèvre et courgette
- 25 Mini club-sandwichs de mousse de crevette, mangue et coriandre
- 50 Mini club-sandwichs au saumon fumé, crème d'aneth
- 25 Cuillères de mousseline de carotte au cumin, magret de canard rôti
- 25 Grenailles à l'effilochée de poissons fumés
- 25 Concombres à la crème de parmesan, câpre et basilic
- 25 Verrines mousse de betterave au poisson fumé
- 25 Verrines tartare de saumon à l'aneth
- 25 Cassolettes de fine ratatouille, œuf de caille au plat
- 25 Cassolettes de fricassée de champignons à l'anis et coriandre
- 25 Sticks de tortillas aux légumes
- 50 Sticks de mille feuilles de beaufort à la viande de grison
- 25 Sticks tomate, mozzarella et basilic frais
- 50 Carrés de thon mariné en croute de sésame au wasabi
- 25 Sucettes de parmesan
- 25 Tubes à essai de carotte, pomme et gingembre

- 50 Assortiments de feuilletés chauds
- 50 Mini quiches assortiment
- 50 Mini brochettes de volaille aux épices
- 25 Mini brochettes d'agneau au romarin
- 50 Croustillants au poulet et oignon
- 25 Mini pizzas

1 Animation culinaire au choix

Un chef prépare des recettes gourmandes sous les yeux de vos invités
(Choisissez l'animation culinaire dans liste page 9)

100 Assortiments de petits fours frais

(Opéra, Tartelette framboise, Tartelette citron, Tartelette chocolat, Miroir fruits rouges, Royal chocolat, Caroline café, Mini baba au rhum)

100 Mini macarons

50 Moelleux aux amandes

(Toutes les variétés sucrées ci-dessus ne figurent pas systématiquement en dessous de 30 convives)

Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent ce cocktail avec les "Petites Pièces à la Carte"

Le tarif indiqué ne comprend pas la boisson, le personnel de service, le matériel et la livraison



Tarifs des cocktails dînatoires

	Aigle	Centaure	Licorne
Cocktail seul	29,35 €HT/pers Soit 30,96 €TTC	32,59 €HT/pers Soit 34,38 €TTC	37,23 €HT/pers Soit 39,27 €TTC (*)

(*) Tarif calculé sur une base de 100 convives, susceptible de varier en fonction du nombre d'invités



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Animations culinaires

Un chef prépare des recettes gourmandes sous les yeux de vos invités - Savourer en direct fait toujours grand effet

Animation Barbe à papa au foie gras

Beaucoup de succès pour cette animation : cube de foie gras mi-cuit dissimulé dans une mini barbe à papa, mélange délicieux entre le sucre caramélisé et le foie gras

Atelier saint jacques

Saint jacques flambées au whisky devant vos convives

Découpe de jambon ibérique

Excellent jambon cru tranché à la main

Animation émulsion

Le cuisinier fait sauter devant vos invités des dés de pommes caramélisées et ajoute une onctueuse émulsion de foie gras, un savoureux mélange au succès garanti

Mini hamburgers

Mini hamburgers snackés devant vos convives

Atelier Wok de gambas

Gambas sautées à la badiane et flambées

Animation Ecailier

L'écailler ouvre en direct des huîtres spéciales Marennes Oléron

Animation grillades japonaise

Le cuisinier grille des brochettes de poisson et volaille sous l'œil de vos invités

Animation foie gras poêlé

Le cuisinier propose du foie gras frais poêlé minute devant vos invités à déguster avec un chutney de figues et pains spéciaux

Animation buffet norvégien

Découpe de poissons fumés et marinés, dégustation sur blinis

Sushi man

Un cuisinier japonais prépare devant vos invités des Sushis, makis et sashimis

Cocktail antillais

Sous le charme des Antilles, une hôtesse accueille vos invités avec des cocktails de fruits mixés à la demande

Mini pomme d'amour

Une gourmandise classique de fête foraine réactualisée en mini friandise facile à déguster sans modération

Animation mini crêpes

Confection de mini crêpes à déguster accompagnées des meilleures confitures

Animation chocolatier

Le chocolatier explique aux invités toutes les étapes de la fabrication du chocolat, il prépare des moulages, des mendiants... Beaucoup de succès pour cet atelier, avec au programme : dégustation, les convives peuvent participer à l'élaboration de petites pièces



Tarif unique pour toutes les animations culinaires

7,34 €HT /pers
Soit 8,78 €TTC
De 30 à 49 convives

6,12 €HT /pers
Soit 7,32 €TTC
De 50 à 99 convives

4,90 €HT /pers
Soit 5,86 €TTC
100 convives et plus



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Petites pièces à la carte

Canapés Tradition

1,08 €HT/pièce soit 1,14 €TTC

- Canapé de bresaola aux olives
- Canapé brioché de foie gras mi-cuit sur chutney de coing
- Canapé de magret fumé sur confiture d'oignon
- Canapé caviar d'aubergine, tomate et concombre
- Canapé de queue d'écrevisse sur rosace de fromage frais
- Canapé viande des Grisons sur tapenade verte
- Canapé aux pointes d'asperges et pavot
- Canapé jambon de pays et tomate confite
- Canapé de crevettes aux 4 épices sur mousse de saumon
- Canapé de saumon fumé au citron confit

Crostinis

1,16 €HT/pièce soit 1,23 €TTC

- Crostini de rillettes de saumon au citron confit
- Crostini de bresaola et caviar d'artichaut
- Crostini de carpaccio de haddock à la crème citronnée
- Crostini de saltimbocca de veau à la sauge
- Crostini de crème de gorgonzola, feuille de basilic et pétale de tomate
- Crostini de tapenade aux pignons et filet de rouget

Navettes

1,43 €HT/pièce soit 1,51 €TTC

- Navette mousse de roquefort et noix de pécan concassées
- Navette mousse de foie gras aux éclats de noisettes
- Navette mousse de crabe à la coriandre
- Navette de fromage frais aux herbes
- Navette jambon de pays et beurre de cornichon

Blinis

1,18 €HT/pièce soit 1,25 €TTC

- Blinis au saumon fumé et ciboulette
- Blinis aux noix de pétoncle à la mangue
- Blinis écrevisse au paprika doux
- Blinis de tarama d'oursin
- Blinis de truite fumée et mousse de mascarpone aux olives
- Blinis d'œufs de truite sur crème citronnée
- Blinis de crème de tapenade et câpre d'Espagne



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Petites pièces à la carte

Mini Cakes Salés

1,03 €HT/pièce soit 1,09 €TTC

- Mini cake au chèvre et courgette
- Mini cake à la patate douce
- Mini cake au poivron, feta, olive
- Mini cake au poulet et estragon

Mini Club-Sandwichs

1,51 €HT/pièce soit 1,59 €TTC

- Mini club-sandwich de bresaola et olive noire
- Mini club-sandwich au chèvre frais et jambon de pays
- Mini club-sandwich au saumon fumé, crème d'aneth
- Mini club-sandwich de magret de canard fumé et moutarde de Brive
- Mini club-sandwich de bleu d'auvergne aux noix
- Mini club-sandwich de jambon blanc et fromage
- Mini club-sandwich de mousse de crevette, mangue et coriandre
- Mini club-sandwich filet de dinde, crème à l'estragon

Pains surprise

39,00 €HT/pièce soit 41,15 €TTC

- Pain surprise campagnard classique (50 sandwichs)
- Pain surprise suédois (50 sandwichs)
- Panier surprise de mini sandwichs (50 sandwichs)

Cuillères Gourmandes

1,35 €HT/pièce soit 1,42 €TTC

- Cuillère de petite ratatouille, noisette d'agneau rôtie
- Cuillère d'émietté de tourteau à la vierge d'agrumes
- Cuillère de mousseline de carotte au cumin, magret de canard rôti
- Cuillère d'espadon fumé aux câpres et olives
- Cuillère de caviar d'artichaut au jambon de Parme



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Petites pièces à la carte

Pièces Fraîcheur

1,50 €HT/pièce soit 1,58 €TTC

- Chicon de fromage frais aux herbes
- Roulé de courgette et mozzarella, tomate confite
- Grenaille à l'effilochée de poissons fumés
- Roquette au jambon de pays et parmesan
- Concombre à la crème de parmesan, câpre et basilic
- Roulé de carotte au haddock crème au raifort
- Artichaut farci aux rillettes de saumon
- Pincée de radis blanc, crevette et feuille de menthe

Verrines

1,61 €HT/pièce soit 1,70 €TTC

- Verrine de brunoise de tomate et concombre à la menthe
- Verrine de crème brûlée de poivron, chips de jambon cru
- Verrine de lentilles au lard, copeaux de foie gras
- Verrine duo aux 2 asperges, pointes panées
- Verrine de crème de petits pois à la menthe, noisette d'agneau
- Verrine capuccino de homard, gambas rôties au vieux balsamique
- Verrine de mousseline d'avocat aux crevettes
- Verrine tartare de saumon à l'aneth
- Verrine mousse de betterave au poisson fumé
- Verrine d'œufs brouillés au bacon et noix de macadamia

Cassolettes

1,61 €HT/pièce soit 1,70 €TTC

- Cassolette de filet de caille au vinaigre de tomate
- Cassolette de saumon mariné au concombre et raifort
- Cassolette de fine ratatouille, œuf de caille au plat
- Cassolette de crevettes et agrume à la citronnelle
- Cassolette de fricassée de champignons à l'anis et coriandre
- Cassolette de carpaccio de St jacques à la fève tonka

Sticks

1,40 €HT/pièce soit 1,48 €TTC

- Stick de bille de fromage frais sur la route des indes
- Stick de tortillas aux légumes
- Stick de roulé de bœuf aux légumes
- Stick tomate, mozzarella et basilic frais
- Stick ananas, noix de coco, crevette et coriandre
- Stick d'artichaut poivrade, mozzarella et jambon sec
- Stick de mille feuilles de beaufort à la viande de grison
- Stick de gambas poêlée au safran, bille de patate douce
- Stick de courgette à la tomate séchée, cèpe mariné et jambon frit



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Petites pièces à la carte

Pièces Chaudes

1,13 €HT/pièce soit 1,19 €TTC

- Croustillant au poulet et oignon
- Croustillant aux 4 fromages
- Mini pizza
- Mini quiches assortiment
- Assortiment de feuilletés chauds
- Mini croque monsieur
- Acras de morue
- Gambas en croûte de bintje

Brochettes chaudes

1,49 €HT/pièce soit 1,57 €TTC

- Mini brochette de Saint Jacques au lard
- Mini brochette de volaille aux épices
- Mini brochette de bœuf mariné au cognac et herbes de Provence
- Mini brochette d'agneau au romarin
- Mini brochette de saumon au bacon
- Mini brochette de boudin noir et blanc aux pommes fruit

Pièces Tendance

1,95 €HT/pièce soit 2,06 €TTC

- Sucette de parmesan
- Macaron foie gras, figue
- Macaron tomate basilic
- Carré de thon mariné en croûte de sésame au wasabi
- Pousse-pousse de crustacés en gelée de vodka à la feuille d'or
- Mini cannelés de bordeaux salés (tomate séchée, duo de poivrons, courgette basilic...)
- Tube à essai de gaspacho de tomate et basilic
- Tube à essai de concombre, menthe et lait de coco
- Tube à essai de carotte, pomme et gingembre
- Tube à essai de gaspacho d'avocat au thé matcha

Saveurs du Monde

2,00 €HT/pièce soit 2,11 €TTC

- Mini Empanadas au poulet épicé
- Samoussa légumes
- Mini Nems
- Sushi / sashimi
- Mini crabe farci
- Bonbon piment
- Mini cigare marocain au thon et coriandre
- Mini brick à l'œuf et au bœuf
- Petites keftas (boulettes cumin harissa)
- Mini hamburger
- Nem de crevette
- Pince de crabe en beignet
- Bonbon de crevette



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

Les Boissons

Pour accompagner vos cocktails



Sans Alcool

Evian 1,5 l	1,90 €HT
San Pellegrino 1 l	2,66 €HT
Perrier 1 l	2,43 €HT
Coca Cola 1,5 l	3,36 €HT
Coca Cola Light 1,5 l	3,42 €HT
Jus d'orange 100% 1 l	3,15 €HT
Nectar d'ananas 1 l	4,51 €HT
Jus de pomme 1 l	4,20 €HT
Jus de tomate 1 l	4,35 €HT
Sac de glaçons 10kg	13,24 €HT
Café et/ou thé	1,03 €HT/pers

Vins et Alcools

Consultez la carte complète des vins et champagnes

Bordeaux rouge Côtes de Castillon 75cl	7,47 €HT
Saint Nicolas de Bourgueil 75cl	8,30 €HT
Chinon rouge 75cl	8,87 €HT
Bourgogne aligoté 75cl	7,40 €HT
Chablis blanc 75cl	12,98 €HT
Sauternes 75cl	25,50 €HT
Côtes de Provence rosé 75cl	7,05 €HT
Apéritif (sangria, kir crémant, punch...)	2,30 €HT/pers
Apéritifs classiques (Whisky, Martini, Porto...)	4,70 €HT/pers
Champagne Nicolas Feuillatte 75cl	23,36 €HT
Champagne Piper Heidsieck 75cl	31,92 €HT

consultez
également

Les petits déjeuners

Les buffets

La carte des desserts

Les plateaux repas

Les repas servis à table

www.medelices.com



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

quelques conseils

- Selon vos désirs, remplacez les pièces qui composent nos "Cocktails tout prêts" par les "Petites Pièces à la Carte"
- Vous pouvez également augmenter ou réduire le nombre de pièces (tarifs sur demande)
- Le nombre de pièces varie en fonction de la durée de votre cocktail
- Prévoyez environ 8 pièces / heure
- Un cocktail doit être le plus diversifié possible pour plaire à tous vos invités
- Un cocktail d'înatoire compte un minimum de 22 pièces par personne pour être suffisamment consistant
- Astuce : ajoutez des animations culinaires à vos cocktails

zones de livraisons cocktails

ZONE 1 : Paris, Arcueil, Bagneux, Boulogne, Cachan, Châtillon, Chevilly Larue, Clichy, La Défense, Gentilly, Issy les Moulineaux, Kremlin Bicêtre, Ivry sur seine, Levallois, Malakoff, Montrouge, Neuilly sur seine, Rungis, Vanves, Villejuif, Vitry sur seine

ZONE 2 : Asnières, Aubervilliers, Bagnolet, Charenton le pont, Courbevoie, Fontenay sous bois, Montreuil, Nanterre, Pantin, Puteaux, Sèvres, Saint Cloud, Saint Mandé, Saint Ouen, Suresnes, Vincennes

ZONE 3 : Autres villes en Région Parisienne



LIEU DE LIVRAISON	TARIF DE LIVRAISON (sans Matériel)	TARIF DE LIVRAISON (avec reprise Matériel)	TARIF DE LIVRAISON DIMANCHE ET JOURS FERIES	
			TARIF DE LIVRAISON (sans Matériel)	TARIF DE LIVRAISON (avec reprise Matériel)
ZONE 1	30,00 €HT	60,00 €HT	48,00 €HT	96,00 €HT
ZONE 2	60,00 €HT	120,00 €HT	96,00 €HT	192,00 €HT
ZONE 3	80,00 €HT	160,00 €HT	128,00 €HT	256,00 €HT

prestations complémentaires



Personnel de service : Maîtres d'hôtel, Serveurs...



Location de Matériel de réception : Vaisselle, Verrerie, Platerie, Couverts...



Location de Mobilier : Tables, Chaises, Mange-Debout...



Location de linge : Nappes, Serviettes...



Service de décoration pour mettre en scène votre réception



Mise en relation avec animateurs, disc-jockey, magiciens...



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z



BON DE COMMANDE - Cocktail Apéritif / Cocktail Dînatoire

à renvoyer par fax au 01.45.47.48.12

ADRESSE DE LIVRAISON

Interlocuteur :
 Adresse :

 Tél. : Fax :

Date de livraison :
 Horaire : Entre H et H (Prévoir 1 heure de marge)

ADRESSE DE FACTURATION

Société :
 Interlocuteur :
 Adresse :

 Tél. : Fax :
 Email :
 Réf. de facturation :

	Cocktail	Commentaires		Nbre convives	Prix unitaire HT	Prix total HT
Cocktails Apéritif	Pégasi				7,18 €	
	Dragonis				10,55 €	
	Epsilon				13,58 €	
	Polaris				15,60 €	
	Caméléon				18,53 €	
	Cupidon				17,31 €	
	Cassiopée				20,94 €	
	Cocktail sucré : Douceurs				6,51 €	
Cocktails Dînatoires	Aigle				29,35 €	
	Centaure				32,59 €	
	Licorne				37,23 €	
	Animation culinaire					
Les Boissons	Evian 1,5 l	1,90 €		Bordeaux rouge Côtes de Castillon 75cl	7,47 €	
	San Pellegrino 1 l	2,66 €		Saint Nicolas de Bourgueil 75cl	8,30 €	
	Perrier 1 l	2,43 €		Chinon rouge 75cl	8,87 €	
	Coca Cola 1,5 l	3,36 €		Bourgogne aligoté 75cl	7,40 €	
	Coca Cola Light 1,5 l	3,42 €		Chablis blanc 75cl	12,98 €	
	Jus d'orange 100% 1 l	3,15 €		Sauternes 75cl	25,50 €	
	Nectar d'ananas 1 l	4,51 €		Côtes de Provence rosé 75cl	7,05 €	
	Jus de pomme 1 l	4,20 €		Apéritif (sangria, kir crémant, punch...)	2,30 €/p	
	Jus de tomate 1 l	4,35 €		Apéritifs classiques (Whisky, Martini, Porto...)	4,70 €/p	
	Sac de glaçons 10kg	13,24 €		Champagne Nicolas Feuillatte 75cl	23,36 €	
	Café, thé	1,03 €/p		Champagne Piper Heidsieck 75cl	31,92 €	
		Matériel : Verrerie, Platerie, Couverts...				
	Mobilier : Table de buffet, Table de repas, chaise, Mange-debout...					
	Linge : Nappes, Serviettes...					
	Personnel de service					
	Livraison					

Date :

Signature du client et cachet



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani - 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 - Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article Premier : APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces Conditions générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc. En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes Conditions générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

Article 2 : RESERVATION

La réservation du Client est définitivement enregistrée lors de la réception par Médélices d'un exemplaire du devis dûment daté et signé par le Client, revêtu d'un paraphe au bas de chaque page, de la signature du Client et de la mention « Bon pour accord » en dernière page.

Pour toute réservation ferme et définitive un chèque d'acompte devra être versé à l'ordre de Médélices afin d'en rendre effectif son enregistrement sur notre planning. Le montant net de cet acompte est précisé dans le devis, il correspond dans la plupart des cas à 50% du montant TTC du devis, mais il peut correspondre à 1/3 du montant TTC du devis si la somme globale de la réception est importante. Dans ce dernier cas, un second acompte sera exigible un mois avant la réception.

En cas d'annulation totale ou partielle de la part du client, l'acompte sera conservé par Médélices Traiteur à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable (voir article 8).

Article 3 : CONFIRMATION DU NOMBRE DE PERSONNES

Le client doit, dès la signature du contrat, préciser le nombre approximatif de repas qui devront être réalisés.

Le nombre définitif devra nous être communiqué 8 jours calendaires avant la date de la réception. Ce nombre servira de facturation, même si le nombre réel d'invités s'avérait être inférieur. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés. A défaut, le nombre de couverts figurant sur le devis servira de base de facturation minimum. Il est précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration de prix.

Article 4 : LE REGLEMENT

Le solde de la facture devra être réglé au plus tard la veille de la réception.

Le montant du ou des acomptes est déduit de la facture finale sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.

Le personnel de salle est prévu pour des vacances de 4, 6 ou 9 heures selon le devis, cet horaire dépassé, le Client sera facturé des heures supplémentaires sur la base des tarifs en vigueur soit 37.5 € HT de l'heure avant minuit et 45 € HT de l'heure après minuit par personnel restant.

Article 5 : MODIFICATION DES PRESTATIONS

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit à Médélices.

Faute d'acceptation écrite de Médélices dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le Client.

En cas de modifications acceptées par Médélices, un nouveau document précisant ces modifications devra être signé par le client.

Article 6 : RESPONSABILITE

Le Client est le seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel causé par lui-même, ses préposés et/ou ses invités. Notamment la perte, la casse, dégradation ou disparition du matériel sont à la charge effective du client de même que les frais de remise en état des locaux.

Afin de dégager notre responsabilité sur la nourriture que le Client souhaiterait garder, une décharge devra être signée par le client.

Article 7 : ORGANISATION DE L'EVENEMENT

Une réunion technique est obligatoire minimum 30 jours avant la date de l'événement avec un responsable de réception de Médélices, pour la gestion rigoureuse de l'organisation directement sur le lieu de votre réception :

- Disposition des tables et buffets.
- Gestion du timing, gestion des animations.
- Accès techniques, équipement de l'office...

Article 8 : ANNULATION

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après :

Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit à Médélices.

- En cas de notification d'annulation reçue dans les 10 jours après signature du devis, l'acompte sera restitué en totalité au Client dans les 8 jours suivant la notification.
- En cas de notification d'annulation reçue après ces 10 jours, l'établissement conservera les acomptes versés à titre d'indemnité.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 15 jours avant la date de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant des prestations figurant au devis signé.
- En cas d'annulation partielle, la règle du prorata sera appliquée aux conditions d'annulation ci-dessus.

Article 9 : PRIX et MODALITES DE REGLEMENT

Les prix figurant au devis signé sont indiqués en Euros et sont payables exclusivement dans cette monnaie quelque soit la nationalité du Client. Ils correspondent aux tarifs hors taxes majorés de la TVA applicable aux différentes prestations décrites et ne sont valables que pour celles-ci à la date indiquée.

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant 2 mois à compter de la date d'envoi du devis au Client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la signature du devis.

Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation de pénalités de retard égale à une fois et demi le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais que l'établissement serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du Client.

Les tarifs peuvent être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaire susceptible d'entraîner des variations de prix tels que : modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

Article 10 : NETTOYAGE

Le nettoyage de l'office du lieu de réception est effectué par Médélices. Le Nettoyage de la Salle de réception n'est pas compris dans nos tarifs.

Article 11 : FORCE MAJEURE

Médélices pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de la salle de réception, grève, ...

Article 12 : RECLAMATIONS ET LITIGES

Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à l'établissement dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation.

En cas de désaccord sur une partie de la facture, le Client s'engage à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à Médélices, le motif de la contestation.

Le contrat est régi, interprété et exécuté conformément au droit français. Tout litige ou différend né de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèvera de la compétence exclusive des juridictions françaises et en particulier, du Tribunal de Créteil qui sera seul compétent après épuisement des voies amiables.

Informations produits : Sauf indication contraire, nos produits doivent être consommés dans les 6h après la livraison, dans des conditions optimales de conservation : soit +4°C. Nous vous suggérons de sortir les produits du froid entre 1/2h et 1h avant sa consommation. Les photos ne sont pas contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique. Nous vous informons que les viandes bovines sont d'origine : **France, Allemagne, Hollande, République d'Irlande, Italie, Espagne, Amérique du Sud (Brésil, Uruguay ou Argentine).**

Date :

Signature du client et cachet

La communication de nos tarifs ne comporte aucun engagement de fournir la totalité des articles y figurant
Photos non contractuelles - Nos prix sont susceptibles de varier



SERVICE COMMERCIAL : 01.45.47.48.11 - commande@medelices.com

4 rue Galvani – 75017 PARIS - Tél. : 01.45.47.48.11 – Fax : 01.45.47.48.12

Siège social : 16 rue Etienne Dolet 94230 CACHAN - SARL au capital de 12000 euros - SIRET 492 633 151 00013 APE 5621Z