



ROUEN

PARIS

BEAUVAIS

CAEN

AMIENS

ORLÉANS

Tarti'Fêtes

Le spécialiste de la Tartiflette Géante à domicile et en livraison



Je vous remercie de l'intérêt que vous portez à Tarti'Fêtes, votre spécialiste de la tartiflette géante. Nous sommes à votre disposition pour toutes informations complémentaires, tous les jours de la semaine de 9h à 20h.



Ils nous ont fait confiance



Notre Tartiflette - Fait Maison



L'ESSENTIEL DE NOTRE TARTIFLETTE EST ÉLABORÉE AVEC
DES PRODUITS FRAIS

600GRS/PERS

- | | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| 1 | Reblochon | 4 | Lardons |
| 2 | Pomme de terre | 5 | Vin blanc |
| 3 | Oignon | 6 | Noix de beurre |

Découvrez vite l'offre **«Tarti'Fêtes Découverte*»** grâce à notre concept original et nos cuisiniers **qui vous garantiront une qualité de service exceptionnel pour un évènement unique et mémorable.**

Tarti'Fêtes traiteur respecte l'authenticité de ce plat, cependant revisité pour le plus grand plaisir de vos convives. La tartiflette savoyarde géante est proposée au travers de 3 recettes qui vont depuis l'authenticité jusqu'à la revisite de la recette traditionnelle savoyarde.

Nous vous offrons un bonderemise immédiat correspondant à la différence sur votre évènement si vous trouvez moins cher ailleurs. *

** Vous avez à nous présenter le devis d'un concurrent moins cher de moins de 30 jours, avec une prestation identique et un minimum de 30 personnes.*

Les plus de Tarti'Fêtes

NOS APÉRITIFS

Tapas 5/pers **9.00€ TTC**
(parmi une large sélection)

NOS APÉRITIFS DU MOMENT

Petits fours aux milles saveurs **8.50€ TTC/pers**
7/pers

Tapas à la pièce **2.50€ TTC/pièce**
(parmi une large sélection)

Fromages **1.90€ TTC/pers**
Fromages Brie, Camembert, Chèvre, Emmental (mélanges possibles)*

Pains **0.90€ TTC/pers**
Pain tradition/Baguette de pain blanc/Pain aux céréales

Et pleins d'autres apéritifs vous attendent sur :
www.latartifetes.fr

NOS DESSERTS

Parts de gâteaux **4.50 TTC/pers**
Gâteaux aux chocolats, Fraisier, Tartes aux pommes (mélanges possibles)
**** PROMOTION 2.90€TTC la part****

Tartes **3.70€ TTC/pers**
(parmi un large choix)
**** PROMOTION 3.30€TTC la part****

Macarons **4.00€ TTC/pers**
(2 pièces/pers)

Salade de fruit gourmande maison **5.00€ TTC/pers**
**** PROMOTION 4.20€TTC la part****

Et pleins d'autres desserts vous attendent sur :
www.latartifetes.fr



Tarti'Fêtes



Ola Réservation



1. Réception du devis



2. Prise de contact avec le service commercial par mail ou par téléphone

MAIL : contact@latartifetes.fr

TEL : 01 84 608 609



3. - Si **refus** du devis : Prévenir votre service commercial pour une meilleure organisation interne.
Prévenir votre service commercial par email



- Si **acceptation** du devis : Le client envoie le devis, en mentionnant «bon pour accord», accompagné du chèque d'acompte (non encaissé) équivalent à 30% du montant total.

Soyez rassurée



4. Nous vous enverrons une «ALERTE SMS» pour vous assurer la bonne réception des éléments contractuels et nous restons à votre disposition jusqu'au jour de l'évènement pour toutes précisions supplémentaires.



5. Nous vous enverrons un formulaire de derniers détails de prestation à nous remplir 9 jours avant votre évènement. Il vous sera envoyé par e-mail.



6. Le service commercial contactera le client par téléphone cinq jours ouvrables avant votre prestation pour l'organisation selon vos besoins (heure de repas, convives supplémentaires, prise d'informations, accessibilités difficile du lieu de prestation...)

Tarti'Fêtes

Tarti'Fêtes



Ola Information



- 1.** Arrivée de l'équipe - Prise de connaissance et approbation des lieux en collaboration avec le client.
(TEMPS : 10MN)



- 2.** Installation du stand animé et du plan de travail.
(TEMPS : 30MN)



- 3.** Préparation de la Tartiflette en direct sous vos yeux.
(TEMPS : 2H00)



- 4.** Service à l'assiette et passage des convives au stand pour le repas.

Service à table pour 2€ de plus par personnes - Minimum 50 personnes



- 5.** Prise de contact avec le client pour les parts restantes.

* Prévoir, par le client, des tupperwares de manière à récupérer les parts restantes dues.



- 6.** Rangement du stand et du matériel.
(TEMPS : 45MN)



- 7.** Demande satisfaction du client et règlement du solde par le client.

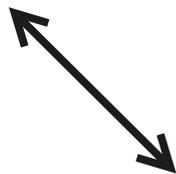
En raison de nombreux chèques impayés, merci de faciliter le paiement par Carte Bancaire ou virement bancaire



- 8.** Remerciement et départ de l'équipe de La Tarti'fêtes Traiteur.

Tarti'Fêtes

Un emplacement
de 3m par 3m pour
l'installation



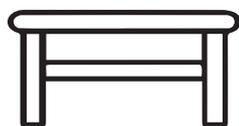
Un point d'eau potable
pour se laver les mains*



** Même si le point d'eau n'est
pas proche du lieu de cuisson*

Une petite table ou
treaux*

1m20



** Pour soulager le personnel
sur site*

Prévoir des tupperwares ou
contenants pour la lutte
anti-gaspillage



Un sol droit pour
permettre la disposition
du matériel



Emplacement
de parking



Nous devons cuisiner hors pluie et
hors courant d'air



NOS VINS



Pour s'accorder avec la tartiflette géante de Savoie, Tartifêtes Traiteur a composé une carte de vins qui se compose de Vins Blancs de Savoie ainsi que d'autres vins de France, rouges, rosés ou blancs.

VINS BLANC

Côtes du Jura
Vin de Savoie - Chignin
Bergeron
Crépy
Fendant du Valais
Saint Joseph

VINS ROUGE

Alsace Pinot Noir
Anjou
Juliéna Origine : Beaujolais

AUTRES BOISSONS



Cocktail maison **4.90€TTC/pièce**

Boissons softs **1.90€ TTC/pers**
(parmi une sélection de 45 boissons)



NOS LOCATIONS



Location de vaisselle premium **3.50€ TTC/pers**
(Assiettes - Verres - Couverts - Assiettes à desserts - Serviettes - Rinces doigts)
Récupération de la vaisselle sale

Location speed vaisselle **2.50€ TTC/pers**
(Assiettes et Couverts seulement)
Récupération de la vaisselle sale

Vaisselle jetable premium **1.90€ TTC/pers**
(Assiettes - Verres - Couverts - Assiettes à desserts - Serviettes - Rinces doigts)

Location de nappe en satin blanc 230cm **8.50€TTC/nappe**

Location de table 1m30 **17.90€ TTC/table**
6pers

Location de barnum 6/3 **175€TTCmontage démontage compris**

Location de barnum 3/3 **90€ TTC**

Location de chaise **6.90€ TTC/chaise**



Nos formules

FORMULES OLA CLE EN MAIN

• • • • •
À partir de 50 personnes

Cette formule comprend :

L'Apéritif ¹ - Tartiflette ² - Salade ³ -
Fromage ⁴ - Dessert ⁵

1 : Petits fours aux mille saveurs 5/pers (selon arrivage)

+ 1 verre de vin rouge 0.25cl/pers

2 : Tartiflette Authentique environ 600g/pers

3 : Salade jeune pousse

4 : Fromages*

Brie, Camembert, Chèvre, Emmental (mélanges possibles)

5 : Parts de gâteaux**

Gâteaux aux chocolats, Fraisiers, Tartes aux pommes (mélanges possibles)

A PARTIR DE

24.90€TTC/PERS*

FORMULES OLA TRANQUILITÉ

• • • • •
À partir de 50 personnes

Cette formule comprend :

L'Apéritif ¹ - Tartiflette ² - Dessert ³

1 : Petits fours aux mille saveurs 5/pers (selon arrivage)

2 : Tartiflette Authentique environ 600g/pers

3 : Parts de gâteaux**

Gâteaux aux chocolats, Fraisiers, Tartes aux pommes (mélanges possibles)

A PARTIR DE

18.90€TTC/PERS*

FORMULES OLA +

• • • • •
À partir de 50 personnes

Cette formule comprend :

L'Apéritif ¹ et la Tartiflette ²
ou
la Tartiflette ² et le Dessert ³

1 : Petits fours aux mille saveurs 5/pers (selon arrivage)

2 : Tartiflette Authentique environ 600g/pers

3 : Parts de gâteaux**

Gâteaux aux chocolats, Fraisiers, Tartes aux pommes (mélanges possibles)

A PARTIR DE

14.90€TTC/PERS*

FORMULES OLA SIMPLY

• • • • •
À partir de 50 personnes

Cette formule comprend :

Tartiflette ¹ - Boisson soft ²

1 : Tartiflette Authentique environ 600g/pers

2 : Boissons sans alcool au choix parmi une large sélection

A PARTIR DE

13.50€TTC/PERS*

*Fromages : Brie, Camembert, Chèvre, Emmental

**Parts de gâteaux : Gâteaux aux chocolats, Fraisiers, Tartes aux pommes
(mélanges possible)

LA TARTI'FÊTES

Le spécialiste de la Tartiflette Géante à domicile et en livraison

01 84 608 609

contact@latartifetes.fr

www.latartifetes.fr



9h - 20h

N° Vert 0 826 38 17 17

