



*Jean David Traiteur
Mariage en Provence*





Service Commercial
6 rue Léon Bancal
13011 - MARSEILLE
+33 4 91 95 46 14

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de votre confiance et nous nous ferons un plaisir de mettre notre savoir-faire et notre créativité au service de votre réception

Dans l'attente de participer au succès de votre événement, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Alain BEAUQUIS
Directeur Commercial

+33 6 29 34 34 22
alain@jeandavidtraiteur.com

Retrouvez nous sur :



www.jeandavidtraiteur.com



[Jean David Traiteur](#)



[JeanDavidTraiteur](#)



Nos références

Mariages, événements familiaux ou professionnels nous intervenons dans tout le sud-est de la France de Montpellier à Monaco

Nous avons le plaisir de partager leur passion et de les accompagner :

Référencé Marseille Chanot
Référencé Marseille Congrès
Palais du Pharo
Le Palais de la Bourse
Tour la Marseillaise
Office du Tourisme d'Aix en Provence
Office du Tourisme de Saint Tropez
Fondation Vasarely
Le Silo - Marseille
Cote magazine
Agence Carocom
Agence Sept Lieux
Idéal Gourmet
Aloha Communication
Crown Luxury Monaco
Art Aix et Terra
Château Val Joanis
Château Saint Hilaire
Domaine de Roquefeuille

Quelques événements marquants :

Catering Miss France 2020 - Le Dôme
Grand Prix de Formule 1 - Monaco
Marseille Jazz des Cinq Continents
Restaurant du Food'In Sud - Parc Chanot - Marseille
Convention Annuelle MSA - Palais de la bourse
Lancement DS7 - Château Ricard
Nuit de l'immobilier - Stade Vélodrome - Marseille
Inauguration du centre commercial des Terrasses du Port
Inauguration siège Nexity - Marseille
Soirée de Gala - Generali - Parc Chanot
Soirées MIPIM - Palais Masséna - Nice
Fight Night - Citadelle de Saint Tropez
Soirée BPPC - Palais du Pharo - Marseille
Inauguration du Bâtiment Floressence - Marseille
Festival de piano - La Roque d'Anthéron
Congrès Cardio Vasculaires - Parc Chanot - Marseille
Arbre de Noël AXA - Cirque d'hiver - Paris
Congrès Neudos - Château Pont Royal
Marché annuel Mairie des 9 et 10ème - Marseille
Congrès Union des Avocats Européens - Marseille

Ils nous font confiance :

Endemol, Burgess Yacht Monaco, Cybernetix, URPS Médecins libéraux, Montblanc, Semepa, Groupe la Provençale, La Comex, Colas, Koné, Bouygues Immobilier, Groupe Ortec, BMW, Onet, GSO+ Moscou, Ministère du développement régional Russe, Westinghouse, Avelar Energy Suisse, Iter France, Véolia, Arcelormittal, Bentley Monaco, Nail Tech Monaco, Dalkia, Crédit Agricole, Paris, LCL, Audemars Piguet - Suisse, Sita Sud, BNP, Vinci, AG2R la Mondiale, EDF, FNAIM, UBM, Albingia, La Provence...



**Traiteur Officiel
Miss France 2020**



**Mécène de la
Fondation Vasarely**



**Traiteur Officiel du
Festival Jazz des
Cinq Continents
Marseille**



Les Engagements de Jean David Traiteur pour la planète



Depuis plusieurs années, Jean David Traiteur est fortement engagée en matière de "Responsabilité Sociétale de l'Entreprise" (RSE) et de Développement Durable. L'entreprise intègre des considérations sociales, environnementales et économiques dans son processus de production et son fonctionnement.

Notre label :

Respecter l'intérêt des clients
Respecter l'environnement
Loyauté et responsabilité sur les marchés
Valoriser le capital humain
Respecter le droit des personnes
Actions sociétales

L'évènementiel éco-responsable :

Tous nos plats sont conçus de manière à minimiser leur impact sur l'environnement, depuis le choix en amont des produits et des matériaux, et de leurs modes de transformation jusqu'à la prise en compte de leur recyclage en fin de vie. Ces actions se traduisent par la mise en place de :

- une gamme de produits éco-socio responsables :

- ◆ suppression de la vaisselle jetable et contenants en plastique (supports naturels et consommables) sur nos réceptions
- ◆ réduction de la perte de matière première
- ◆ limitation de la pénibilité de travail lors de la production
- ◆ réduction du suremballage : les cartons de nos plateaux repas ainsi que la vaisselle sont 100% biodégradables ou recyclable.

- des achats responsables :

- ◆ une sélection de fournisseurs locaux assurant des productions locales
- ◆ utilisation de produits issus du commerce équitable

- ◆ nos menus sont créés avec des fruits et légumes de saison et de proximité
- ◆ choix de producteurs certifiés

- la réduction de l'impact sur l'environnement

- ◆ tri sélectif en 7 familles et compactage des déchets sur notre site de production. Tri renforcé sur des sites réceptions lors des événements.
- ◆ traitement de nos huiles usagées par une société extérieure
- ◆ recyclage de nos cartouches d'encre
- ◆ tri du verre avec container sur notre site
- ◆ utilisation de produits de nettoyage éco-responsable
- ◆ limitation des déplacements par une organisation logistique optimale
- ◆ formation du personnel à l'écoconduite

- des engagements concrets en matière de responsabilité sociétale

- ◆ développement de l'autonomie dans les postes
- ◆ respect de la diversité et de la parité homme/femme dans les effectifs
- ◆ prise en compte de la pénibilité de travail dans la production et de la mise place de la prestation





Quelques points importants...

Peut-on goûter différents plats avant de choisir le menu ?

Oui, nous vous proposons une dégustation, vous trouverez tous les détails en page "dégustation"

Il y a-t-il possibilité d'obtenir des menus spéciaux en fonction des besoins des invités (menu enfant, végétarien, végétal, sans gluten, sans porc, sans sel, spécial femme enceinte, etc.) ?

Oui, nous pourrions à votre demande adapter le menu aux régimes alimentaires, nous disposons également d'un menu enfant.

Le repas du traiteur et des serveurs est-il compté en supplément ?

Non absolument pas, nous nous chargeons de nos propres équipes.

Peut-on obtenir une réduction pour le menu des prestataires présents (DJ, photographe, etc.) ?

Oui, nous prévoyons un repas spécial pour les prestataires, nous offrons jusqu'à 4 personnes les suivants sont facturés 25,00 €

Quelle est l'origine des produits (région ou pays, fraîcheur, etc.) ?

Dans la mesure du possible nous travaillons avec des producteurs régionaux et des produits frais.

Est-ce qu'on peut récupérer les restes de nourriture (plats et desserts) ?

Nous pouvons laisser à l'issue de la réception certains produits n'ayant pas subi la rupture de la chaîne du froid ou ne présentant aucun risque, une décharge devra malgré tout être signée.

Le tarif, inclut-il les frais de déplacement ?

Oui, dans un périmètre de 100 km autour de notre laboratoire (13011 Marseille) au-delà un supplément minime peut-être demandé.

Le tarif, inclut-il l'installation, la préparation de tables et la décoration ?

Oui, un rendez-vous permet d'identifier la décoration de vos tables, une photo témoin en permettra l'installation par notre équipe.

La vaisselle et le linge de table sont-ils fournis ?

Oui. Vaisselle contemporaine, nappage et serviettes en coton blanc.

Amenez-vous votre propre matériel de cuisine ?

Oui, une visite logistique permettra de déterminer les besoins, mais nous sommes autonomes.

Le service est-il inclus dans la prestation, et jusqu'à quelle heure ?

Oui, jusqu'à 04h00, mais il est possible d'aller au-delà de cet horaire, le rangement n'intervient pas dans ces heures.

Y a-t-il un droit de bouchon sur vos propres bouteilles de vin, champagne et autres alcools ?

Non, nous prenons en charge l'intégralité de vos boissons sans droit de bouchon, il vous est même possible de nous déposer celles-ci dans la semaine précédente, que nous puissions les rafraîchir à l'avance.



Jean David



Les Horaires

Le timing ci-dessous est donné à titre indicatif dans le cadre d'un vin d'Honneur débutant à 19h00 suivi d'un dîner.
Cet horaire peut être modifié à votre convenance

Le jour de votre réception

Entre 13h00 et 14h00 selon le lieu

Arrivée de l'équipe Jean David Traiteur
Livraison du matériel⁽¹⁾
Installation du cocktail et du dîner

A l'arrivée de vos invités

Accueil avec les rafraichissements

De 19h00 à 21h00

Service du cocktail

De 21h00 à 04h00 ⁽²⁾

Service du dîner
Accompagnement de la soirée dansante
avec l'Open Bar

De 04h00 ⁽²⁾ à 05h30

Rangement
Reprise du matériel⁽³⁾
Départ de l'équipe Jean David Traiteur

⁽¹⁾ En cas de matériel lourd (tables, chaises etc.) la livraison peut s'effectuer la veille ou le matin même

⁽²⁾ Cet horaire pourra être modifié à votre demande lors de la soirée

⁽³⁾ Pour le matériel lourd (tables, chaises etc.) la reprise peut s'effectuer le lundi.



Le Menu "Tradition" Jean David Traiteur

Déroulement de votre réception...

Nous aurons le plaisir d'accueillir vos invités avec le buffet de **Rafrâichissements**.

Je vous propose ensuite le **Vin d'Honneur**

Cocktail de 18 pièces réparties entre les pièces individuelles froides et chaudes
&

3 Ateliers Culinaires

réalisés par nos chefs devant vos invités.

Ce moment privilégié sera accompagné par les boissons softs, alcoolisées.

La suite sera à vivre autour d'un **dîner servi à table** avec ou sans entrée, un plat chaud, le buffet de fromages et le Gâteau des Mariés suivi du Buffet Desserts.

by

Leanne David
traiteuse



Accueil rafraichissement

Lors de l'arrivée de vos invités
et avant le début du Cocktail Apéritif
nous leur proposerons, dans un espace déporté
et ombragé si cela est possible,

Citronnade "granité" à la menthe fraîche

Eau minérale plate et gazeuse

Le vin d'honneur - mobilier et vaisselle

Les structures buffets
Les nappes blanches
La verrerie adaptée

Verres à softs, flûtes à champagne, verres à vin, verres à cocktails
La décoration des buffets selon les thèmes des ateliers



Le vin d'honneur - les boissons

Les softs

Eau minérale, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Light

Les jus de fruits Jean Louis Bissardon

Depuis toujours, Bissardon jus de fruits travaille dans un climat de confiance et en étroit partenariat avec des producteurs locaux. Aujourd'hui, 95% des fruits que la société transforme sont cultivés dans la région Rhône-Alpes.

Jus d'orange - Pur jus de fruits 100%
Jus de pomme - Pur jus pomme Chagnon

Les boissons Apéritives

Whisky, Pastis, Martini blanc, Martini rouge

Les glaçons

Si vous souhaitez accompagner le cocktail avec vin ou Champagne nous les servons sans droit de bouchon.

Les boissons sont servies à discrétion





Le vin d'honneur - les pièces salées

18 pièces dont 3 ateliers

Les créations salées froides servies au plateau et sur buffet

Pic Vésuvio

tomate cerise, mozzarella au pesto & olive taggiasche

Choulipop's de la mer

mini chou, rillettes de sardines & chantilly à l'aneth

Le Transalpin

comté 12 mois, coppa di Parma, oignon confit au vieux balsamique

Le Wrap

houmous, piquillos confits & julienne de carottes

Madeleine Lorraine

jambon de pays, crème forestière & croustillant de Grana Padano

Canapé Roma

pain de mie épinards, cream cheese, tomates séchées, mozza panée à la pistache & tuile de basilic

Transparence Provençale

brouillade, tartare de ratatouille au basilic & tapenade d'olive verte

Mini navette Mer

thon & crème d'aneth

Campagne de la ferme

chèvre affiné & chutney de poire

Focaccia Végé

tomate fraîche, mozzarella et pesto

Assortiment de crudités en batonnets
accompagné d'anchoïade, tapenades, caviar d'aubergine

Les créations salées chaudes servies au plateau

Acras de morue et crème de curry.

Mini kefta à la marocaine.

Frites de panisse traditionnelles.



Le vin d'honneur - les ateliers des chefs

3 ateliers

chaque buffet/atelier est décoré selon le thème

Atelier Provençal

Comme une vrai soupe de poisson
servie en mini chaudron
croûtons, fromage râpé, rouille.

Supions confits dans leur jus, infusés à l'anis et au basilic.

Atelier Italien

Eventail de pâtes, penne bio, gnocchis, raviolis...
cuisinés avec des sauces au choix
crème de champignons, crémeux de Parmesan, sauce au basilic...

et au choix

Plancha du boucher

Brochettes de foie gras au Sauternes
Magret de canard du sud ouest
Brochettes de filet de bœuf
Emincés de volaille Thai
Figatelli Corse

OU

Plancha de la mer

Gambas marinées au Cognac
Brochettes de Saint Jacques
Petites seiches au basilic
Filets de rouget ou de sardine (selon saison) à la Provençale
Petits poulpes à l'ail





Le dîner

En option - Les entrées

(6,20€ par personne)

Escalope de foie gras en coque de macaron
pipette de Sauternes & confit de figues Corse.

Ceviche de Saint Jacques au citron de Menton
marinade thaï à la coriandre.

Ravioles de homard, bisque à l'estragon
tagliatelles d'asperges.

Les plats

Daurade snackée sur peau, chutney de tomates
artichaut à la barigoule, jeunes légumes.

Magret de canard des Landes, jus de cèpes
écrasée de pomme de terre au romarin
julienne de légumes.

Quasi de veau sur braise, jus de morilles,
polenta truffée, tian Provençal.

Filet de bœuf confit, jus corsé au Porto
ravioles à la truffe blanche, poêlée forestière
croquant de roquette.





Le dîner

Le buffet de fromages

St Félicien
St Marcellin
Reblochon au Cumin
Brie de Meaux
Rocamadour
Munster
Brousse
Brocciu

Petites boulangerie individuelles

Pour le dîner il conviendra de faire un choix identique pour tous les convives, cependant pour des impératifs de religion, de régime alimentaire ou d'allergie, je peux vous proposer des alternatives.

Tempête de douceurs

Le gâteau des mariés

Pièce à thème réalisée en choux par notre Maître Pâtissier
avec décoration en nougatine et sucre tiré
(2 choux par personne)

ou

Wedding Cake à la Française
parfums au choix

--

Buffet de crêpes en animation
accompagnées de
Nutella
Grand Marnier
sucre, confitures, chantilly...

Plateaux de fruits de région

Opéra tradition

Tarte chocolat banane

Tarte citron meringuée

Fraisier à la crème d'amandes

Transparence ile flottante et crème à la vanille Bourbon





Le dîner - les boissons

Les boissons

Les boissons sont servies à discrétion

Eau minérale Evian - bouteille verre

Eau gazeuse Badoit - bouteille verre

Coca cola et jus d'orange - pour les tables enfants

Le Café Malongo - Grande Réserve
commerce équitable

Les vins et Champagne

Pour accompagner votre réception, les vins, Champagne sont fournis par vos soins et servis sans droit de bouchon.

Il vous sera possible de déposer sur notre site dans la semaine précédente vos vins et champagne, ceux-ci seront placés en chambre froide afin de les mettre en température et transportés sur le lieu de la réception en camion frigorifique. A l'issue de la réception et après contrôle de votre part nous laisserons sur place le surplus ainsi que les bouteilles vides.



Le personnel

Nos équipes de professionnels sont formées sur les valeurs que nous partageons avec nos clients.

Discrétion et efficacité pour un service sur mesure.

Afin de réaliser une prestation de qualité je vous conseille le quota suivant :

1 Directeur de réception Maître d'hôtel responsable :

1 Maître d'hôtel pour 20 personnes, ajusté selon le lieu, responsable:

- des postes boissons
- du passage au plateau
- de la gestion des buffets en alimentaire et en propreté
- du service du dîner
- de l'accompagnement de la soirée
- du rangement

1 Chef exécutif des cuisines et son équipe

Nos maîtres d'hôtel seront habillés, pantalon noir, chemise blanche, gilet, cravate.

Nos équipes sont prévues pour une prestation de 19h00 à 4h00.

Heure supplémentaire

34,50 € par heure et par personnel
(charges sociales comprises)





Art de la table et divers

Art de la table pour le repas

Pour la mise de table :
Nappage coton blanc,
Petit matériel de table, seau à glace, cendriers...
Serviettes coton blanc
Assiettes porcelaine aux lignes épurées
Verrerie cristalline contemporaine
Couverts en inox.

Les tables et les chaises sont à votre charge
mais nous pouvons nous en occuper.

Repas enfants

(réservé aux enfants de - de 12 ans)

Cocktail apéritif du menu choisi
Hamburger, Potatoes ou fish and chips
Buffet desserts
Coca Cola, eau minérale
Tarif: 21,00 € ttc

Repas des professionnels

(hors personnel Jean David Traiteur)
4 repas offerts (plat, dessert)
au-delà 26,00 € ttc

Invités vin d'honneur

Tarif: 32,00 € ttc

La dégustation

Du lundi au jeudi midi

Notre "Rendez-vous Dégustation" vous permettra de découvrir la qualité et l'originalité de nos propositions.

Nous aurons le plaisir de vous servir parmi le menu de votre choix:

Un aperçu du cocktail apéritif avec ateliers
2 Plats chauds avec accompagnements
Nos spécialités fromagères
Un éventail de notre Buffet Dessert

Nous pourrions accompagner cette découverte par les vins que vous envisagez servir pour votre réception.

Ce repas est facturé 50,00 € TTC par personne.

Si vous nous faites confiance pour votre soirée de mariage un avoir du montant de la dégustation(*) sera réalisé sur votre contrat de réservation.

(*) Limité à 4 couverts



Démarche Qualité

Le système de gestion de la sécurité des aliments de Jean David Traiteur repose sur deux éléments primordiaux :

L'agrément CE : FR 13.211.015 CE qui garantit au consommateur le respect :

- de la conformité du laboratoire,
- du principe de la marche en avant des produits,
- d'un plan de circulation des flux propres et contaminants,
- des bonnes pratiques de la fabrication,
- d'un plan de nettoyage et d'entretien du laboratoire efficace,
- d'un suivi bactériologique régulier par un laboratoire extérieur,
- de l'aptitude médicale du personnel de production.

La démarche HACCP

Identification de tous les dangers (physiques, chimiques et bactériologiques) du métier de Traiteur Organisateur de réceptions, l'évaluation de leur niveau et l'établissement de mesures préventives et correctives pour les maîtriser.

L'objectif est de respecter et maintenir :

- la qualité des matières premières,
- la chaîne du froid (et les principes de stockage) des produits jusqu'à la remise au consommateur,
- les températures de manipulation des produits,
- les Dates Limites de Consommation des produits transformés en interne,
- les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène en production, indispensables pour assurer la qualité sanitaire des produits remis au consommateur.



Logistique & livraison

TRANSPORT

Inclus dans le tarif de base, sous réserve d'un accès facile à l'espace de réception et présentant une manutention normale.

CONDITIONS

Cette proposition est faite sous réserve d'une visite technique du lieu

de la réception et est valable 6 mois à compter de sa date d'émission.

Au-delà de 100 km de notre laboratoire un supplément kilométrique pourra être calculé.

FOURNI PAR VOS SOINS

Un espace office couvert et fermé correspondant au nombre de convives.

Une arrivée d'eau.

Tableau électrique, prises 220 volts avec puissance adaptée.

Une autorisation de stationner pour les camions proche de l'office traiteur.

Adresse Laboratoire :
6 rue Léon Bancal
13011 Marseille

Conditions Générales de vente

A/ Réservation & Règlement:

Le versement d'un acompte de 1500€ est nécessaire pour arrêter la date de votre réception et en entériner sa réservation.

Un deuxième versement correspondant au complément de l'acompte, à hauteur de 30% du montant total T.T.C. estimé (selon le nombre défini sur le contrat de réservation), vous sera demandé par mail six mois avant la date de la réception.

Le solde sera exigible la veille de la réception.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse du nombre de couverts.

B/ Le Nombre:

Un nombre évolutif devra être indiqué lors du rendez-vous de préparation de la réception soit environ 30 jours avant la date de celle-ci.

Le nombre définitif d'invités sera arrêté 8 jours calendaires (avant 12H) avant la date de la réception et devra être communiqué par courrier postal ou par mail (jd.traiteur@orange.fr). Il ne pourra être inférieur au nombre précisé sur le contrat de réservation et correspondra au nombre minimum facturé.

En deçà de cette date et même en cas de défection importante, aucune remise ne pourra être consentie, tous nos frais ayant déjà été engagés.

C/ Annulation:

Toute annulation devra être stipulée par lettre recommandée A.R. à HCB GROUP - Avenue Jean Giono - 13190 - ALLAUCH.

Si votre annulation intervient 6 mois ou plus avant la date de la réception les sommes versées vous seront restituées, déduction faite de 600 € de frais de dossier et ce, à la date prévue de la réception.

Si votre annulation intervient entre 1 et 6 mois avant la date de la réception l'acompte de 1 500.00 € sera conservé par la société HCB La Bauquière - Jean David Traiteur à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable.

Si votre annulation intervient moins de 30 jours avant la date de la réception, l'indemnité demandée sera de 60% du montant total T.T.C..

Si votre annulation intervient moins de 10 jours avant la date de la réception, l'indemnité demandée sera de 100% du montant total T.T.C..

Les modalités de paiement prévues dans le contrat doivent être respectées. En cas de non-paiement par le client, la société HCB GROUP pourra si bon lui semble refuser l'exécution des prestations demandées.

Dans un tel cas, le solde du prix prévu reste cependant dû à la société HCB Jean David Traiteur qui pourra en demander par tout moyen de droit l'exécution forcée. Tous les frais, droits et honoraires qui seront exposés alors, pour ce faire, seront à la charge du client qui s'y oblige. La somme due portera également intérêt depuis le jour prévu pour le paiement jusqu'au jour de son exécution, au taux annuel de base bancaire en cours majoré de quatre points

D/ Retards:

La société HCB GROUP ne pourra être tenue responsable des éventuels retards dus à des événements exceptionnels et totalement indépendants de son contrôle, tels que: accidents, intempéries, interdictions officiels, forces majeurs, grèves, attentats, etc.

E/ Communication:

La société HCB GROUP se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception pour sa communication personnelle hors personnages, nom du lieu et du client.

F/ Perte et casse:

Pour toutes commandes optionnelles de matériel le nombre de matériels commandés et facturés sera toujours supérieur au nombre de couvert pour parer à toute augmentation du nombre de convives le jour même.

La perte et la casse du matériel dues à des comportements anormaux de la clientèle feront l'objet d'une facturation.

H/ Responsabilité:

Pour la protection de nos salariés affectés au travail en salle, le lieu de réception intérieur devra être entièrement non-fumeurs.

La responsabilité de HCB GROUP est engagée totalement sur les prestations précisées à l'article VIII du contrat de réservation. Il ne serait, en aucun cas, être tenu responsable de prestations

facturées directement par d'autres fournisseurs.

L'ensemble des produits non-alimentaires fourni par HCB GROUP reste sa propriété.

En application des textes édités par les services vétérinaires (D.G.S.V.) et de la répression des fraudes (D.G.C.C.R.F.) tous les produits seront à l'issu de la réception détruits et jetés, par conséquent, nous nous dégageons de toutes responsabilités au cas où le réservataire insisterait pour conserver ou emporter tout produit restant.

Toutes contestations relatives à l'interprétation et à l'exécution du contrat de réservation seront la compétence du Tribunal de Commerce de Marseille.

Allauch le :

Les Réservataires

JD Traiteur

