



HECTOR

# CARTE REPAS ASSIS

PRINTEMPS ÉTÉ 2023

# MENU DÉCOUVERTE

SERVICE COURT ET LIMITANT LE PERSONNEL EN OFFICE

## ENTRÉES

Cubes de saumon Label Rouge & brunoise de courgettes au thym citron

Tomates de Xavier, Burrata et basilic - Jus de balsamique réduit et croustille de pain au levain

Houmous de fenouil et melon rôti, chips de Bresaola – Boulghour en salade aux herbes fraîches

## PLATS

Wok de légumes à la coriandre, balls houmous - courgettes et menthe (végétarien)

Suprême de volaille « Bleu, Blanc, Cœur », duo de pommes de terre et courgettes aux herbes façon Darphin

Daurade MSC rôtie, Caponata, notre recette de Sicile

## DESSERTS

Cheesecake citron - Eclats de biscuit spéculos

Tarte aux fraises déstructurée crumble et meringue

Crèmeux chocolat BIO Andoa pur Pérou 70% éclats de streusel, compotée de framboises

Petit pain individuel - Petit beurre 4 convives (pour beurrier de INT 5,5 CM H 6 CM)



HECTOR

NOS ENGAGEMENTS



# MENU PRIVILÈGE

## NÉCESSITANT UNE ÉQUIPE D'OFFICE RENFORCÉE

### ENTRÉES

Ceviche de daurade MSC, rhubarbe & citron vert, pickles oignon rouge

Œuf BIO parfait, asperges en deux façons, herbes fraîches sur salade de légumes croquants

Tataki de Charolais, coleslaw, pousses de soja et gingembre

### PLATS

Filet de Bar MSC - Riz rouge, tombée de fenouil et tomates rôties

Pièce de bœuf Charolais, primavera de légumes et pommes de terre grenailles

Quasi de veau Les Vitelliers rôti, risotto, artichaut et aubergines au four, courgette grillé et jus court

### DESSERTS

Pêches rôties verveine, infusion citron & sorbet citron baguettine feuilletée

Pavlova, généreuse meringue, crème montée et fruits rouges

Sphère chocolat, cœur pana cotta aux abricots rôti romarin, verse chocolat BIO Andoa pur Pérou 70%

Petit pain individuel - Petit beurre 4 convives (pour beurrier de INT 5,5 CM H 6 CM)



**NOS ENGAGEMENTS**





# QUI SOMMES-NOUS ?

## DES PASSIONNÉS...

Né dans une famille dévouée à la gastronomie, un grand-père boucher et fils de boulanger, Jean-Marie s'intéresse à la cuisine depuis son plus jeune âge. Mais sa véritable passion c'est recevoir, "chaque détail compte pour qu'un moment se transforme en un souvenir" déclare Jean-Marie, aujourd'hui Directeur du Pôle événementiel d'Hector.

Après ses études en école hôtelière, il se dirige naturellement vers la voie de l'événementiel qui lui apportera les journées trépidantes qui le motivent, car aucun événement ne se ressemble.



Vincent, c'est le Chef.

Il a fait ses premiers pas en cuisine et pâtisserie à Montauban, sa ville natale, il y a près de 30 ans. Passionné, il a gravi les échelons et dirigé de nombreuses brigades de Maisons parisiennes renommées telles que Fauchon et Butard Enescot.

Sa cuisine se nourrit de ses expériences, il y ajoute aujourd'hui son empreinte pour valoriser avant tout le produit et la recherche de nouvelles saveurs. "J'attache une attention particulière au sourcing des produits, ils doivent être d'une grande qualité et les producteurs que je sélectionne doivent répondre à de nombreux critères, bio ou agriculture raisonnée, notre approvisionnement est issu de la région parisienne et quand cela n'est pas possible ils devront être français".

Jean-Marie et Vincent se sont rencontrés il y a maintenant 6 ans lorsqu'ils ont travaillé pour le même traiteur. Partageant les mêmes valeurs et une vision commune de l'art de recevoir, ils décident de fonder leur propre Maison. Hector est né.

C'est donc en 2019 qu'ils se lancent dans l'idée d'accompagner leurs clientèle en créant pour elle des événements hauts de gamme en s'attachant à mettre en avant l'image de leurs clients.



Nous avons rejoint le mouvement 1% for the Planet au 1<sup>er</sup> janvier 2021 ainsi ;

Nous sommes engagés de reverser

**1% DE NOTRE CHIFFRE D'AFFAIRE**

événementiel à ce réseau

Grâce aux associations et organismes récipiendaires de ce réseau, des lois sont modifiées, d'autres évitées, des rivières ou des espèces sont protégées.

Ce réseau nous accompagne également dans notre démarche globale favorisant un événementiel sans impact environnemental

## **Membre ECOTABLE depuis l'été 2020...**

Afin de fédérer une communauté, ECOTABLE est une association qui réunit tous les acteurs du champ à l'assiette. Elle met à disposition une plateforme d'échange, des outils ou encore des formations collectives pour permettre de donner à l'écologie toute la place qu'elle mérite.

Informers les consommateurs d'aujourd'hui et de demain

Ecotable et sa Communauté sensibilisent aux enjeux de l'alimentation durable par des événements réguliers afin que restaurateurs, prestataires et consommateurs se rencontrent et que les engagements de chacun se partagent au profit de tous.

o écotable®



# NOTRE ENGAGEMENT

HECTOR . CHEF CUISINIER



Fait main







Produits frais  
et de saison



Viandes  
labellisées



Pêche  
durable

Cuisine pour tous :    

**H**umain & **E**ngagé **C**atering **T**raiteur **O**rganisateur de **R**éceptions...

# APPROVISIONNEMENTS DES VALEURS CONCRÈTES

## FAVORISER

- Les agriculteurs français, les matières premières labellisées, ou issues du commerce équitable, pour une meilleure rémunération des agriculteurs, dans le respect des droits de l'homme.
- L'inclusion & l'insertion en partenariat avec des ESAT  
Le savoir faire artisanal,

**Humain**

**Engagé**

**Traiteur  
Durable**

## PRIVILÉGIER

- Des produits issus de l'agriculture biologique ou labellisés et garantis sans pesticides de synthèse et sans OGM (...).
- Les productions françaises et le plus local possible
- Les produits frais et de saisons
- Les emballages éco-responsables, recyclables et biodégradables

# NOS MATIÈRES PREMIÈRES

## LABELS GARANTS DE QUALITÉ

Bœuf  
Origine France

Canard  
IGP Sud-Ouest

Légumes  
Agriculture Bio

Merlu  
MSC pêche durable

Bresaola  
IGP

Daurade  
MSC pêche durable

Veau  
Les Vitelliers

Chocolat  
Bio & Fairtrade

Maigre  
Label Rouge

Parmesan  
Appellation d'origine

Comté  
Appellation d'origine

Volailles  
Bleu, Blanc, Cœur

Saumon  
Label Rouge

Œufs  
Agriculture BIO

Foie Gras  
IGP Sud-Ouest



Les produits labellisés sont identifiés dans notre carte

# CARTE RESPONSABLE

UNE DÉMARCHE INÉDITE

1



Nous trouvons les meilleurs fournisseurs  
*Français, locaux, labellisés*

Nous sélectionnons leurs produits  
*Les plus adaptés à la saison*



2

3



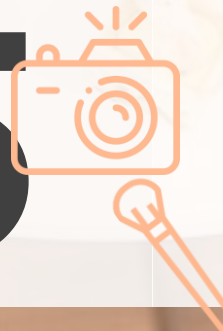
On passe en cuisine  
*Pour imaginer les meilleurs accords*

Tests de Conformité et de Performance  
*Nous souhaitons garantir les meilleurs produits*



4

5



Fiche technique & photo  
*Vous offrir le prix le plus juste*



Hector Traiteur a la chance de naître dans une période où la responsabilité sociétale de l'entreprise est désormais une valeur forte et incontournable.

Depuis le commencement et non par conversion forcée, nous veillons scrupuleusement à nous inscrire dans cette démarche, en en faisant un point central, à la mesure d'une entreprise qui démarre. Les mesures dans ce sens sont concrètes dès le début, afin de répondre aux enjeux particuliers du métier de traiteur organisateur de réception.

Article 1 - Légal - La SARL HECTOR TRAITEUR est immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Créteil sous le numéro 884 376 591. Son siège social est situé 31 rue Saint Lazare – 75009 PARIS.

Article 2 – Description de la prestation - HECTOR TRAITEUR est un Traiteur Organisateur de réception.

Article 3 - Tarifs - Chaque prestation donne lieu à un devis détaillé, soumis au client pour acceptation. Les tarifs catalogue servant de base à la réalisation de ce devis sont entendus hors taxes. La TVA applicable aux prestations délivrées hors ventes de boissons alcoolisées et des livraisons est de 10% dès lors qu'un personnel de service est présent pour le bon déroulement de votre prestation. La TVA applicables aux ventes de boissons alcoolisées et des livraisons est de 20%. HECTOR TRAITEUR se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, étant toutefois entendu que le prix figurant au devis le jour de la commande est le seul applicable au client.

Article 4 – Modalités de paiement et prise de commande - Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour deux mois à compter de la date d'envoi du devis. Pour chaque prestation, HECTOR TRAITEUR envoie au client une proposition commerciale reprenant le détail de la prestation proposée, un devis récapitulatif et les présentes conditions générales de vente. Le versement d'un acompte à hauteur de 80 % du montant TTC de la commande sera pour confirmation. Toute confirmation entraîne acceptation des présentes conditions de vente, la reconnaissance d'en avoir parfaite connaissance et la renonciation à se prévaloir de ses propres conditions d'achat ou d'autres conditions. A l'issue de la prestation, le montant de la facture pourra être revu par rapport à la commande en fonction des modifications apportées le jour de la prestation et de la perte et casse de matériel. A bonne fin d'organisation de la réception, le nombre définitif de convives devra être confirmé au minimum 72h ouvrés avant la date de la prestation et sera retenu pour établir la facture. Dans un délai minimum de dix (10) jours avant la date de la prestation, à la demande expresse du

client et sous réserve d'accord de HECTOR TRAITEUR, un « repas test » lié à une prestation commandée pourra être effectué. En cas de prise ferme de commande, le repas test sera offert. Dans le cas contraire, celui-ci sera facturé aux conditions et tarifs catalogue.

Article 5 – Livraison - Les livraisons sont faites à l'adresse et au créneau horaire indiqués dans la proposition commerciale qui ne peut être que dans la zone géographique convenue. Les livraisons sont assurées par HECTOR TRAITEUR ou par ses prestataires jusqu'au lieu de livraison indiqué lors de la commande. En cas d'éventuels dommages le destinataire doit faire état de réserves précises, datées et signées sur le bon de livraison. Aucune réclamation ne pourra être prise en considération si elle n'a pas été signalée au moment de la livraison. Les frais de livraison sont facturés au Client conformément au tarif des livraisons en vigueur.

Article 6 - Annulation - En cas d'annulation jusqu'à huit (8) semaines avant la date de la prestation, l'acompte est remboursé intégralement, et aucune facturation ne sera établie. Moins de huit (8) semaines avant la date de la prestation et jusqu'à 3 semaines avant la date de la prestation, l'acompte sera conservé et servira d'avoir sur une prochaine prestation. Moins de 3 semaines avant la date de la prestation, l'acompte sera intégralement conservé et une facturation compensatoire égale à 70% de la commande TTC sera établie. Toute diminution de la commande jusqu'à 72h ouvrés avant la date de la prestation, entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation selon les postes. L'augmentation de la commande est acceptée sous réserve par écrit express de HECTOR TRAITEUR au minimum 48h ouvrés avant la prestation.

Article 7 - Cas de Force Majeurs - HECTOR TRAITEUR peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de ses établissements...), sans que cela donne lieu à une quelconque compensation.

Article 8 - Responsabilité - HECTOR TRAITEUR est assuré en responsabilité civile et multirisque professionnel pour son activité de traiteur organisateur de réception. HECTOR TRAITEUR ne peut pas voir sa responsabilité engagée pour tous dommages directs ou indirects causés par la faute du Client. De plus, le Client est seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel, causé par lui-même, ses préposés et/ou ses invités.

Article 9 – Litiges et réclamations - Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les 8 jours suivants la date de réception de la facture. HECTOR TRAITEUR est une société de droit français. Les présentes conditions de vente ainsi que tous les documents ou actes qui en découlent sont soumises à la loi française. En cas de désaccord entre les parties, chacune fera allégeance pour régler le différent à l'amiable. Si le litige persiste, tout litige ou toute contestation auquel pourrait donner lieu les présentes conditions générales, tant pour leur validité, leur interprétation, ou leur exécution sera porté devant le Tribunal de Commerce de Paris, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.

Article 10 - Protection des données personnelles - Les informations collectées sur le Site feront l'objet d'un traitement informatisé, à des fins de gestion et de traitement des commandes ainsi que de prospection commerciale. Conformément aux dispositions de la loi du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, le Client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur ses données personnelles.

Article 11 - Modifications - HECTOR TRAITEUR se réserve le droit de pouvoir modifier ses Conditions Générales de Vente à tout moment. Dans ce cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande par le Client.

Date : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Signature précédée de la mention  
« bon pour accord » et tampon de votre entreprise

C  
G  
V



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR

**Humain & Engagé : Catering, Traiteur Organisateur de Réceptions**

Jean-Marie MONTAUFIER

+33 6 65 91 74 34 • [jeanmarie@hector-traiteur.paris](mailto:jeanmarie@hector-traiteur.paris)



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR