

Maison Harlé

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Boulangerie • Pâtisserie

Plats unique 2026

Paëlla 650q/ pers

Riz complet avec poivrons, tomate, oignons, haricot vert, lardons, chorizo, calamar, moules décortiquées
Accompagnée de son morceau de poulet, 2 grosse crevettes et 4 à 5 moules entières

choucroute 650q/ pers

Choux, lardons, pomme de terre, saucisse de francfort, saucisson à l'ail,
Morceau de jambonneau sans os et morceau de Morteau ou saucisse fumé

Couscous 850q/ pers

Semoule, légumes couscous, merguez, morceau d'agneau, morceau de volaille,
Jus de cuisson et raisin sec

Cassoulet 650q/ pers

Haricots blancs cuit dans le jus de cuisson des viandes saucisse de Toulouse,
Morceau agneau, confit de canard, saucisson à l'ail, lard ½ sel

Coq au vin 500q/ pers

Morceau de coq, lardon, champignon, pomme vapeur, sauce au vin

Tartiflette 500q/ pers

Reblochon lardon, oignon, pomme de terre, vin blanc et crème fraîche.

Lapin chasseur duo de légumes 500q/ pers

Cuisse de lapin, champignon, gratin dauphinois, sauce chasseur

Cuisse de canard confite pomme sautée à l'ail 450g/ pers

Cuisse canard confite et ses pommes de terre sauté à l'ail et aux fines herbes

Chili con carné 500q/ pers

Bœuf haché mitonné avec des oignons, des tomates, des poivrons et des épices,
Accompagnée de son riz blanc

Bourquignon 450q/ pers

Morceau de boeuf, lardon, champignon, pomme vapeur ou pates, sauce au vin

Blanquette de veau 450/ pers

Morceau de veau, carotte, champignon, riz pilaf, sauce blanquette

Pot au feu 500q/ pers

Mélange de Morceau de bœuf, pommes de terre, carotte, navet et poireaux

Poule au pot 450q/ pers

Morceau de poule, , champignon, pomme vapeur, carotte et sa sauce blanche

Possibilité de soirée plat unique cuit sur place

Soirée moule frites, soirée crêpes salée et sucrée

Nous consulter

Boucherie Charcuterie Traiteur Boulangerie Pâtisserie

Harlé Alex

94 rue de Metz 77260 SAMMERON Tél. : 01 60 22 13 05

Email boucherie@harle-traiteur.fr

Site Internet <http://www.harle-traiteur.fr>

RIB : FR76 1870 6000 0019 2008 3800 024 SIRET : 408 728 855 00029paraphe :



Maison Harlé

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Boulangerie • Pâtisserie

Tarif départ magasin

Paella	13.70 €
Choucroute	12.90 €
Couscous	13.20 €
Cassoulet	13.20 €
Coq au vin pomme vapeur	9.50 €
Tartiflette	11.70 €
Lapin chasseur duo légumes	10.90 €
Cuisse de canard confite	13.20 €
Pommes sauté à l'ail	
Chili con carné riz pilaf	10.20 €
Bourguignon	9.20 €
Blanquette	9.70 €
Pot au feu	9.90 €
Poule au pot	9.50 €

Tarif dégressif sur quantité :

50 pers mini = -3%

100 pers mini = -5%

Option possible : nous consulter

Repas complet ou au choix

Livraison 2.50€/km

Service 25 à 30€ /h par pers (4 à 6 pers pour 100 suivant service à fournir)

Nappage serviette 0.60€/ pers

Vaisselle 0.35€/pc de vaisselle par pers

Boissons

Fromage salade 2.20€/ pers

Dessert 2.50 à 4.50€/pers

Pain 0.40€/pers = 1bag/3+ 1camp/10

Option non assurée

Table chaise, mise en place et rangement de celles-ci

Récupération sac déchet et bouteille vide repas

Acompte 50% à la commande encaissé 1 mois avant le repas

Solde 1 semaine avant lors de la confirmation définitive du nombre de personnes

Signatures et date (précédé de la mention «lu et approuvé bon pour accord»)

Siret : 408 728 855 00029 N°TVA : FR 71 408 728 855

Conditions générales de ventes au verso ; Membre d'un centre de gestion agréé par l'administration fiscale; le règlement des sommes dues par chèques libellée a son nom est accepté (décret n°79-438 du 27 juillet 1979)

Boucherie Charcuterie Traiteur Boulangerie Pâtisserie

Harlé Alex

94 rue de Metz 77260 SAMMERON Tél. : 01 60 22 13 05

Email boucherie@harle-traiteur.fr

Site Internet <http://www.harle-traiteur.fr>

RIB : FR76 1870 6000 0019 2008 3800 024 SIRET : 408 728 855 00029 **paraphe :**



Maison Harlé

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Boulangerie • Pâtisserie

Conditions générales de ventes

Réservation et validation de la commande : Suite au devis fourni par notre entreprise, toute commande sera prise en considération lorsque sur devis toute les pages seront paraphé la mention «lu et approuvé ; bon pour accord » et la signature du client seront apposées sur la page tarifaire et sur les CGV. Un acompte de 50 % de la prestation sera demandé lors de la réservation

Tarif valable après accord et visite du lieu de réception et des modalités de service de la prestation
le tarif n'est valable qu'un mois à dater de son édition et révisable jusqu'à trois mois précédent la prestation

Annulation ou modification de la commande : Toute commande pourra être annulée ou diminuée sans aucun frais dans un délai de 30 jours avant le repas et après retour écrit par courriel de la bonne réception de l'annulation
Passé ce délai le montant dû sera le suivant : 30 jours : 5 %, 15 jours : 15 %, 8 jours : 30 %, 5 jours : 50 %, 3 jours : 80 %, 1 jour : 100 %

Prêt ou location de matériel : Sauf accord préalable, toute location de matériel est tarifée pour quarante-huit heures, jours ouvrés. Dans le cas de prêt ou de location de pièces de présentation de matériel, un inventaire contradictoire sera effectué avant et après la livraison. Le dépôt d'un chèque de caution du montant indiqué sur la feuille d'inventaire sera obligatoire. Afin d'éviter toute contestation, le client est prié d'assister et de signer cet inventaire. En cas d'absence, aucune contestation ne pourra être admise ultérieurement. Le matériel doit être rendu dans son état initial. Toute perte, casse ou détérioration entraînera une facturation du matériel indiqué sur la feuille d'inventaire. Nous réservons la faculté d'annuler une commande ou réservation en cas de force majeure, grève, incendie, intempéries, émeute, etc.....

Reprise de boisson non consommée : Après accord entre la Boucherie charcuterie traiteur Harlé Alex et le client, une réserve de boisson pourra être mise à la disposition du client. Les boissons non entamées et non consommées pourront être reprises. Afin d'éviter toute contestation, le client est prié de signer la liste des boissons déposées avant et après la réception. En cas d'absence, aucune contestation ne pourra être admise ultérieurement.

Réclamation : Toute réclamation qui ne sera pas précisée sur le bon correspondant lors de la livraison des marchandises ou en fin de prestation sera considérée comme nulle. En cas de produit de qualité contestée, celui-ci devra être rendu à la Boucherie charcuterie traiteur Harlé Alex.

Conditions de paiement : Un acompte de 50 % par chèque sera demandé à la commande, celui-ci sera encaissé 1 mois avant le repas ; le solde au plus tard 7 jours avant la prestation

Juridiction compétente : En cas de différends, seul le tribunal de commerce de Meaux est compétent. La Boucherie charcuterie traiteur Harlé Alex ne saurait être tenue pour responsable des retards de livraisons dus à des cas de force majeurs tels que panne, grèves, intempéries..... La Boucherie charcuterie traiteur Harlé Alex décline toute responsabilité du fait des accidents qui pourrait survenir suite à l'utilisation de réchauds et étuves ou tout autre matériel de location sauf dans l'hypothèse d'un vice caché de l'objet. Nos buffets ne sont réalisés que pour un minimum de 30 personnes, sauf accord contraire

Prix de vente des marchandises : Nos prix sont fermes et définitifs, TVA comprise, pour les devis de moins de trois mois mais au delà certain prix de nos tarifs peuvent être modifié en fonction des variations saisonnières et des approvisionnements. Nos prix sont définis vente au magasin, la livraison est en supplément. Des conditions particulières doivent faire l'objet d'un accord avec la direction.

Qualité des marchandises : Nous nous efforçons de travailler des produits frais. Toutefois, hors saison ou pour une meilleure organisation du travail, les matières premières peuvent être surgelées par nos soins dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. Nos conseils en conception et organisation sont gratuits et basés sur notre expérience.

Nos plats sont tous fabriqués par la maison à partir de produits frais, ainsi que notre pain et notre pâtisserie
Nous travaillons en priorité avec des artisans locaux : Mr Quaak (chaumes en brie, Race limousine) Mr Roch (St Barthélémy ; agneau race Ile de France) Viande chaunoise : Laon ; porc d'antan de l'Aisne et de la Marne) Ferme Greub (Ussy sur marne ; lait) Mr Lantenois (Doue ; maraicher) Mr Ganot fromager affineur (Jouarre fromages) ferme Moret (Tancrou ; fromage de chèvre) Mr Daquet (Montretout ; apiculteur) Moulin Dumée (Sens ; farines) Ets Marcy (Montmirail ; volailles) etc...

Signatures et date (précédé de la mention «lu et approuvé bon pour accord»)

Boucherie Charcuterie Traiteur Boulangerie Pâtisserie
Harlé Alex

94 rue de Metz 77260 SAMMERON Tél. : 01 60 22 13 05

Email boucherie@harle-traiteur.fr

Site Internet <http://www.harle-traiteur.fr>

RIB : FR76 1870 6000 0019 2008 3800 024 SIRET : 408 728 855 00029 **paraphe :**

