



Agence woodi
Traiteur Haut de gamme

Boite de risotto , asperges verte et truffe noire

Pic de saumon fumé gravlax

Pic de thon rouge sur lit de mangue , graine de sésame

Grenaille en bouchon rotie aux herbes folles et caviar

Boite de légumes sautés et filet de veau gremolata au parmesan

Cassolette noix de saint jacques sur velouté de petit pois bio , chips de chorizo ibérique

Finger croques moelleux , jambon blanc rostello truffé

Focaccia à couper , mozzarella fior di latte , crème d artichaut, tomate à l ancienne

roquette , pesto rouge

Boite de fenouil confit , turbot et son jus brun

Verrine d avocat , gambas , mangue du pérou , citron vert , gravlax aneth

Navette briocheé , tarama blanc

Mini club sandwich saumon fumé barthouil , beurre isigny

Verrine artichaut , cecina séchée , bille de mozzarella , pesto

Brochette ananas , curry , crevette

Pic de saumon et caviar osciètre

Langoustines sur assiettes curry vert , herbes fraîches

Cocotte de saumon beurre blanc riz noir

Légumes antipasti confits courgettes , aubergines , poivrons et stracciatella di bufala

Navette briochée , jambon ibérique , emmental

Sablé citron , vanille de tahiti , chocolat tonka , exotique , praliné

Verrine de mangue , caviar de vanille

Pâtisserie de voyage sur demande

Petit déjeuner sur devis , brunch sur devis buffet dejeunatoire ou dinatoire sur devis





Agence Woodi



AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HOTEL POUR ÉVÉNEMENT



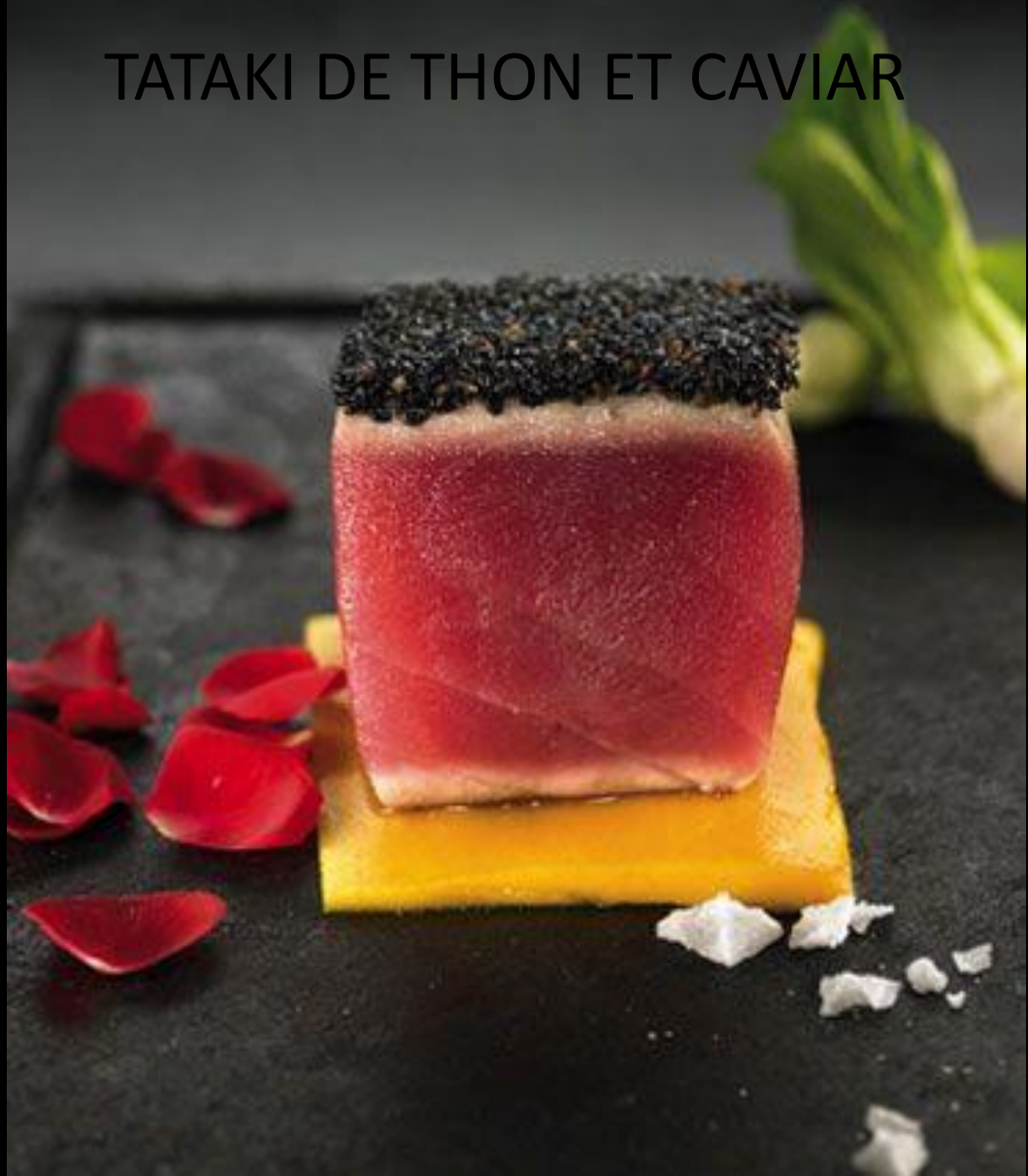


NOTRE SERVICE MAITRE D HOTEL PREMIUM



AGENCE WOODI
MAITRE D'HOTEL POUR EVENEMENT

TATAKI DE THON ET CAVIAR



SAUMON GRAVLAX





AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT







Traiteur haut de gamme

0651170147

NOUS CONTACTER



AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT





Coeur de saumon fumé , Caviar Oscietre sur pic

Focaccia , Mozzarella fior di latte , tomates à l'ancienne , pesto de basilic

Verrines avocat , gambas et mangue , citron vert , assaisonnement gravlax , aneth

Coeur de saumon fumé , Gravlax sur pic

Navettes briochées , tarama blanc à la truffe

Navettes briochées jambon Serrano , emmental , beurre salé isigny

Mini club sandwich saumon , tomates , sauce estragon

Verrine artichauts , tomates séchées , billes de mozzarella di buffala , pesto

Brochettes Crevettes , ananas , curry rouge salée , sucrée

Mignardises , citron de Menton , vanille de tahiti , exotique , chocolat tonka , praliné , noisettes









SAUMON BALIK



AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT





























BEYOND
10
ROOFTOP
AVENUE FOCH - PARIS



AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT



LUXE ET
RAFFINEMENT
AGENCE WOODI



AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT



AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT

RISOTTO TRUFFE & ASPERGES



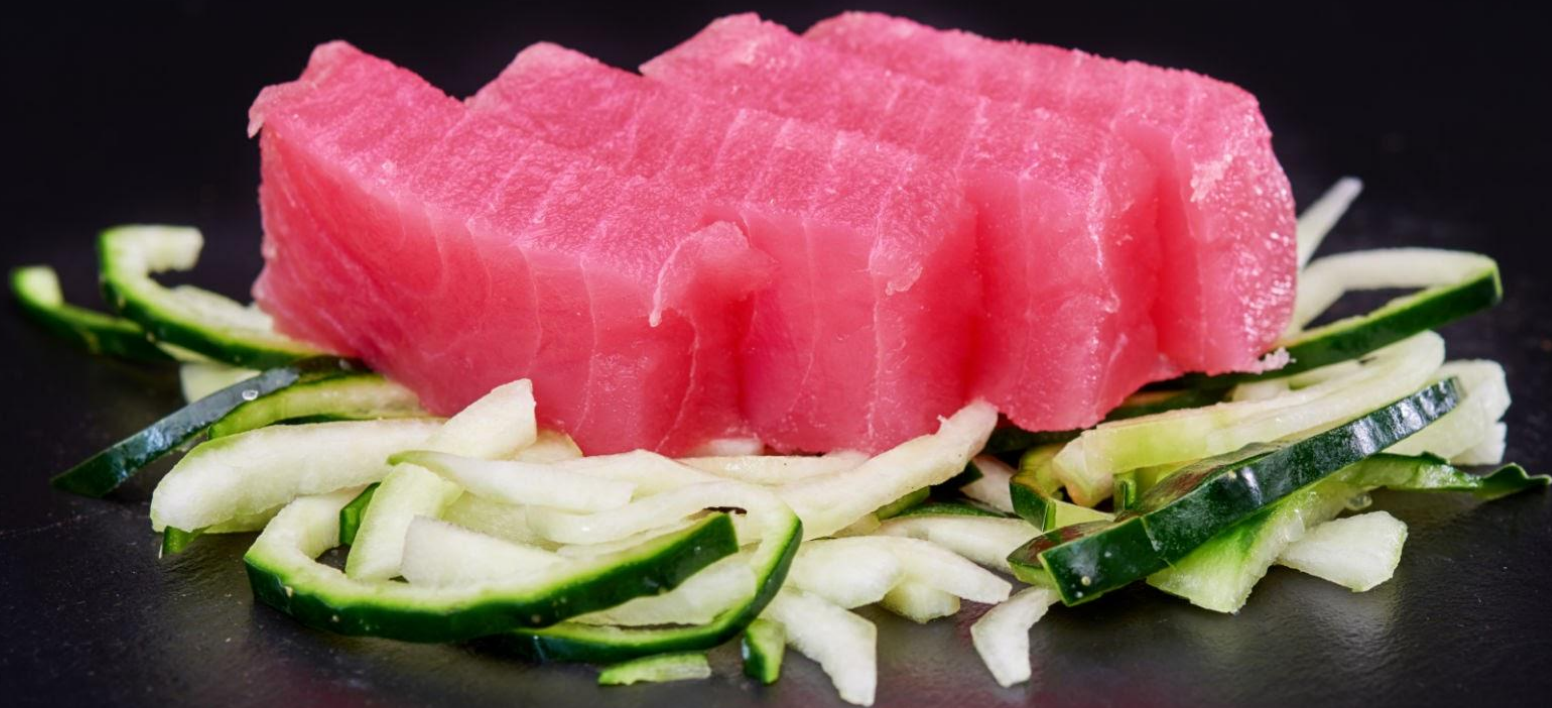


NOIX DE SAINT JACQUES & CAVIAR



MAISON BALIK







CROQUE SAUMON ROQUETTE





AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT



FOCACCIA



AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT





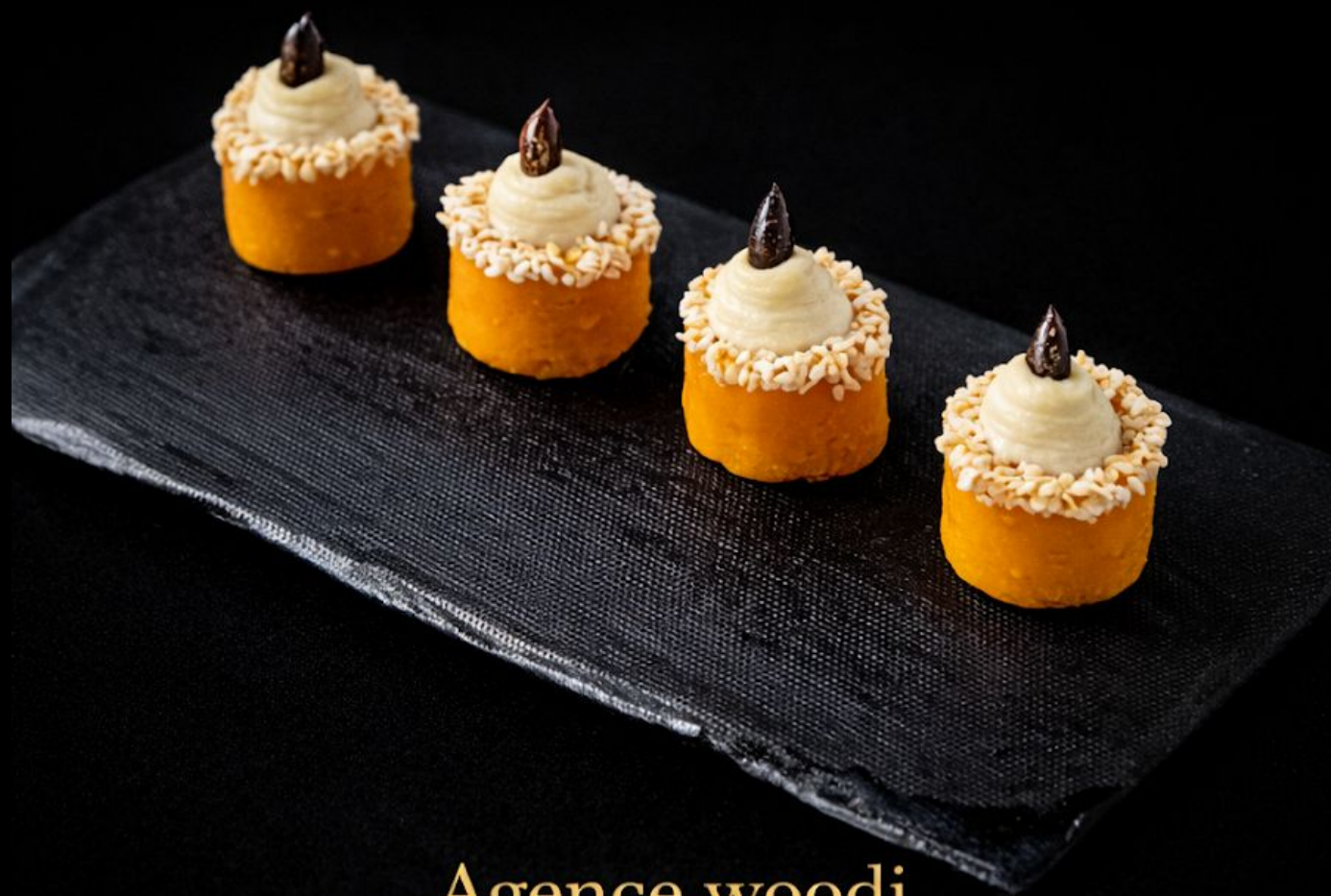






Agence Woodi





Agence woodi

NOS GÂTEAUX DE VOYAGE



Nos Formules Animations Food

Découvrez nos expériences culinaires uniques, pensées pour émerveiller vos invités et sublimer vos événements.

Animation Cocktail & Finger Food

Idéal pour vos réceptions, cocktails dînatoires

- Bouchées raffinées & originales
- Mini-plats chauds ou froids
- Service élégant et discret

Une expérience gastronomique en direct

- Chef cuisinant devant vos invités ,barbecue
- Atelier culinaire (pasta, plancha, wok, etc.)
- Interaction et spectacle garanti

Créez l'ambiance qui vous ressemble

- Bar à champagne, bar à Kaviar, bar à sushis
- Bar à desserts MOF, bar à cocktails ou mocktails
- Décoration chic & personnalisable

Parfait pour un lendemain de mariage, un séminaire ou un anniversaire

- Sélection de mets sucrés et salés de haute qualité
- Jus frais, smoothies, café haut de gamme
- Mise en scène élégante

La street-food revisitée en version haut de gamme

- Burgers gastronomiques, tacos, poké bowls...
- Recettes personnalisables

Live Cooking Show

Bar à Thèmes Gourmands

Brunch & Buffet Premium

Animation Privatisée



AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT



AGENCE WOODI
TRAITEUR HAUT DE GAMME



AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT



Ils nous font confiance

PRADA



CHANEL

LOUIS VUITTON



LOEWE

MANUEL CANOVAS
Paris

SEPHORA

Haute École
de Joaillerie
— PARIS —
Révélateur de talents



WHITE & CASE



VALTUS

Mercedes-Benz

BVLGARI

SHIFT

DIOR

CIC
BANQUE PRIVÉE

CHANTELLE



BALENCIAGA

Cardiologs

GRANT
ALEXANDER
ATHLETE THINKING

BOLLORE

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Présentes conditions générales de vente s'appliquent de plein droit à l'ensemble des produits proposés à la vente par la société ADMV CONCIERGERIE, ci- après désigné le vendeur. Conformément à l'article L 442-6 du Code de commerce, aucune Condition Générale d'Achat ne pourra être imposée au Vendeur, sans son acceptation expresse ou écrite.

1. Tarifs

Nos prix sont hors taxes.

Ils comprennent la nourriture , le materiel , les livraisons et reprises , les frais d'installation, de montage et de démontage en cas de personnel de service prévu.

2. Commande

Toute commande doit être confirmée par écrit au moins 8 jours ouvrables avant la date de réception (nom du signataire, tampon société avec N° de Siret et TVA intracommunautaire). L'étendue de nos prestations est déterminée par le devis qui vous est adressé.

A cet effet, la page « Confirmation de commande » doit nous être retournée dûment complétée et signée par la personne décisionnaire, avec la mention « bon pour accord » ainsi que le cachet de la société.

La vente est réputée conclue à la date d'acceptation de la commande par le vendeur.

3. Conditions Financières

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande, celle-ci doit obligatoirement être accompagnée **d'un acompte de 30% du montant** (taxes comprises) de notre devis **7 jours ouvrés avant la manifestation**.

Le solde du paiement s'effectue à réception de la facture. **100%** seront demandés pour toute personne physique, ou clients personne morale de droit étranger.

4. Impayés - retard

En cas d'impayé ou de retard de paiement, le Vendeur pourra refuser de prendre en charge toute nouvelle commande ou interrompre les commandes en cours.

Tout retard de paiement à l'échéance figurant sur la facture entraîne l'application de pénalités de retard, de frais d'interventions contentieuses et judiciaires ainsi que d'une clause pénale égale à 15% des sommes dues.

Conformément à l'article L 441-6 du code du commerce, tout incident et/ou retard de paiement, pourra donner lieu en sus, à une indemnité forfaitaire d'une valeur de 40€ HT, pour les frais de remboursement.

Tout incident et/ou retard de paiement à l'échéance pourra entraîner une révision des conditions de règlements de l'acheteur.

5. Conditions d'annulation

Les acomptes versés en cas d'annulation par le client ne sont pas remboursés, sauf cas de force majeure.

Toute annulation effectuée entre 5 jours et 24h avant la prestation entrainera la facturation de 70% du montant total TTC.

Toute annulation effectuée moins de 24h avant la prestation entrainera la facturation de 100% du montant total TTC.

6. Force majeure

Le Vendeur ne saurait être tenue pour responsable des retards ou des défauts de livraison, dus à la force majeure ou à toute raison indépendante de sa volonté, telle que, de façon non limitative, grève, intempérie, accident, interdiction officielle, épidémie, etc.

7. Transport

La livraison est effectuée par la remise directe du produit à l'acheteur, ou par simple avis de mise à disposition.

Les horaires de livraisons sont compris dans une plage horaire de 2 heures avec accord du Vendeur.

8. Prestations donnant lieu à la facturation de suppléments

Prestations de restauration supplémentaire. Dépassement des forfaits cave et ouverture de la réserve prévue avec votre autorisation.

Maintien du personnel de service au-delà des horaires indiqués lié à un changement de timing ou à la présence des invités.

L'heure supplémentaire de jour est facturée 75 € HT .

Le matériel est fourni pour une période de temps définie préalablement, Les risque de perte, casse et dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et sont à la charges effective de notre client, de même que les frais éventuels de remise en état des locaux. Lorsque la perte et/ou casse du matériel est supérieur à 2 % du montant de l'art de la table. Le matériel perdu ou cassé fera l'objet d'une facturation complémentaire au tarif de remplacement.

L'estimation du nombre de vos invités doit nous parvenir au moins 6 jours ouvrables avant la date de réception. **Toute augmentation ou diminution de ce nombre doit être communiquée au minimum 5 jours ouvrables avant la réception.** Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation, même si le nombre réel de convives s'avérerait inférieur.

En revanche, si ce chiffre était dépassé sans que nous soyons prévenu à temps, nous ne saurions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Ces situations portent préjudice à vos invités et donc, à l'image de marque et nous contraignent, à titre de dédommagement, à tenir compte dans notre facturation du nombre de convives présents.

Conformément aux usages de la profession, le montant du devis et de la facture peuvent-être majorés de la participation au frais de fonctionnement des équipements réclamés à Maison Francart par le gestionnaire de la salle de réception. Le taux de participation à votre charge est variable selon les lieux.

9. Marchandises non consommées

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, les marchandises non consommées durant la prestation seront détruites sauf demande expresse du client concernant les produits sans risque.

10. Allergènes

Nous vous informons de la présence dans notre laboratoire de fabrication des allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anh. Sulfureux/sulfites, Lupin, Mollusques. Outre les présences de ces allergènes, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait apparue lors de la fabrication des produits chez nos fournisseur.



SOCIETE ADMV CONCIERGERIE
16 RUE DES GALIOTES 95220
HERBLAY SUR SEINE
SIRET 82481305900014
SASU REPRÉSENTANT LÉGAL
MR GRASSIN DAVID PRÉSIDENT



AGENCE WOODI
MAÎTRE D'HÔTEL POUR ÉVÉNEMENT