

Côté Traiteur



BRASERO
MARIAGE
EVENTS



A photograph of an outdoor dining event at night. In the foreground, a large, vibrant platter of seafood, including shrimp, lobster, and various vegetables, is garnished with lemon wedges. The background shows a long outdoor dining area with many guests seated at tables covered with white cloths. The area is illuminated by warm, yellow string lights hanging from the ceiling. The overall atmosphere is festive and elegant.

Côte Event & Particulier

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENTS

Côté Event & Particulier

NOS PRESTATIONS EVENEMENTIEL ET PARTICULIER

A PARTIR DE 50 JUSQUE...400 PERSONNES ET POURQUOI PAS PLUS?

Les Poêles Géantes

BUFFET

Moules Frites
Paëlla Côté Traiteur
Fidéua
Rougail saucisse
Choucroute
Cuisine du monde

Et tellement plus encore...

Dessert Géant

Côté Event & Particulier

NOS PRESTATIONS EVENEMENTIEL ET PARTICULIER

A PARTIR DE 15 JUSQUE...90 PERSONNES ET POURQUOI PAS PLUS?

les Cocottes

PLATS À PARTAGER

NOUVEAUTÉ 2026

*Afin de proposer une alternative à une prestation en petit comité et
l'envie de partager un moment convivial...*

Voici nos cocottes. début 2026

Le poulet Cocotte de Nicolas

La Daube Avignonnaise

La Rouille de calamar

Les Joues de cochon confites au Champignons

...

*Il vous suffit de les commander 72H à l'avance, les retirer au Laboratoire
les rechauffer et Dégustez, c'est prêt. 15€/personne garniture comprise*

Côté Event & Particulier

NOS PRESTATIONS EVENEMENTIEL ET PARTICULIER
DÈS 20 PERSONNES

Le Chef à Domicile

NOUVEAUTÉ 2026

Nous vous proposons depuis cette année une prestation complète et sur mesure.

En vacances, un repas de famille, un baptême, un anniversaire, un repas d'affaires dans un lieu privé...

On intervient du petit déjeuner au dîner.

On laisse libre cours à vos envies!

FORMAT COCKTAIL/BUFFET/REPAS ASSIS

Côté Event & Particulier

NOS PRESTATIONS EVENEMENTIEL ET PARTICULIER

A PARTIR DE 30PERS

L'Afterwork

EN BUFFET

Velouté de légumes oubliés ,brioche grillée
Wraps saumon pomme chèvre ,
Planche fromages affinés, charcuterie de caractère
Prawn roll curry Mango
Tataki de boeuf façon tigre qui pleure
Salade césar en sucrine
Tartelette chèvre oignons confits
Mignardises

FORMAT COCKTAIL

Côté Event & Particulier

NOS PRESTATIONS EVENEMENTIEL ET PARTICULIER

A PARTIR DE 60 PERS

Le Truck Privatisé

EN BUFFET

Pizza, salade 4 sortes à sélectionner

Burger sur mesure frites

Hot Dog Revisité, frites de patates douces

Dessert géant

Tout est possible... dites le nous...

FORMAT COCKTAIL

Côté Event & Particulier

NOS PRESTATIONS EVENEMENTIEL ET PARTICULIER

A PARTIR DE 60 PERS

Les Méditerranéens

EN BUFFET

L'Iberique

Apéritif Tapas environ 7 pièces
Paëlla ou Fidéua

La Dolce vita

Bar à Mozzarella et antipasti
Pâtes dans la meule (2 sortes)
Pizza au choix

FORMAT COCKTAIL

Côté Event & Particulier

NOS PRESTATIONS EVENEMENTIEL ET PARTICULIER

A PARTIR DE 40PERS

Le Prestige

ATELIER

Gravlax de saumon à la coupe crème du moment toast
Risotto d'Orzo aux saveurs du moment dans la Meule

PLATEAUX

Assortiment navette et Samossa
Charcuteries
Pâté en Croûte
Focaccia pesto de pistache straciatella Mortadelle
Mini burger saucisse de Toulouse mayo aux herbes

LE SHOW A LA PLANCHA

Croc'tomates ancienne pesto Mozza
Brouillade aux asperges et jambon cru
Cocotte du Moment
Saint Marcellin rôti au Romarin Miel et poires

FORMAT ATELIER COCKTAIL

Côté Event & Particulier

NOS PRESTATIONS EVENEMENTIEL ET PARTICULIER

A PARTIR DE 50PERS

Le Franchouillard

TOUT A LA FLAMME

Cœurs de canard en persillade
Os à moëlle goutière et moutarde de Meaux
Cuisses de Grenouilles beurre de cébette
Sucette de poitrine de Cochon
Manchons de Poulet Cajun
Petite saint Jacques roties et beurre d'agrumes
Lamelles d'encornets et crème de poivron rouge
Mélange forestiers et Brouillade crémeuse
poêlée de Légumes du Moment
Côte de bœuf Béarnaise
St Félicien rôti Romarin Miel et poire
Ananas flambés

FORMAT COCKTAIL

Côté Event & Particulier

NOS PRESTATIONS EVENEMENTIEL ET PARTICULIER

A PARTIR DE 50 PERS

le Campagnard

A PARTAGER

Quiche oignons doux, chèvre, pancetta
Canapé de polenta tapenades et tomates séchées
Salade de coquillettes, mâche, bleu et noix
Salade de pois chiche comme un taboulé libanais
Authentique salade César

LA COCHONNAILLE

Assortiment charcuteries.
Caillette ardéchoise, terrine de Campagne, rilette, coppa, speck.

BAR A VIANDES

chiffonnade de Rôti de bœuf comme une tagliata
Cochon comme un Vitello Tonato

LA FROMAGERIE

Assortiment de fromages de la fromagerie des Loubes
(vache, brebis, chèvre)

FORMAT BUFFET

Côté Event & Particulier



BRASERO
MARIAGE
EVENEMENTS

Côté Event & Particulier

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE SIMPLIFIÉES

Article 1: prise de contact

Comment Faire?

Prise de contact avec Côté traiteur uniquement
par mail @nicolasdebuyser@hotmail.fr
par téléphone +33610623114

Edition du Devis:

Lors de notre échange, nous vous demanderons:
le nombre de personne
le Lieu et la structure
La date
Vos noms et Coordonnées exactes

Conditions de réservations:

Une fois le devis édité et envoyé, il faudra nous le retourner signé, SEUL l'acompte versé valide la réservation de la date et de la dite prestation.
Au delà de cela rien ne sera enregistré et sera considéré comme invalide.
Le solde de la prestation s'effectue 5 jours avant la date de la prestation après une mise à jour du devis si des changements s'appliquent

pour informations

les formats: cocktails, déjeuneratoires, dînatoires, buffets comprennent le dressage des buffets et vaisselle recyclable jetable.
Les formats assis: déjeuner et dîner sont hors service, vaisselle et mobilier
L'ajout de service, mobilier ou autre sont possibles avec nos prestataires

Côté Event & Particulier

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 2 : Commandes

Toute commande doit se faire par mail à nicolasdebuyser@hotmail.fr ou par téléphone au 0610623114. Une proposition commerciale est remise systématiquement au Client afin de déterminer ses besoins. Ce document de vente établit avec précision l'ensemble de la prestation. Afin de confirmer la réservation de nos services, le devis doit être retourné signé par mail ou courrier et un acompte de 15% du montant total de la manifestation doit être versé à ce même moment, avec les CGV signées.

Article 3 : Modification de la commande

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit (mail ou courrier) au minimum 30 jours avant la prestation.

Article 4 : Tarifs et conditions de paiement

Les tarifs sont établis sur la base d'une réservation du cocktail apéritif, dinatoire avec vaisselle recyclable et buffet dressés. En repas assis cela n'incluent pas la vaisselle, le mobilier et les nappages. Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Ils sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation du coût des matières premières, énergie et taxes mais aussi en cas de modifications des éléments quantifiables. Tous nos prix s'entendent en € et HT.

Le prix facturé au client est le prix indiqué sur le dernier devis qui lui est adressé. Le dernier devis sera envoyé au client en deux exemplaires, l'un des deux exemplaires devra nous être retourné avec votre signature précédée de votre « Bon pour accord ».

Le paiement s'effectue par chèque ou virement bancaire. Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable, par dérogation à l'article 1153 du Code civil, au paiement d'intérêts de retard fixés à 3 fois le taux d'intérêt légal. Le taux d'intérêt de ces pénalités de retard est de 3.79 % par an. Les intérêts courent du jour de l'échéance jusqu'au paiement.

Article 6 : Exécution de la prestation

Le prestataire s'engage à mener à bien la prestation précisée à l'article 2, conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier. Les composants du menu sont soumis aux saisons et à ses fournisseurs.

A cet effet, il sollicitera du client tous les éléments indispensables à la bonne réalisation de l'évènement.

Le client est informé que le décompte des heures supplémentaires lui sera présenté pour signature au terme de la réception si ces services supplémentaires ont été requis.

Côté Professionnel

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 9 : Obligations Du client

Collaboration : Le client tiendra à la disposition du prestataire tous les renseignements indispensables à la bonne réalisation du projet. SASU COTE TRAITEUR est tenu de ne pas divulguer les informations auxquelles il aurait accès dans le cadre de l'exécution de la prestation. Il devra faire son maximum pour que la manifestation se déroule dans les meilleures conditions.

Article 10 : Annulation

En cas d'annulation complète de la part du client dans un délai supérieur à 6 mois avant la manifestation, le prestataire se réserve le droit de conserver 20 % du montant du devis en frais de dossier.

En cas d'annulation complète dans les 3 mois précédant la manifestation, le prestataire se réserve le droit de conserver (30 % du montant du devis).

Si l'annulation intervient une semaine avant la date de la manifestation, le traiteur sera en droit d'exiger le règlement total de la prestation.

Article 11 : Responsabilité

Assurance Le traiteur ne peut être tenu pour responsable des dommages de toute nature, tant matériels qu'immatériels ou corporels, qui pourraient résulter d'un mauvais fonctionnement des lieux de réception choisis ou d'une mauvaise utilisation des produits vendus. Aucune marchandise ne sera reprise ou échangée.

Toute erreur ou retard ne pourra être imputé au traiteur dans le cas où les informations fournies s'avèraient incomplètes ou erronées.

Le Client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même et ses convives pourraient causer au cours de la réalisation de la manifestation. A cet effet, le Client a souscrit auprès d'une compagnie spécialisée une assurance couvrant l'ensemble des risques susceptibles de survenir au cours de la préparation, de la réalisation de sa manifestation et à la suite de celle-ci

Article 12 : Force majeure

La société COTE TRAITEUR sera dégagée de toutes responsabilités et obligations si le domaine acceptant la prestation, contraint le traiteur à ne pouvoir accomplir sa mission comme prévue sur le devis et signé des 2 parties. Il incombera au client de couvrir la totalité de la prestation.

La société COTE TRAITEUR sera dégagée de toute obligation lors de la survenance de cas de force majeure tels que : les grèves, l'incendie, l'inondation, les barrages routiers, la rupture d'approvisionnement EDF-GDF, la rupture d'approvisionnement pour une cause non imputable à la société.

La société COTE TRAITEUR se dégage de toutes responsabilités de mener à bien des prestations telles que Le Braséro, le matériel à gaz..., si le domaine invalide l'utilisation du matériel nécessaire à l'élaboration de la prestation.

La société COTE TRAITEUR se dégage de toute responsabilités d'arrêt préfectorale, communale ou autre quant à l'utilisation de son matériel nécessaire à l'exécution de sa mission.

Dans de telles circonstances, la société préviendra le client par écrit, notamment ou par message téléphonique, courrier électronique, dans les 24 heures de la date de survenance des événements, le contrat liant la société et le client étant alors suspendu de plein droit sans indemnité, à compter de la date de survenance de l'évènement.

Article 13 : Attribution de juridictions

De convention expresse, toutes contestations qui pourraient s'élever entre les parties sur l'interprétation et l'exécution des présentes seront soumises aux juridictions compétentes du ressort de Nîmes.

Fait à :

précédé de la mention "lu et approuvé"

Le :

DEBUYER NICOLAS
POUR COTE TRAITEUR
nicolasdebuyer@hotmail.fr
0610326114