



BOX MA COOK

BOOK TRAITEUR

— *pour vos événements* —

CUISINE DU MONDE





A P R O P O S

Je suis Emma, une jeune femme dynamique et passionnée de cuisine !

J'ai grandi avec les petits plats de ma famille qui m'a transmis sa passion pour la cuisine. J'adore cuisiner pour mes amis, ma famille et mon chéri ! Alors, en 2021, j'ai passé mon équivalence CAP Cuisine et fin 2022 je lance mon food truck BOX MA COOK de cuisine du monde et traiteur.

M O N O B J E C T I F ?

Vous proposer un menu sur mesure, unique comme votre évènement !

Dans ce dossier vous trouverez un exemple de ce que je peux vous proposer mais on peut adapter certaines recettes en fonction de vos goûts !

Faire appel à mes services ça peut aller d'une livraison de plateaux apéritifs ou plats, plateaux repas, buffets chauds ou froids, déjeuners, dîners, privatisation food truck et j'en passe !

*Emma de
Box Ma Cook*

BOX MA COOK
Traiteur fait maison

S O M M A I R E

Propositions salées.....	1
Feuilletées.....	2
Mini sandwichs.....	3
Mini sandwichs.....	4
Mini pizzas.....	5
Tartinades.....	6
Verrines.....	7
Divers.....	8
Plaques entières.....	9
Plats.....	10
Salades.....	11
Propositions sucrées.....	12
Plaques entières.....	13
Verrines.....	14
Propositions menus.....	15
Menu 1.....	16
Menu 2.....	17
Menu 3.....	18
Menu végétarien.....	19
Menu enfants.....	20
Art de la table.....	21
Propositions brunch.....	22
Brunch.....	23
Conditions Générales de ventes.....	24
Frais de déplacements.....	27



PROPOSITIONS
— salées —

BOX MA COOK

Traiteur fait maison

1

F E U I L L E T É S

— 24€ / kg —



Roulés saucisses

Roulés saucisses et cheddar

Palmiers saumon, ails et fines herbes

Roulés tomates, olives, anchois



Roulés tomates, olives

Spirale crème, oignons, lardons et fromage râpé

Mini fritas aux poivrons



Torsade pesto, jambon cru et parmesan

Torsade lardons, moutarde miel et fromage râpé

Torsade olives, moutarde miel



Torsade au fromage et moutarde miel

Chausson chèvre miel

MINI SANDWICHES

Prix par pièce



SANDWICHES BRETZELS

Sud Ouest (crème de chèvre et chorizo; jambon cru, roquette) 1,60€/PCE

Norvégien (saumon, ails et fines herbes, roquette) 1,60€/PCE

Italien (pesto, tomates, mozzarella, roquette) 1,40€/PCE



MINI BURGER

Cheese (ketchup, cheddar, steak) 1,30€/PCE

Biquette (chèvre, miel) 1,20€/PCE

Foie gras (oignons confits, foie gras cuit au sel) 1,60€/PCE



NAVETTES

Thon (fromage à tartiner, thon, échalottes, tomates) 1,20€/PCE

Saumon (fromage à tartiner, saumon, roquette) 1,20€/PCE

Italien (pesto, tomates, mozzarella) 1,20€/PCE



DEMI BUN

Saumon (fromage à tartiner, saumon, guacamole, salades)

Jambon (fromage à tartiner, omelette, jambon blanc)

HOT DOG

1,20€/PCE

3

MINI SANDWICHES

Prix par pièce



CROC'

Croque monsieur (béchamel, cheddar, jambon blanc) 1,10€/PCE

Croque monsieur dinde (béchamel, cheddar, dinde) 1,10€/PCE

WRAP

Thon (fromage à tartiner, thon, échalotte, tomates) 1,30€/PCE

Jambon (fromage à tartiner, emmental, salades, tomates, jambon blanc) 1,30€/PCE

Saumon (fromage à tartiner, salades, saumon) 1,30€/PCE



AUTRES

Taco (effiloché de poulet, cheddar, guacamole) 1,30€/PCE

Pan Bagnat (thon, oeufs, crudités, mayonnaise) 1,20€/PCE



MINI BRUSCHETTAS

Chèvre miel 0,90€/PCE

Thon 0,90€/PCE

Pan con tomate 0,90€/PCE

Tomate et jambon cru 1€/PCE

Pissaladière (tomates, anchois) 1,10€/PCE

Saumon (fromage à tartiner, saumon) 1,10€/PCE

Saumon avocat 1,20€/PCE



MINI PIZZAS

Prix par pièce



Margarita (sauce tomate et fromage râpé) 1€/PCE



Reine (tomates, fromage râpé, champignons, jambon blanc) 1,10€/PCE



Lardons (crème et fromage râpé) 1,10€/PCE



4 fromages (sauce tomate, cheddar, bleu, mozza, fromage râpé) 1,10€/PCE

Calzon (sauce tomate, jambon blanc, champignons) 1,20€/PCE

TARTINADES

Prix par pièce



Anchoïade 4,50€/100G

Tapenade olives vertes
ou noires 2,50€/100G

Poivronnade 2,20€/100G

Thon 2,50€/100G

Thon spicy 4,50€/100G

Houmous nature 2€/100G

Houmous betterave 2,20€/100G

Rillettes de sardines 2€/100G

Tsatsiki 2,50€/100G



Accompagnements

Légumes croquants 8€/KG

Gressins naturels 10€/KG

Croûtons 9€/KG



VERRINES

Prix par pièce



Tartare de boeuf 2,50€/PCE

Tartare de saumon 2,50€/PCE

Tartare de thon 2,60€/PCE

Poke bowl (saumon avocat, mangue, fromage à tartiner) 2,50€/PCE



Poke bowl (tomate, avocat, mangue, fromage à tartiner, oignon frits) 2,30€/PCE

Gaspacho tomate, concombre 2,30€/PCE



Gaspacho poivrons feta 2,30€/PCE



DIVERS

Prix par pièce



NACHOS

Nachos chips 6€/500G

Sauce cheddar 9€/500G

Guacamole 11€/500G

SAMOUSSAS

Fromage 1,20€/PCE

Boeuf 1,20€/PCE

Poulet curry 1,20€/PCE

Jambon et fromage à tartiner 1,20€/PCE

Légumes 1,20€/PCE

ACCRAS

Crevettes 20€/KG

Morue 20€/KG

Légumes 20€/KG

BAO

Poulet (effiloché de poulet, crudités et sauce bbq) 1,80€/PCE

Porc (effiloché de porc, crudités et sauce bbq) 1,80€/PCE

Poulet frit (poulet pané, crudités et sauce bbq) 1,80€/PCE

Crevettes frits (crevette pané, crudités et sauce bbq) 1,80€/PCE



PLAQUES ENTIÈRES

Prix par pièce



PIZZAS

Margarita (sauce tomate, fromage râpé) 15€

Reine (sauce tomate, fromage râpé, jambon blanc, champignons) 15€

4 fromages (base crème ou tomate, fromage râpé, cheddar, mozzarella, bleu) 15€



Lardons (crème, oignons, râpé) 15€

Burger (cheddar, sauce tomate, viande hâchée, ketchup) 18€



Italienne (crème, pesto, tomates, mozza, jambon cru) 18€

QUICHES

Lorraine (fromage râpé, lardons) 16€

Chèvre (fromage râpé, tomates et chèvre) 16€

Epinards (fromage râpé, épinards et chèvre) 16€

Légumes (fromage râpé, courgettes, poivrons, tomates et herbes de provences) 16€



Informations : une plaque correspond à 8 grandes parts ou 24 petites bouchées.

Possibilité de faire des préparations sur demande.

PLATS

12€/PERS (>8PERS)



10€/PERS (>15PERS)

8€/PERS (>20PERS)

Gnocchis de patates douces (et sa crème de bleu avec des noix ou figues)

Paëlla (mélange de fruits de mer, chorizo et poulet)

Rougail saucisses (accompagné de son riz)

Butter chicken (accompagné de son riz)

Boeuf bourguignon (accompagné de son riz ou de ses pâtes)

Daube de boeuf (accompagné de son riz ou de ses pâtes)

Daube de poulpe (accompagné de son riz ou de ses pâtes)

Couscous (poulet, merguez et boulettes de boeuf avec semoule)

Lasagnes de boeuf

Lasagnes de boeuf et légumes

Lasagnes chèvre et épinards

Chili con carne (accompagné de son riz)

Pâtes au pesto, poulet et burrata

Nouilles sautées (boeuf ou poulet ou légumes)

Tartiflette

Croziflette

Tajine de poulet aux olives (accompagné de sa semoule)

Hâchis parmentier de boeuf bourguignon (la viande est effilochée)

SALADES

3€/PCE (MINIMUM DE 8 PCE)



Piémontaise

Taboulé épicé aux crevettes (accompagnée de mangues, avocats, menthe)

Grecque (tomates, concombres, olives, oignons et feta)

Pois chiches épicés (concombres, tomates, olives, feta et oignons)

César (poulet pané, tomates, croûtons, parmesan, oignons)

Pâtes au saumon (crème d'aneth, échalottes et concombre)

Niçoise (haricots, oeufs, tomates, thon, oignons, olives, pommes de terre)

Taboulé (concombres, oignons, tomates)

Pommes de terre et lard (pommes de terre rôties, lard, oignons, sauce crème échalotte et ciboulette)

Salade de riz (thon, mayonnaise, tomates, oeufs, oignons, olives, concombres)





PROPOSITIONS

— sucrées —



BOX MA COOK

Traiteur fait maison

PLAQUES ENTIERES

— Prix par pièce —

Pâte feuilletée

22€/PLAQUE

Tarte aux pommes

Tarte aux pêches

Tarte abricots

Tarte aux fruits rouges

Pâte sablée

28€/PLAQUE

Tarte aux pommes

Tarte aux pêches

Tarte abricots

Tarte aux fruits rouges

Informations : 1 plaque représente 8 grandes parts ou 24 petites



V E R R I N E S

1,80€/PCE



Mousse au chocolat

Tiramisu café

Tiramisu speculos



Tiramisu pâte à tartiner

Salade de fruits de saison

Crumble aux pommes



Crumble aux pommes, poires et speculos

Crumble pêche

Crumble fruits rouges



Panna cotta à la confiture

Brioche
Avaline

PROPOSITIONS
— *Menus* —

Mini
PANCAKES

BOX MA COOK

Traiteur fait maison

1 5

M E N U 1

25€/PERS

Entrée

Salade César au poulet pané
ou
Carpaccio de tomate, burrata et pesto



Plat

Lasagnes de boeuf
ou
Boeuf bourguignon et son riz
ou
Paëlla fruits de mer et poulet



Fromage

Mix de 3 fromages au choix :
Cantal / Brie / Bleu / Comte /
Camembert / Tomme de vache /
Tomme de brebis
Accompagné de pain et confiture de figues



M E N U 2

30€/PERS



Entrée

Tartare de boeuf accompagné de
ses crudités

ou

Tataki de boeuf ou saumon
accompagné de ses légumes
croquants



Plat

Bavette d'ailoyau, sauce échalotte
et vin rouge accompagné de son
gratin dauphinois

ou

1/2 magret de canard accompagné
de son gratin dauphinois



Fromage

Mix de 4 fromages au choix :
Cantal / Brie / Bleu / Comte /
Camembert / Tomme de vache /
Tomme de brebis

*Accompagné de pain et confiture de
figues*



M E N U 3

35€/PERS



Entrée

Foie gras cuit au sel, toast,
confiture de figues et sa salade
d'agrumes

ou

Carpaccio de saumon gravlax
accompagné de ses crudités



Plat

Poulet au vin blanc, champignons
et son riz

ou

1/2 magret de canard accompagné
de son gratin dauphinois



Fromage

Mix de 4 fromages au choix :
Cantal / Brie / Bleu / Comte /
Camembert / Tomme de vache /
Tomme de brebis

Accompagné de pain et confiture de
figues



MENU VÉGÉTARIEN

25€/PERS



Entrée

Carpaccio de tomates, burrata et pesto

ou

Salade de semoule épicée, crevettes, mangues, avocats



Plat

Gnocchis de patates douces, crème de bleu ou parmesan et noix ou figues

ou

Lasagnes chèvre et épinards



Fromage

Mix de 4 fromages au choix :
Cantal / Brie / Bleu / Comte /
Camembert / Tomme de vache /
Tomme de brebis

Accompagné de pain et confiture de figues



M E N U E N F A N T

15€/PERS



Plat

Burger steak haché, cheddar et ketchup accompagné de ses pommes noisettes

ou

Blanc de poulet à la crème accompagnés de ses pâtes



Fromage

1 fromages au choix accompagné de son pain :

Cantal / Comte / Brie



Dessert

Mousse au chocolat

ou

Crumble aux pommes



20

ART DE LA TABLE

Service



Le prix du service est en supplément.

En fonction du nombre de serveurs/serveuses souhaitées, nous pouvons monter l'équipe. Il faut compter 22€/personne et par heure.



La durée moyenne d'un service est de 4h le midi (de 11h30 à 15h30) et 5h30 le soir (de 20h à 1h30).

Heure supplémentaire facturée 40€TTC, toute heure entamée est due.

Vaisselle



La vaisselle n'est pas comprise dans le prix. Nous pouvons utiliser la vaisselle déjà présentes sur les lieux ou apporter par vos soins. Si vous souhaitez que nous nous en chargeons, ceci sera en supplément. Pour avoir un ordre d'idée sur les prix :

- Petite assiette : 0,23€/pce
- Grande assiette : 0,55€/pce
- Assiette creuse : 0,47€/pce
- Couverts : 1,50€/pce





PROPOSITIONS
— Brunch —



BOX MA COOK

Traiteur fait maison

2 2

B R U N C H

40€/PERS

Gamme salée

Demi bun brioché oeuf, jambon, fromage

Oeufs brouillés

Lard grillé

Assortiment de 3 charcuteries
(jambon blanc, rosette, blanc de poulet)

Assortiment de 3 fromages
(cantal, brie, chèvre)

Avocado toast et saumon

Gamme sucrée

Pancake

Brioche perdue

Assortiment mini viennoiseries
(Pain chocolat, croissant, pain au raisin)

Brioche à la pralines ou aux pépites de chocolat

Salade de fruits

Compris dedans

Café, chocolat chaud et thé
Pain, confitures, beurres et pâte à tartiner



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Article 1 : Application des présentes Conditions Générales de Vente.
Elles régissent les relations contractuelles entre BOX MA COOK (ci-après « le prestataire ») et le client (ci-après : « le client »). Elles forment exclusivement les seules conditions de la commande et de la vente et prévalent sur toute stipulation contraire qui pourrait figurer sur des documents commerciaux du client ou ses conditions générales d'achat. En signant le devis ou la commande présenté par le prestataire, le client reconnaît avoir obtenu communication et pris connaissance des récentes conditions générales et déclare les accepter sans réserve.

Article 2 : Confirmation de commande.

Le client détermine avec le prestataire ses besoins et, pour confirmer sa commande, il doit signer le devis et le transmettre au prestataire accompagné d'un règlement à titre d'acompte d'un montant de 30 % du montant total. 8 jours avant la date de la prestation, le client devra transmettre le règlement total de la prestation. Il appartient au client de vérifier l'exactitude des éléments mentionnés sur le devis et, si nécessaire signaler au prestataire l'existence d'informations erronées.

Le devis signé par le client ne constitue un engagement que s'il a été accompagné du premier règlement et confirmé par écrit par le prestataire, ce dernier ayant la possibilité de refuser l'engagement si les modifications apportées par le client au devis initial sont telles qu'il n'est pas en mesure d'accomplir sa mission conformément aux règles de l'art.

Article 3 : Annulation et modification de commande.

Toute commande confirmée par le prestataire devient ferme et définitive et ne peut faire l'objet d'une annulation ou d'une modification par le client.

En revanche, une modification de commande peut avoir lieu d'un commun accord et faire l'objet d'un avenant écrit accepté par chacune des parties. En fonction de l'impact de la modification, le prestataire pourra ajuster son prix. Les tarifs indiqués sur les devis sont valables 30 jours à compter de la date qui y figure, ensuite de quoi tarifs et prestations proposés par le prestataire pourront être revus.

En cas d'annulation par le client, ses versements seront conservés par le prestataire à titre d'acompte et permettront de le dédommager du travail déjà accompli à ce stade ainsi que de l'achat des matières premières.

Le prestataire pourra en outre demander au client le paiement du travail et des marchandises si leur valeur dépasse les règlements remis à titre d'acompte, en fonction du moment de l'annulation. Une facture complémentaire sera alors émise.

Article 4 : Prix - nombre de convives

Les tarifs indiqués sont mentionnés en euros TTC (la TVA applicable est celle en vigueur à la date de facturation).

Le nombre de convives, obligatoirement communiqué par écrit par le client au moins 15 jours avant la date de la prestation au prestataire, sera facturé même en cas de défection de convives.

A l'inverse, en cas de présence d'un nombre de convives supérieur à celui annoncé initialement, le prestataire complètera sa facture finale au prorata. Le prestataire décline toute responsabilité en cas de manque de marchandise si le nombre de convives présents le jour de la prestation est supérieur à celui annoncé par le client.

Si la commande du client inclut une mise à disposition du personnel, le dépassement du nombre d'heures choisi donnera lieu à une facturation complémentaire sur la base des dispositions contenues dans le devis, par heure et par personne mise à disposition, étant précisé que toute heure entamée est due.

Le solde de la prestation sera donc payable à l'issue de celle-ci et sur réception de la facture par le client, sans escompte.

Le non-paiement à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture donnera lieu à l'application par le prestataire d'une pénalité de retard au taux de 15 % indiqué sur le montant TTC et exigible sans qu'une mise en demeure préalable soit nécessaire.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

rticle 5 : Dégustations - Marchandises et denrées fournies lors de la prestation.

Le prestataire peut organiser des dégustations pour permettre aux clients de faire leur choix en vue de la prestation finale. Ces dégustations font l'objet d'une facturation selon la quantité consommée, à régler le jour même.

Le prestataire décline toute responsabilité concernant les produits apportés par le client et/ou confectionnés par un autre prestataire ainsi que ceux restant après la prestation et que le client désirerait conserver.

Il pourra modifier le produit en cas de rupture lié à un problème sanitaire ou de rupture de stock.

Outre la fourniture des denrées, le prestataire peut fournir le matériel de réception et de cuisine ainsi que les plats, verres, couverts et assiettes (hors mobilier : tables et chaises notamment, gros équipements). Cette prestation est en supplément du prix de vente.

La perte ou la casse de matériel constatée à l'issue de la prestation sera facturée au client au coût de remplacement, sur présentation d'une facture. Tous les matériels et biens mobiliers mis à disposition par le prestataire devront être restitués en bon état par le client au plus tard 24 heures après la fin de la prestation.

Le prestataire n'assure pas en principe la mise en place des tables et des chaises, tant pour l'installation que la désinstallation ou le rangement de la salle. Il peut toutefois le faire sur demande du client et moyennant une facturation complémentaire. De même pour le rangement du mobilier après l'évènement.

Si, au moment de récupérer ses biens, le prestataire constatait que le client n'avait pas effectué la désinstallation, il effectuerait cette prestation lui-même qui sera facturée au client pour un moment forfaitaire de 300 € TTC.

Article 6 : Responsabilité et assurance

Le prestataire est tenu des défauts de conformité des biens et services figurant au contrat dans les conditions prévues aux article L 217-1 et suivants du Code de la Consommation.

Le client ne peut se prévaloir d'une garantie contractuelle à l'égard du prestataire. Le prestataire ne saurait être tenu responsable de vol, perte ou dégradation des effets appartenant aux convives à l'occasion de la réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les convives sera exclusivement de la responsabilité de l'organisateur de l'évènement.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Article 7 : Droit applicable et juridictions compétentes

Les présentes conditions générales de vente ainsi que tous les documents qui en découlent sont soumis à la loi française.

TOUT LITIGE OU CONTESTATION AUXQUELS IL POURRAIT DONNER LIEU, AUSSI BIEN S'AGISSANT DE LEUR CONCLUSIONS, EXECUTION, INTERPRETATION, RUPTURE, SERONT PORTES DEVANT LES TRIBUNAUX COMPETENTS DANS LE RESSORT DU SIEGE SOCIAL DU PRESTATAIRE, MEME EN CAS DE PLURALITE DE DEFENDEURS OU DE DEMANDES INCIDENTES OU D'APPEL EN GARANTIE ; ET CE EN DEPIT D'EVENTUELLE STIPULATION CONTRAIRE FIGURANT SUR LES PROPRES DOCUMENTS DE CLIENT.

Article 8 : Médiation

En cas de litige résultant de la présente convention, le client ayant la qualité de consommateur peut, en vertu de l'article L 612-1 du Code de la Consommation, recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de de la résolution amiable du litige qui l'oppose au prestataire.

Il peut saisir un des médiateurs référencés par la commission d'évaluation et de contrôle de la médiation de la Consommation (CECMC), consultable sur le site internet du Ministère de l'Economie à l'adresse suivante :

<https://www.economie.gouv.fr/mediation-conso>

La saisie du médiateur ne peut intervenir qu'après avoir tenté au préalable de résoudre le litige directement auprès du prestataire par une réclamation écrite.

Article 9 : Loi Informatique & libertés.

Le client est informé que le prestataire met en œuvre des traitements de données à caractère personnel afin de lui permettre d'assurer la gestion, de la facturation et du suivi des dossiers de ses clients ainsi que la prospection.

Ces données sont nécessaires pour la bonne gestion des clients.

En application de la loi Informatique et Liberté, les personnes physiques concernées disposent d'un droit d'accès aux données les concernant, aux fins de rectification, interrogation, opposition pour motif légitime et à la prospection à l'adresse électronique suivante : boxmacook@gmail.com ou par courrier postal : BOX MA COOK, 7 Rue Jean Fragonard, 81000 ALBI, accompagné d'une copie d'une pièce d'identité signée.

FRAIS DE DÉPLACEMENTS

— Départ d'Albi —

>30km

Inférieur ou égal à 30km autour
d'Albi : frais de déplacements
offerts

<30km

Supérieur à 30km autour d'Albi :
15€ par tranches de 30km

