



# EVENEMENTIEL 2025



## **Le mot de la Cheffe !**

“**Mathilde Cuisine** est une entreprise engagée dans l’écologie. Les contenants utilisés sont donc majoritairement en verre et porcelaine ou, à défaut, en bambou ou carton recyclable.

Les produits utilisés sont majoritairement locaux, bio et de saison. Nous essayons de générer le moins de déchets possibles et/ou de les revaloriser.

Tout est fait maison et cuisiné avec amour.

Pour un maximum de convivialité, le service du vin d’honneur/cocktail se fait au plateau par les serveurs, au milieu des convives. Cela permet également aux serveurs de présenter les pièces cocktails et de répondre aux éventuelles questions des vos invités.

Mathilde Cuisine, c’est une équipe entière professionnelle et consacrée à la réussite de votre événement.”





# ÉVÉNEMENTIEL 2025

## ORGANISATION & LOGISTIQUE

### **PRÉPARATION DE L'ÉVÉNEMENT :**

Nous pouvons organiser une visite à domicile en amont afin d'échanger sur votre projet : date, lieu, nombre de convives, particularités... Ou simplement échanger par téléphone et par email. Il peut être plus agréable pour vous de d'échanger de vive voix pour répondre à toutes vos interrogations. Suite à cela, votre devis sera établi au plus proche de vos attentes. À l'approche de l'événement, nous conviendrons ensemble des derniers détails organisationnels.

### **LE JOUR J :**

Nous arrivons généralement 2 heures avant le démarrage du vin d'honneur pour nous installer sur place.

Notre équipe professionnelle saura répondre à vos attentes. Le personnel de salle sera un véritable trait d'union entre vous et la cuisine, ils seront vos interlocuteurs privilégiés le jour de la réception.

Nombre de serveurs à prévoir :  
Apéritif : 1 serveur pour 40 convives.  
Service à l'assiette: 1 serveur pour 30 convives.  
Boissons (optionnel) : 1 serveur pour 40 convives.

Focus sur les cuisines : un devis sera établi selon le matériel nécessaire au bon déroulement de votre repas si le lieu ne possède pas de cuisine équipée.

Temps de service : le service du repas assuré par nos équipes est prévu jusqu'à 23h ou 00h (selon l'organisation de l'événement). Au delà, des heures supplémentaires seront facturées.



# ÉVÉNEMENTIEL 2025

## LE VIN D'HONNEUR/COCKTAIL APÉRITIF

### FORMULE 1 :

Choix de **5 sortes de pièces salées** (2 pièces de chaque par personne soit **10 pièces salées au total** par personne) à choisir parmi la liste des pièces cocktails rubrique "événementiel" sur le site internet [www.mathilde-cuisine.fr](http://www.mathilde-cuisine.fr)

Durée : 2h environ  
Tarif sur devis

### FORMULE 2 :

Choix de **6 sortes de pièces salées** (2 pièces de chaque par personne soit **12 pièces salées au total** par personne) à choisir parmi la liste des pièces cocktails rubrique "événementiel" sur le site internet [www.mathilde-cuisine.fr](http://www.mathilde-cuisine.fr)

Durée : 2h environ  
Tarif sur devis

### FORMULE 3 - COCKTAIL DÎNATOIRE :

Choix de **7 sortes de pièces salées** (2 pièces de chaque par personne soit **14 pièces salées au total** par personne) et **3 sortes de pièces sucrées** (2 pièces de chaque par personne soit **6 pièces sucrées au total** par personne) à choisir parmi la liste des pièces cocktails rubrique "événementiel" sur le site internet [www.mathilde-cuisine.fr](http://www.mathilde-cuisine.fr)

Durée : 3h à 4h environ  
Tarif sur devis

Compris dans la prestation :

- Plateaux de service
- Verrines, petites cuillères, petites serviettes
- Le service



# EVENEMENTIEL 2025

## LE REPAS A L'ASSIETTE

### **FORMULE 1 :**

#### **Entrée, plat et dessert servis à l'assiette.**

Pour connaître les menus liés à la période de votre événement, merci de nous contacter via le formulaire de contact sur le site internet [www.mathilde-cuisine.fr](http://www.mathilde-cuisine.fr)

Tarif sur devis

### **FORMULE 2 :**

#### **Plat et dessert servis à l'assiette.**

Pour connaître les menus liés à la période de votre événement, merci de nous contacter via le formulaire de contact sur le site internet [www.mathilde-cuisine.fr](http://www.mathilde-cuisine.fr)

Tarif sur devis

### **FORMULE 3 :**

#### **Entrée et plat servis à l'assiette.**

Pour connaître les menus liés à la période de votre événement, merci de nous contacter via le formulaire de contact sur le site internet [www.mathilde-cuisine.fr](http://www.mathilde-cuisine.fr)

Tarif sur devis

Nous travaillons avec des pâtisseries partenaires pour confectionner vos gâteaux de mariage, pièces montées...

Compris dans la prestation :

- Plateaux de service
- Verrines, petites cuillères, petites serviettes
- Le service



# EVENEMENTIEL

2025

## FORMULE ENFANT

### **FORMULE 1 :**

#### **Plat et dessert servis à l'assiette.**

Plat : steak haché, écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes.

Dessert : Fondant au chocolat et chantilly vanille

Tarif sur devis

### **FORMULE 2 :**

#### **Assortiments de pièces salées et sucrées.**

Pièces salées : mini quiche lorraine, mini pizzas, mini burger, mini croque monsieur et crudités

Pièces sucrées : salade de fruits, mini moelleux chocolat et mini cookies

Tarif sur devis

## EN SUPPLÉMENT SUR DEVIS

- Service des boissons
- Confection et impression des menus
- Thé, café
- Mignardises sucrées
- Vaisselle, verrerie, nappage
- Pain
- Fromage
- Ateliers plancha pour le vin d'honneur/cocktail

## NON PRIS EN CHARGE

- Dressage des tables
- Décoration de la salle
- Boissons (soft et alcool)



# EVENEMENTIEL

## QUELQUES IMAGES



2025





## **CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

**Devis :** Les commandes ne sont définitives qu'à réception de la confirmation écrite : le client retournera sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord » et y apposera sa signature. Afin de permettre la réservation de la date de la réception, le client versera à la société « Mathilde Cuisine » un acompte à hauteur de 30 % du montant TTC du devis prévisionnel. Toute modification de commande devra intervenir au minimum 7 jours avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives doit être communiqué dans ce même délai de 7 jours et correspondra à la facturation, et ce, même s'il s'avérait que le jour de la réception le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, si le nombre de convives est supérieur, la facturation sera établie sur le nombre réel de personnes réalisées et servies.

**Tarifs et conditions de paiement :** Les tarifs indiqués sur les devis sont valables 6 mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Tous nos prix s'entendent TTC, frais de déplacement en sus et variables selon le lieu de la prestation ou de la livraison. Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client. Sauf accord, les règlements seront effectués ainsi :

- Acompte de 30% à la commande
- Solde à réception de la facture.

Toutes les factures sont payables au comptant, la semaine suivant la réception. Le non règlement des échéances entrainera d'avant réception la suspension de la réservation et pour celle d'après réception :

- 10 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 30 jours,
- 20 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 60 jours,
- 30 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 90 jours.

**Annulation de commande :**

Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements suivants seront appliqués :

- De 3 mois à 1 mois : facturation à 30% du montant TTC de la facture,
- Moins d' 1 mois ouvré avant la date de la prestation: facturation à 50% du montant TTC de la facture.

La société « Mathilde Cuisine » pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer en raison d'un cas de force majeure (manifestation, grève, blocage, conditions climatiques dangereuses, sinistre sur les installations du Traiteur, ou tout autre problème pouvant mettre en danger l'intégrité physique du personnel). En cas de crise sanitaire ou situation exceptionnelle (épidémie, confinement etc), nous ferons notre possible pour rechercher conjointement une nouvelle date pour votre évènement.

**Le Service :** Le service est assuré par notre équipe, celui-ci est assuré jusqu'à 23h ou 00h suivant le menu choisi. Le « service » comprend l'installation, le service, le débarrassage et le rangement. En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur et/ou cuisinier est facturée 20,00 € TTC. Toute heure entamée est considérée comme due.

**EVENEMENTIEL  
2025**