



UNE ENTREPRISE FAMILIALE À VOTRE ECOUTE !

Vous recherchez un traiteur créatif, dynamique et professionnel pour vos évènements ?

Ne cherchez plus ! Les 5 Sens Traiteur sont là pour concevoir avec vous une réception à la hauteur de vos espérances. Installer à 10 minutes de Bordeaux,

Thomas vous propose une cuisine authentique et raffinée. Toujours à l'écoute des nouvelles tendances et innovations, il saura vous séduire avec des propositions originales et gourmandes.

Il est entouré d'une équipe de professionnels qui mettra tout en œuvre pour vous accompagner sereinement tout au long de votre projet afin d'aboutir à sa réussite.

les 5 Sens Traiteur se feront un plaisir d'échanger avec vous afin de vous faire une proposition sur mesure pour vos évènements personnels & professionnels.



A romantic wedding scene featuring a bride and groom in a field of white flowers. The groom is wearing a white suit jacket and the bride is wearing a white wedding dress with a long veil. They are kissing and embracing. The background is a soft-focus landscape with greenery and a building in the distance.

SOMMAIRE

1 Nos formules

2 Votre sélection

3 Vos options

4 Kids & Prestataires

5 Informations complémentaires

1. Nos formules

FORMULE DALIA

Cocktail Le Dalia
12 pièces / pers

2 Ateliers -
4 pièces /pers

Menu Dalia
(plat, fromage,
dessert, café)

73€ /personne

Le service est inclus à partir de 90 convives.
La vaisselle, la verrerie & le nappage n'est pas inclus dans nos formules

FORMULE IRIS



Cocktail Iris
8 pièces / pers

2 Ateliers -
4 pièces /pers

Menu Iris
(entrée, plat, fromage,
dessert, café)

78€ / personne

Le service est inclus à partir de 90 convives.
La vaisselle, la verrerie & le nappage n'est pas inclus dans nos formules

FORMULE HIBISCUS



Cocktail Hibiscus
déjeunatoire et dînatoire

25 pièces
12 salées & 4 ateliers
au choix,
5 mignardises & café

50€ /personne

Le service est inclus à partir de 90 convives.
La vaisselle, la verrerie & le nappage n'est pas inclus dans nos formules

2. Votre selection

LES VERRINES

- Gaspacho de courgettes à la créole
- Tartare de noix de saint jacques aux pommes, coriandre et citron vert
- Mousse d'Artichaut et Magret fumé, Grana Padano
- Tartare de Saumon croquant, Mandarines et zestes de Citron Vert
- Tomatade aux gésiers de canard
- Courgette au fromage frais, tarama & oeuf de capian
- Mousse de Piquillos et Noix de Saint-Jacques parfumées à l'huile de Noix
- Tiramisu aux queues de Langoustines et Pesto
- Mousse d'Asperges Vertes et Œufs de Truite
- Gwakiwi, mascarpone, roquettes et vinaigrette passion



LES NAVETTES

- Sardines à l'huile pimentée et piquillos
- Gésiers, Roquette et confit d'oignon
- Poulet et Cheddar, mayonnaise moutardée
- Saumon fumé et crème aux fines herbes

LES PIECES FROIDES

- Dôme de saumon mariné aux herbes fraîches et perle de wasabi sur blinis
- Macaron au chèvre, Thym et miel
- Macaron au Foie gras et pommes Granny
- Tartelette piquillo au crevette
- Moelleux citron aneth, mousse de chèvre et baies de Goji
- Tartelette foie gras et billes de figues



LES PIECES CHAUDES

- Brochette de gambas lardées
- Cheeseburger
- Vol au vent d'escargot
- Croque Monsieur & huile de Truffe
- Hot Dog

LES CUILLERES

- Topinambour au foie gras de canard et fruits secs
- Caviard d'aubergine & Tartare de Merlu
- Patate douce au gingembre, noix de saint jacques et coriandre
- Tartare de boeuf revisité, pipette au jus de volaille et yuzu

LA CHARCUTERIE

- Jambon de pays en chiffonnade et rosette,
Accompagné de fruits de saison pain aux céréales et fruits secs

LES FROMAGES

- Fromage de Brebis AOP Ossau-Iraty
 - Brie de Meaux
 - Saint Nectaire du Puy de Dôme
 - Cantal AOP
- Accompagnés de fruits secs



LES PIÈCES SUCRÉES

- Assortiment de pièces sucrées selon inspiration du chef Pâtissier

Macaron, Mini Cannelé, Mini Fondant au chocolat, Mini Paris-Brest, Mini Tartelette citron, Mini Rocher coco

Animations à la carte

LES PLANCHAS

- Teriyaki de Bœuf mariné
- Tataki de Thon, graines de Sésame, Miel et Soja
- Crevettes à l'Huile d'Olive Basilic Ail et Citron
- Cœurs de Canard persillés
- Emincé de Poulet mariné au Curry et citron vert
- Légumes de saison

2,90€ /personne

DECOUPES DE JAMBONS

Pour un minimum de 50 personnes

Accompagnées de toast nature et pain grillé

- Jambon de Pays Espagnol 6,5Kg **450€**

Inclus dans nos tarifs : Le nappage des buffets en coton blanc



DÉCOUPE DE FOIE GRAS MI-CUIT- 1 AU CHOIX

- Foie gras nature

Accompagné de toast nature, ganache au chocolat et confit d'oignons, fleurs de sel

- Foie gras nature aux copaux de chocolat noir

Accompagné de toast nature, confit de Jack be little et citron vert

- Foie gras mariné au Lillet rouge et compotée d'abricot

Accompagné de pains au maïs et aux noix, chutney de figues et fleur de sel

- Foie gras au magret fumé et noisettes concassées

Accompagné de toast nature, confiture de tomates, fleur de sel

5€ /personne

DEGUSTATION D'HUITRES - 2/pièce

Accompagné de Pain, citron et vinaigre à l'échalotte

5€ /personne



DECOUPE DE SAUMON LABEL ROUGE - 1 AU CHOIX

Accompagné de toast nature et beurre

- Saumon mariné à la Betterave et Fruits Rouges
- Saumon mariné à l'Huile d'Olive et Aneth

5€ /personne

DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER

- Crevettes, coqueaux, bulots et crevettes grises

Accompagné de mayonnaise, pains, citron et vinaigre à l'échalotte

5€ /personne

ATELIER BURATA & TOMATE BASILIC

- Accompagnement Focaccia, huile d'olive & Basilic

5€ /personne

Inclus dans nos tarifs : Le nappage des buffets en coton blanc

Menus

NOS MISES EN BOUCHES

- Crémeux d'avocat et mascarpone au saumon fumé
- Tartare de canard au foie gras et éclats de cacahuètes, roquette et vinaigrette acidulée
- Velouté de jeunes pousses d'épinard, œuf poché huile de truffe & chips de Lard

Sup 9,50€/personne

NOS ENTREES FROIDES

- Cheesecake de truite fumée à l'avocat, bille de yuzu & pousse Mizuna au coulis de mangue
- Céviche de cabillaud à la colombienne et pousses d'épinards au coulis de mangue, poudre de citron vert
- Terrine de foie gras de canard et sa confiture de piment doux, brioche à tête et sel de Guérande
- Tartare de saumon et queues d'écrevisses aux petits légumes croquants et sa pipette de punch au gingembre

NOS ENTREES CHAUDES

- Raviole de foie gras et raisins secs, crème aux morilles et noix
- Aumônière de Cabécou rôti au miel et au poivre Malabar et son jus aux petits légumes
- Duo de saint Jacques et queues de langoustines sauce Homardine et tuile à l'encre de seiche



NOS PLATS DE VIANDES

- Magret de canard sauce foie gras, gratin de grenailles façon sarladaise et Mille-feuille de légumes
- Filet mignon de veau et sa crème de piquillos, gratin de pommes de terre aux cèpes et tomates cerises confites
- Balantine de volaille de Bresse farcie au comté et coppa, gratin de pommes de terre et chorizo et ses légumes de saison

NOS POISSONS

- Dos de cabillaud rôti crème safrané, risotto & légumes croquants
- Filets de rouget barbet et son riz noir sauvage, éclats de fèves caramélisées et crème d'herbes citronnée
- Filet de loup rôti au pesto basilic avec son écrasé de patate douce gingembre et coriandre, choux de couleur

NOS FROMAGES

2 aux choix

- Fromage de Brebis AOP Ossau-Iraty
- Cabécou du Périgord AOP
- Saint Marcellin Rocamadour AOP
- Saint Nectaire du Puy de Dôme
- Brie de Meaux
- Roquefort
- Comté AOC et AOP

Accompagnés de salade verte, confiture de cerises noires ou gelée de piment d'Espelette

OPTIONS VEGETARIENNE & VEGAN

- Risotto aux champignons, légumes de saisons & Tofu snacké aux corn-flakes

NOS DESSERTS

1 au choix

Nos desserts à l'assiette

- Dôme royal au chocolat - mousse au chocolat noir, croquant feuillantine et glaçage au chocolat noir
- Impératrice à la mousse mangue et fruits de la passion, glaçage passion et noix de coco
- Millefeuille renversé abricot et romarin

Nos desserts sur socle

- Entremets mangue passion, feuillantine au chocolat & Praliné croquant
- Entremets caramel, poire & Chocolat, café



3. Vos options

Rafraichissement



BOMBONNES D'EAUX AVEC FRUITS FRAIS

- Citronnade (menthe fraîche et citron vert)
- Orangeade

2,50€ /personne

Inclus : 2 verres/personne (verres jetables & recyclables), 1 nappe en coton blanc.
Hors service des boissons

Forfait boissons

FORFAIT BOISSONS NON ALCOOLISEES

Illimité pendant la durée du cocktail apéritif - 3,50€ /personne

- Eau minérale plate et gazeuse Abatilles, jus de fruits et sodas

COCKTAILS NON ALCOOLISES

3 verres /personne - 5,00€ /personne

- Sex on the Beach
- Mojito Fraise
- Pina Colada

COCKTAILS ALCOOLISES

3 verres /personne - 6,90€ /personne

- Soupe de Crémant de Bordeaux à la framboise
- Cocktail Des Sens - Vodka, Malibu, citron et ananas
- Punch au gingembre
- Sangria rouge ou blanche

TIREUSE À BIÈRE

À partir 225€ pour 1 fût de 30l

Nous incluons le nappage ainsi que des Gobelets jetable



CASCADE DE CHAMPAGNE

À partir de 90€

Le champagne doit être fournie par vos soins

Inclus dans nos tarifs : Le nappage des buffets en coton blanc



SNACK DE NUIT

SNACK DE NUIT

- 25 navettes salées

42€ le plateau

Plateau de charcuterie 1kg

- Coppa
- Rosette
- Jambon sec
- Jambon blanc
- Chorizo

65€ le plateau

Plateau Cheat Meal - 50 pièces

- Hot Dog
- Hamburger
- Croque Monsieur
- Frites au cheddar
- Wings de poulet

82,50€ le plateau

Plateau cocktail sucrée - 40 pièces

- Tartelette caramel
- Macaron
- Mini donuts chocolat
- Mini Paris Brest
- Canelé
- Pasteis de nata
- Rocher coco
- Mini opéra chocolat

65€ le plateau

Plateau de fromage 1kg

- Chèvre
- Comté
- Saint Nectaire
- Brie
- Brebis

65€ le plateau

Bar de nuit Boissons

BAR DE NUIT

Nous vous proposons 3 choix de spiritueux, cocktails avec alcool ou sans alcool.

Nous nous occupons du service, du nappage, des glaçons, des soft ainsi que des ecocup que nous récupérons.

Sur devis

NOS SPIRITUEUX

- Gin
- Whyski
- Rhum
- Vodka

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

- Sex on the Beach
- Mojito Fraise
- Pina Colada
- Rio

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

- Mojito
- Tequila Sunrise
- Pina Colada
- Bloody Tonic



4. Kids et prestataires

BUFFET APERO DINATOIRE ENFANT

- Mini sandwich au cheddar poulet et kiri jambon blanc
- Chip's
- Verrine de tomates mozzarella au basilic frais
- Nuggets de poulet
- Mini financier et mini brownie

20€ /enfant

MENU ENFANT

- Entrée : verrine de surimi mayonnaise et tomate cerise
- Plat : nuggets de poulet et ses pommes noisette
- Dessert : moelleux au chocolat

20€ /Enfant



Buffet apéro dinatoire enfants de 4 ans à 10 ans
Menu de 4 ans à 13 ans

MENU PRESTATAIRE

- Dj, Photographe, Baby-sitters..

25€ /Prestataire

5. Informations complémentaires

MOBILIER, VAISSELLE, VERRERIE & NAPPAGE

Pour tout ce qui est du matériel nous vous mettons en relation avec nos partenaires, **APS & Options**.

Cela vous permettra de choisir l'art de la table qui vous correspond le mieux. Nous vous accompagnons sur vos besoins en matériels, tables, chaises, mange debout, vaisselle, verrerie & nappage ...

Nous nous occupons de passer la commande en votre nom pour vous faciliter l'organisation.

MISE EN PLACE / DRESSAGE DE TABLES

Dressage de tables

Le dressage de table est la mise en place du nappage, de la verrerie, de la vaisselles & des serviettes.

Nous vous laissons mettre en place le mobilier, tables & chaises à votre convenance avant que nous nous occupions du dressage de table.

Le forfait dressage de table sera établi suivant le nombre de convives.

Mise en place du mobilier du dîner

Nous nous occupons de mettre en place le mobilier du dîner, tables & chaises.

Le forfait de mise en place du mobilier est de **300€**.



SERVICE & PERSONNEL

Pour toute réception, le service est assuré par un maitre d'hôtel, un chef cuisinier, des aides cuisines & des serveurs qualifiés.

Notre brigade reçoit toutes les informations nécessaires liées à l'organisation de votre mariage en amont.

Le service est basé sur 9H de présence, il est inclus dans nos formules à partir de 90 convives.

Un ajout de **25€** par personne sera établi en dessous de **90 convives**.

Toute heure supplémentaire non prévue sera facturée.



SERVICE ET PERSONNEL	
	TARIF HORAIRE
Maitre d'hôtel	40,00€
Serveur	35,00€
Chef cuisinier	40,00€
Aide cuisine	35,00€

OPTION GESTION DE VOS BOISSONS

Nous vous laissons la possibilité de prévoir vos boissons pour la partie du cocktail.

Nous vous ajouterons un supplément de **1,80€** par personne.

Pour la partie du dîner nous poserons sur table vos vins et champagnes prévu par vos soins.

Nous ne prenons pas de droit de bouchons.

OPTION SERVICE DE NUIT

Nous vous mettons à disposition une équipe de nuit (Barman, serveur...) pour un forfait de 3H soit de 1H à 4H00 du matin. Cela aidera au bon déroulement de la fin de soirée et du rangement.

Sur devis



FRAIS DE DEPLACEMENT

Des frais de déplacement sont ajoutés au delà de 30 min de trajet.

Sur devis

Selon la distance des mariages nous pouvons inclure des frais de nuitée pour notre brigade, (hôtel, camping, gîte...).

Nous sommes sensibles au bien être de nos équipes et voulons éviter de les mettre en danger.

Sur devis

EVACUATION DES DECHETS ALIMENTAIRES ET EMBALLAGES

Un tri sera réalisé sur place par notre personnel et laissé dans les containers prévus à cet effet gratuitement. Si le lieu de réception ne prend pas en charge ces derniers, nous évacuerons les déchets dans notre véhicule au tarif de **1,50€ /pers**

ORIGINES DES PRODUITS

Viande bovine d'origine UE et France. Nous privilégions les produits locaux de qualité. Certains produits peuvent être modifiés avec votre accord en fonction de la saisonnalité

PIECE MONTEE ET NAKED CAKE

Nous travaillons avec des partenaires pâtissier comme, **Supa Dupa Mama, JL pâtisserie**, nous vous mettons en lien avec eux afin que vous puissiez choisir le gâteau de vos rêves....

Vous avez bien sur la possibilité de choisir un pâtissier de votre côté, nous mettons juste en avant ceux avec qui nous travaillons depuis longtemps et ou nous sommes sûr de la qualité de leurs produit et de leurs réalisations.

Quand votre choix se porte sur un Naked cake ou une pièce montée nous vous retirons **8€** par personne sur votre menu.

Nous gardons tout de même la gestion du gâteau qui inclus: La présentation, la découpe et le service.



CONDITIONS GENERALES DE VENTE LES 5 SENS



SERVICE DES BOISSONS ALCOOLISEES ET NON ALCOOLISEES

Aucun droit de bouchon ne vous sera demandé si vous fournissez les boissons alcoolisées et non alcoolisées. Le client s'engage néanmoins à ce que l'ensemble des boissons fournies soient fraîches à notre arrivée. A défaut, des frais de gestion de boissons pourront être facturés (ex : fourniture de la glace, le maniement des boissons et le temps passé par le personnel). Cela sera à définir lors de l'établissement du devis.

RESERVATION

Un acompte de **500€** sera demandé pour réserver la date de prestation.

Un chèque de caution de **1000€** vous sera demandé et pourra être encaissé totalement ou partiellement pour les motifs suivants :

- Le non paiement des factures de régule en cours.

Le client est responsable de ses invités et de tous dommages ou disparition de matériel que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la réception

FACTURATION

- Un paiement de **70%** de la somme totale vous sera demandé **90 jours** avant la date de la prestation.
- Un deuxième paiement de **30%** de la somme restante dûe vous sera demandé 30 jours ouvrables avant la prestation.
- Le client confirmera **30 jours** avant la prestation par mail à « **Les 5 Sens** », le nombre définitif de convives. Ce nombre servira de base de facturation. Les prestations non prévues initialement, effectuées par « Les 5 Sens » à la requête du client lors de l'exécution du contrat ainsi qu'une majoration du nombre de convives seront facturées en sus.

ANNULATION

En cas d'annulation de la commande par le client, après son acceptation par notre société, pour quelques raisons, l'acompte versé à la commande sera de plein droit acquis et ne pourra donner lieu à quelconque remboursement.

Tribunaux compétents : toutes les ventes conclues sont soumises à la loi française.

Pour toutes contestations relatives aux ventes réalisées par notre entreprise et l'application ou l'interprétation des présentes conditions générales de ventes, seul sera compétent le TRIBUNAL de COMMERCE de Bordeaux.

ACCEPTATION DU CLIENT

Les présentes conditions générales de vente sont expressément acceptées par le client, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance.

DEPASSEMENT DES HEURES DE PRÉSENCE

Pour les dépassements honoraires de nos serveurs ou personnel de service un supplément sera appliqué selon le tableau ci-dessous.

SERVICE ET PERSONNEL	
	TARIF HORAIRE
Maitre d'hôtel	40,00€
Serveur	35,00€
Chef cuisinier	40,00€
Aide cuisine	35,00€
