



TRAITEUR
PIRONT



Suggestions
Printemps - Été 2020

Savez vous que Notre Premier Métier, c'est la Boucherie et les Charcuteries Fines ?

NOTRE BOUTIQUE VOUS PROPOSE DES VIANDES DE PREMIER CHOIX !

- **Viande de bœuf et veau** de notre région et de fermes environnantes soigneusement sélectionnées par nos soins.
- **Viande de porc** des abattoirs Porc Qualité Ardennes de Malmedy provenant de fermes environnantes et certifiées sans OGM.
- **Viande d'agneau** bio wallon des abattoirs PQA en provenance des fermes wallonnes des mêmes élevages de porcs.
- **Viande de volaille** : poulet fermier, dinde, poussin, coquelet, chapon, pintadeau, poule mère, canard, faisan, pigeon ramier, col vert, perdreau, lapin fermier et autres ainsi que leurs découpes.
- **Le gibier** provenant des chasses régionales : biche, faon, cerf, chevreuil, marcassin, sanglier, lièvre, et autres ...

Informations et conseils de cuisine sur simple demande !

Nos ateliers et cuisines sont certifiés « Quality Control » pour l'autocontrôle de AFSCA tant pour la boucherie que pour le département traiteur !




TRAITEUR
PIRONT

Plateaux pour pierrade, fondue, raclette et gourmet

Pierrade « Convivialité »

Mini tournedos de bœuf, veau, filet de porc, côtes d'agneau, steak de poulet, brochettes de dinde, boulettes, pruneau au lard, banane au lard, saltinbocca de volaille, mini boudins blancs et noirs, mini chipolatas et d'autres diverses petites préparations savoureuses.

19.50€/kg

au choix

L'all in

Le plateau de viandes assorties selon votre choix (300 g de viande /pers.)
Assortiment de 4 salades composées, sauces & pain inclus.

14.00€/pers.

Le mixte all in

Viande et fromage (250g viandes et 150g fromages)

18.00€/pers.

Pierrade « Grand Cerf »

Côtes de marcassin, steak de biche, râble de lièvre, magret de canard, filet de dinde aux fruits secs, boulettes, saucisses, boudins blancs et noirs, foie gras cru.

30.00€/kg

L'all in « Grand Cerf »

Le plateau de viandes assorties selon votre choix (250 g de viande /pers.)
Assortiment de 4 salades composées, sauces & pain inclus

22.00€/pers.

Plateau fondue selon vos envies

Viande de bœuf, veau, porc, volaille, canard, agneau, boulettes, ...
Avec accompagnement : **14€ / pers.** (4 salades, pommes en chemise, 4 sauces, pain)
Huile de pépins de raisin : **8€ / L.**

19.00€/kg

Fondue chinoise (bouillon inclus)

Viande de bœuf, volaille, porc, veau, calamar, saumon, scampis, boulettes, ...
Avec accompagnements : 19€ / pers. (3 salades chinoises, légumes crus, riz cantonais, nouilles sautées, sauces, pain, bouillon)

à partir de 20.00€/pers.

Fondue de poissons (fumet de poisson inclus)

Saumon, scampis, médaillon de bar victoria, calamar, perche, rouget, moules, St Jacques, ...
Avec accompagnement : 20€ / pers. (4 salades, 4 sauces, pain, fumet)

à partir de 25.00€/pers.

Fondue Fagnarde au fromage de Waimes

Valèt de Waimes et vieux Sartais, Meule du Plateau (comme du Comté), ...
Avec accompagnements : 19€ / pers.
(jambon cuit, cru, lard fumé, condiments, 4 salades, pain baguette au levain)

à partir de 30.00€/kg

Teppanyaki (sorte de pierrade japonaise)

Noix de St Jacques marinées, pavés de Saumon, pics de scampis, cuisses de grenouille, côtes d'agneau, brochettes d'agneau, brochettes de volaille, tournedos de bœuf au sésame, petites saucisses, magret de canard, tournedos de porc marinés.
Accompagnement de légumes crus, salades, riz blanc, 4 sauces et marinades.

19.00€/pers.



Nouveautés

RÔTI FARCI

à partir de 10€/kg

Rôti de porc farci **aux asperges** // Rôti de porc farci **à la Toscane**

Rôti de porc **aux pruneaux** // Rôti de porc **aux brocolis**

Roti de **porc orloff** // Roti de porc **miel moutarde**

Rôti de porc **aux fruits secs**

Toutes ces préparations
peuvent être déclinées avec des rôtis de dinde,
filets de poulet, rôtis de veau, gigots d'agneau




TRAITEUR
PIRONT

Buffets Gastronomiques



BRUNCH

25.00€/pers. à partir de 10 personnes

Assortiment de petits pains aux céréales, beurre de ferme, croissant, pain au chocolat, briochine au sucre perlé // Plateau de charcuteries de notre fumoir, jambon cuit, saucissons secs, boudin et terrines // Plateau de fromages de la région (5 sortes) // Jus vert de banane, épinard, kiwi et eau de coco // Jus de carotte, pomme, gingembre // Pancake au Bernister fleuri et compotée de chicon et noix // Soupe d'orties et chips de lard frit // Salade César, salade de fraises et chèvre d'Ondenal // Quiche au pousses d'épinard // Eclair au saumon, courgette et ricotta // Grosse tartine de pain de l'Eifel, jambon fumé, tomate et oeuf // Rouleau de printemps façon « fagnarde » // Les petites saucisses grillées à la sauce tomate // La corbeille de fruits frais // Les dips de légumes // Oeufs brouillés // Le poulet grillé du dimanche au romarin // Pomme de terre en chemise et crème ciboulette

COCKTAIL DÎNATOIRE / WALKING DINER

25.00€/pers. (32.00€ avec desserts) à partir de 10 personnes

Atomium de foie gras aux cerises et melons, Mouillettes à l'anis vert // Galette de pomme de terre, saumon fumé et boeuf Pie rouge des Fagnes // Makis de laitue aux légumes croquants // Tataki de thon // Maatjes et betteraves, crème aigre et raifort frais // Soupe d'asperges et chips de lard frit

Quenelle de poisson, truite fumée et sauce vin rouge // Mini burger de veau et Meule du plateau de Herve, purée d'avocat // Cromesquis d'escargots petits gris, mousseline de pomme de terre à l'ail // Risotto au poulet et asperges vertes // Noisette d'agneau aux pommes

Douceur fraise & rhubarbe // Duo de mousse au chocolat // Sablé passion « bonamour » // Poire pochée, mousse au foin // Parfait aux noix et maracuja et caramel au beurre salé



Buffets Gastronomiques



GRAND CLASSIQUE 25.00€/pers.

Saumon d'Ecosse en Belle Vue // Tomates crevettes // Champignons farcis au crabe //
Selle de porcelet braisé au miel des Fagnes et thym // Rosbif à la moutarde de Raeren juste rosé //
Paupiettes de jambon à l'os aux asperges // Jambon des Fagnes au melon // Aiguillettes de volaille et
pilons braisés // Variation de 4 salades composées // Sauces et condiments // Pain en assortiment
3 douceurs en réductions (dôme aux fruits de la passion, fraises à la fleur d'oranger,
trio de mousses au chocolat)

BUFFET ESTIVAL 25.00€/pers. à partir de 6 personnes

Terrine de poissons coulis de persil // Mousse de truite fumée, raifort et pain brioché // Saumon fumé de
notre fumoir artisanal // Terrine de lapereau à la mirabelle // Crème d'asperges et chips de patate douce
Emincé de bœuf maturé cuit à basse température farci à la ricotta et olives // Quartiers de melon,
chiffonnades de vieux jambon de Waimes (12 mois) // Suprême de volaille César, Valèt de Waimes //
Salade de fregola Sarda, tomates, courgettes, champignons et haricots verts // Salade de tomates
muticolores, concombre et chèvre frais // Frisée aux lardons de canard fumé, grenailles au romarin //
Sauces et vinaigrettes // Assortiment de pains aux céréales

BUFFET ÉPICURIEN 30.00€/pers. à partir de 8 personnes

Rouget farci à la tapenade, coulis de tomates // Filet de sole farci au saumon, crème de cerfeuil
Verrine d'avocat crevettes grises // Saumon en darne et asperges // Tranches de veau braisés aux girolles
Verrine de volaille curry, pomme fruit // Tartare de bœuf couteau à la truffe // Terrine de pintadeau,
chutney d'ailles et oignons grelots // Travers de porc marinés au soya et grillés au miel // Salade de
concombres, tomates cerises et boulgour // Taboulé aux crevettes, tomates mozzarella // Mesclun à
l'huile des Beaux de Provence // Salade de riz aux agrumes et grosses crevettes // Sauces et vinaigrettes,
pain multicéréales



Apéritif



Planchette de charcuteries des Fagnes (30 bouchées)

18.00€

Jambon fumé, boudins aux fines herbes, lard fumé, crotte de salami, saucisse séchée, mini boulettes grillées, cornichons, petits oignons au vin, moutarde

Planche paysanne de charcuteries et fromages de notre région (20 bouchées)

19.00€

Jambon fumé, lard fumé, coppa des Fagnes, saucisses fumées, crottes de salami, Pavé de la Warche, Fleur des Fagnes, Troufleur, cornichons, petits oignons vinaigre, moutarde.

Dips de légumes comme au marché (sauce cocktail maison)

15.00€/kg

Carottes fanes, tomates cerises, céleri branche, chou fleur, sucrine, champignons, radis

LES BLINIS

25.00€ (16 pièces assorties)

Blinis Prince Robert:

Saumon fumé, Tarama blanc œufs de saumon

Blinis Saint-Marclouf :

Tartare de st Jacques, Årenkha, citron vert

Blinis Olivier de Pont :

Mousse de truites, crevettes roses, pommes Granny Smith, menthe fraîche

Blinis Sébastien de Steinabch :

Légumes croquants et crème aux herbes, courgette grillée et tapenade de poivrons, caviar d'aubergine, guacamole-omelette

LES CANAPÉS ASSORTIS

19.00€ (15 pièces assorties)

Saumon fumé yuzu // Foie gras rhubarbe
Fromage frais roquette // Scampis curry
Jambon fumé-melon // Magret de canard-agrumes
truite fumée-tapenade // concombre et chèvre frais



Apéritif

PLATEAU BULLES GOURMANDES SALÉES

22.00€ (16 pièces assorties)

- Canard fumé et cuit, frisées, pomme
- Crevettes, tomates, perles d'Arenkta
- St Jacques, mangue
- Concombre, chèvre, dinde fumée

PLATEAU GOURMAND

20.00€ (16 pièces)

- Saumon en gravlax et son pois gourmand
- Calisson de foie gras et volaille confite et pop corn
- Madeleine de truite fumée sauce yuzu
- Moelleux de veau, gelée de mangue, tapenade d'olives noires et afile cress, biscuit sablé au parmesan

COUPELLES COCKTAIL

24.00€ (16 pièces)

- Kadaïf de scampis à la citronnelle
- Brochette de thon à la mangue
- Vitelotte et tartare d'espadon au faux caviar
- Crème brûlée de légumes au safran, girolles poêlées

Potage

POTAGE AU LITRE

- Crème d'asperges, lard torsadé frit **7.00€/litre**
- Soupe d'orties **7.00€/litre**
- Soupe de pissenlits **7.00€/litre**
- Consommé de bœuf grand mère, brunoise de légumes, vermicelles, œufs de caille, quenelle de moelle **9.00€/litre**
- Crème de tomates à la banane, quenelle de cerfeuil **7.00€/litre**
- Crème de cresson de fontaine, ravioles à la ricotta **7.00€/litre**
- Soupe de curry et pic de scampis **9.00€/litre**
- Soupe de poisson, minestrone de légumes **10.00€/litre**



Apéritif

PAIN-SURPRISE (± 40 petites tartines)

«Terroir»

32.00€

Jambon d'Ardenne, terrine de grand mère, fromage Le Val d'Amblève, jambon cuit, salami, rillettes de truite

«Campagnard»

32.00€

Mousse aux airelles, mousse d'anguille fumée, fromage Troufleur, jambon cuit, rilette de truite, boudin à la langue et moutarde

«Poisson»

35.00€

Saumon fumé au raifort, elbot fumé, rillettes de truite, crevettes, thon cocktail

«Italien»

33.00€

Salami Milano, jambon de Parme, mozzarella, provolone, mortadelle, huile de truffe

«Végétarien»

33.00€

Courgettes grillées et tapenade d'artichaut, caviar d'aubergines et carottes, guacamole-omelette

«Fromages»

35.00€

Troufleur et sirop de liège, Bioferme, Pavé de la Warche, Fleur des Fagnes et miel des Fagnes, Vieux Herdier, Meule du Plateau



Apéritif

SANDWICHES GARNIS

Plateau de petits pains assortis de 20 pièces	30.00€
Crevettes, saumon fumé, poulet curry, américain, fromage fines herbes (ou autres, ...)	
Plateau de figotes assorties de 20 pièces	35.00€
Jambon cuit, crabe, mousse de truite, tapenade de légumes, poulet cocktail (ou autres, ...)	
Plateau de bruschetta assorties de 20 pièces	25.00€
Tomate-mozza, jambon fumé-melon, houmous de légumes, salade de poissons, mousse au poivre vert (ou autres, ...)	
Plateau de ciabatta assorties de 20 pièces	32.00€
Saucisson sec, fromage de chèvre frais, saumon fumé, carpaccio de boeuf, mousse de truite (ou autres)	
Plateau de Bagels assortis de 20 pièces	45.00€
Fleur des Fagnes, boeuf fumé, roquette, fromage frais, moutarde et miel des Fagnes Saumon fumé, avocat, mangue, mesclun, fromage ne herbes Tapenade de légumes, oeufs, pouce d'épinard, Tome de chèvre d'Ondenval, Sirop de Liège, Herve doux, courgette, tomate, jambon de nos Ardennes	

QUICHES (5 personnes)

Quiche lorraine	7.50€/pc
Quiche aux poireaux	7.50€/pc
Quiche au saumon épinards	8.00€/pc
Quiche toscane	8.00€/pc
Quiche orientale	7.50€/pc
Quiche aux légumes du moment (Carotte, tomates, courgette, poivron, brocoli, ...)	7.50€/pc
Chaque semaine une quiche originale	7.50€/pc



Apéritif

CROQUETTES « MAISON » OU « CROMESQUIS »

Croquettes de légumes	1.20 €/pc
Croquettes de fromages	1.20 €/pc
Croquette de truite fumée	1.75 €/pc
Croquettes de crevettes	2.75 €/pc
Croquettes de volaille	1.20 €/pc
Croquettes de pâtes	1.20 €/pc
Croquettes de pommes de terre	0.20 €/pc



Salades

«Waimés - Ovifat»

Salade de volaille, sucrine, lardons, courtons, sauce fines herbes,...

7.50€/pers.

«Waimés - Liège»

Pommes de terre, lardons, haricots, jambon d'Ardenne, Troufleur, salade lolo, vinaigrette au vieux cidre, frisée

7.50€/pers.

«Waimés - Malmedy»

Saumon fumé, truite fumée, caviar de truite, elbot, gravelachs, salade fraîcheur, rouelles d'oignons, sauce au raifort, blinis

8.50€/pers.

«Waimés - Steinbach»

Jambon de Parme, melon, roquette, parmesan, tomates séchées, olives, saucisson, pâtes rigates

7.00€/pers.

«Waimés - Baelen»

Magret fumé, copeaux de foie gras, confit d'échalotes, copeaux de truffes, salades, saucisson sec

10.00€/pers.

« Waimés - Faymonville »

Taboulé, courgette grillée, aubergine grillée, tomate grillée, ail, olives, champignons grillés, tomates cerises, artichauts, poivron grillé, coriandre, menthe, jus de citron, huile d'olive, filet de poulet grillé

7.50€/pers.

« Waimés - Thirimont » (jamaïcaine)

Salade mixte, poulet grillé aux épices, pamplemousse, maïs, avocat, ananas, tomates cerises, sauce au piment doux et herbes

7.50€/pers.



Plateau de fruits de mer



«Zélande» 6 huîtres n°3 creuses	14.00€
«Écailler» 6 huîtres n°4, 10 gambas, 3 amandes, 10 bulots	24.00€
«Mareyeur» 1/2 tourteau, 6 huîtres n°4, 10 gambas, 3 amandes, 2 langoustines, bulots, bigorneaux	31.00€
«Crustacés» 1/2 homard, 2 pinces de tourteau, 10 gambas, 2 langoustines, crevettes grises entières	38.00€
«Royal» 1/2 homard, 1/2 tourteau, 9 huîtres n°3, 10 gambas, 3 amandes, 2 langoustines, bigorneaux, bulots, crevettes grises entières	55.00€

Les Plateaux comprennent :

L'ouverture des coquillages & des huîtres ainsi que la mise sur plateau, la mayonnaise, le beurre, le citron, le vinaigre à l'échalote, les tranches de pain, les rince-doigts & les pics à bigorneaux.



Les Entrées froides

Terrine de lapereau à la pistache, mesclun et chutney de pruneaux au gingembre	7.50€/pers.
Gravlax de cabillaud, baie de passion, aneth, bouillon de pommes & betterave.	8.50€/pers.
Salade de légumes croquants grosses crevettes marinées à la coriandre, vinaigrette d'agrumes	9.50€/pers.
Matjes, betterave, crème aigre, graines nouvelles	9.00€/pers.
Salade de quinoa à l'orientale, caille rôtie et sirop de tomates	10.00€/pers.
Carpaccio d'espadon et St Jacques, pesto d'herbes, fleur d'oranger et gingembre, spaghetti de courgette au yuzu	10.50€/pers.
Filet de truite fumée de chez Olivier, pana cotta de fenouil, asperges vertes et blanches, mousseline à la moutarde ancienne	10.00€/pers.
Tomate coeur de boeuf et mozzarella revisitée	8.50€/pers.

Les entrées froides seront directement servies sur assiettes!



Les Entrées chaudes

Filet de bar grillé, tagliatelles sautées aux artichauts poivrades, asperges vertes, crème d'asperges	11.00 €/pers.
Filet de rouget grillé, croustillant de tomates aux échalotes, pesto de roquette	10.00 €/pers.
Grosses crevettes sautées à l'huile d'Argan, crème de petits pois et spaghettis de courgettes	10.00 €/pers.
Pavé de truite saumonée de chez Olivier, cuit sur peau, et déclinaison de noisettes, concombre, Gin belge et crème double	10.00 €/pers.
Pavé de cabillaud en croute de chorizo et pistache, lit de salicorne, jus de homard	11.00 €/pers.
Tournedos de lotte roulé au lard de cochon piqué à la citronnelle, sauce à la fraise	12.00 €/pers.
Nage du pêcheur sous raviole d'herbes	11.00 €/pers.
Oignons grillé au four farci de petits légumes, Ebly et patate douce	9.50 €/pers.

Ces entrées peuvent être commandées également en plat principal avec un supplément de 8.00€/pers.



Plats



Navarin d'agneau rôti printanier	9.50€/pers.
Mignon de porc au poivre noir Voatsiperifery et aux raisins de de Corinthe	11.00€/pers.
Suprême de volaille farci à la mozzarella, jus à la sauge et dés de tomates	10.50€/pers.
Pavé de veaux au morille, crumble de parmesan et jus d'estragon	13.50€/pers.
Filet de canard au fruit de la passion et à la mangue, jus de navet et coco	13.50€/pers.
Suprême de pintadeau mariné au whisky belge, jus à la sauge	12.50€/pers.
Filet de lapereau farci à la mousseline de légumes, jus à la poudre de cacao et framboise	13.00€/pers.
Couronne d'agneau en croûte d'herbes, jus au romarin	14.50€/pers.
Filet d'agneau de lait pané au croûte de pralin, sauce marchand de vin	14.50€/pers.
Pavé de filet de boeuf des Fagnes façon « Wellington »	15.50€/pers.
Pavé de fileTartelette de bettes, ragoût de tomates au basilic, risotto d'herbes	11.00€/pers.

Tous les plats sont accompagnés d'un choix de légumes de saison .



TRAITEUR
PIRONT

Menu végétarien

Menu végétarien

20.00€/pers.

Soupe de pissenlit et praline d'oeuf de caille

« Gozette » de pomme de terre et courgette, fromage de chèvre frais au thym frais
Ragout de tomates au basilic

Parfait de noisette et maracuja, caramel au beurre salé présenté dans un verre.



Plateaux de Fromages

Choisissez un assortiment varié, nous sommes là pour vous conseiller un plateau d'excellents fromages des producteurs locaux à servir pendant les repas, en soirée... **10.00€/personne**, pain aux noix et bûche-ron, miel et sirop de Liège.

Nous réalisons de formidables plateaux pour raclette avec ou sans viande. À partir de **15.00€/kg**.

Pour accompagner votre soirée fromage ou votre buffet de fromages, nous vous proposons d'excellents vins sélectionnés.



Barbecue

Barbecue «classique» 12.50€/pers.

Côte de porc, brochette de volaille, assortiment de saucisses
(Chipolatas, merguez, provençale, fromage, boudin blanc, curry, tomates séchées)

Brochette de bœuf, pavé de volaille, assortiment de saucisses

Pavé de volaille mariné, brochette de poissons (saumon, scampis), assortiment de saucisses

Pilon de poulet, lard mariné, côte d'agneau, merguez

Hamburger, ribs mariné, brochette d'agneau, saucisses

Brochette de scampis, ailerons de poulet, travers de porc, saucisses

Tournedos de bœuf, brochette de volaille, assortiment de saucisses

Côte d'agneau, pavé de volaille, saucisses, brochette de bœuf, côte de porc (supplément de 4.00€/pers)

Cochon de lait (minimum 20 personnes), brochette de volaille, saucisses (supplément de 5.00€/pers)

Tbone ou grosse côte à l'os, magret de canard, côte d'agneau, saucisses (supplément de 7.00€/pers.)

Cochon de lait à la broche 15.00€/pers. (minimum de 20 personnes) **ou jambon à l'os**

Agneau de lait bio à la broche 17.00€/pers. (minimum de 20 personnes)

Sanglier bio à la broche 16.00€/pers. (minimum de 20 personnes)
à commander longtemps à l'avance (en fonction de la chasse)

Barbecue «poissons» 16.50€/pers.

Brochette de poissons (saumon, scampis), steak de thon, cervelas de poisson, filet de truite aux petits légumes

Barbecue «exotique» 16.50€/pers.

Brochette de volaille et banane, brochette de scampis à la mangue, steak d'autruche mariné, assortiment de saucisses

Barbecue «végétarien» 15.00€/pers.

Maïs mariné, burger de légumes, brochette de légumes, saltinbocca d'aubergines et courgettes, avocat, tomates marinées aux herbes de Provence, brochette de tofu aux poivrons...

Accompagnements

Buffet de légumes : 5 crudités, pâtes, taboulé, pommes de terre en chemise,
2 sauces froides, 1 sauce chaude, pain, beurre.





Nos corbeilles et idées cadeaux

Produits locaux

Miel de Libomont et des Fagnes

Bière des brasseries des mûriers, Peak, Belleveaux, Reinhardstein, Eifel Craft Beer et autres brasseurs de la région.

Truite fumée d'Ondenval et de chez Mathonet

Fromages de la commune de Waimès et d'autres excellents producteurs de la région.

Liqueurs et confitures de la Framboiserie et sirop de Marc Ballat

Jus de fruits frais bio

Pour toute personne qui vous tient à coeur, nous avons le cadeau idéal.

Venez vous renseigner pour que nous puissions ensemble choisir la corbeille que vous lui offrirez!

Notre boutique vous offre une large sélection de produits artisanaux pour créer votre corbeille.

Nous avons déjà des corbeilles à partir de 15.00€.

OFFREZ DU PUR PLAISIR CULINAIRE...

La fameuse noix de jambon fumée artisanalement aux baies de genièvre fait toujours plaisir: **15.00€/kg.**

Offrez des chèques cadeaux en surfant sur **www.boncado.be** et cliquer sur notre logo (Traiteur PIRONT)

Sélection d'excellents vins



Informations générales

Afin de pouvoir garantir la toute première qualité de nos mets gastronomiques, nous nous réservons l'option de remplacer un ingrédient, éventuellement non disponible, suivant nos critères de qualité par une denrée alternative.

ALLERGÈNES

Si vous avez des problèmes d'allergies alimentaires, veuillez-nous en parler, nous adapterons nos recettes pour vous !

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

NOTRE PERSONNEL DE NOTRE BOUTIQUE EST À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS CONSEILLER OU PRENDRE VOS COMMANDES, SUR PLACE OU PAR TÉLÉPHONE OU ENCORE PAR EMAIL.

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT L'ACCEPTATION DES PRÉSENTES CONDITIONS.

Prise de commande

Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer votre commande le plus tôt possible et au minimum 5 jours à l'avance.

Prix

Les prix s'entendent TTC 6% hors frais de transport et sans service.

Livraison

Les commandes sont à retirer auprès de notre boutique. En cas de livraison, les frais sont facturés conformément au tarif en vigueur. La commande sera remise au client contre signature du bon de livraison.

Modalités de paiement

La validation d'une commande passe par son prépaiement au comptant.

Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard à taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajouteront les frais inhérents à ce retard. En cas de retard de paiement, la société FAGNES SAVEURS (Traiteur PIRONT) pourra suspendre toute commande en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Matériel rendu sale ou perdu ou cassé

Il est possible que la commande soit réalisée avec du matériel de la société FAGNES SAVEURS (porcelaine, caisses, plats, couverts, verrines, pierrade, fondue, ...). Tout matériel rendu non propre sera facturé au tarif de location. Conditions sur simple demande. Tout matériel non rendu, perdu, égaré, cassé sera facturé de plein droit au tarif neuf conformément au tarif location, onglet remplacement, et ce, sans réclamation possible.

Réclamation

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte qu'endéans les 8 jours suivant la date de la facturation.

Force majeure

La société FAGNES SAVEURS (Traiteur PIRONT) pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer par suite d'un cas de force majeure (manifestation, grève, blocage ou difficulté de la circulation, conditions météorologiques, sinistre affectant les installations de la société FAGNES SAVEURS SPRL).

Litiges

À défaut de règlement à l'amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du tribunal de Malmedy ou Verviers ou encore d'Eupen en Belgique.

Ces conditions générales de vente sont valables quelle que soit la langue maternelle du client.





Découvrez notre **boutique en ligne**

sur notre site internet

www.piront.be

Et passez votre commande, ...



Rue d'Eupen, 6 - 4950 WAIMES

T. 080/67.91.45

F. 080/67.86.33

www.piront.be