

SALON VINITECH-SIFEL



LA BOUTIQUE GOURMANDE DU SALON VINITECH SIFEL 2024

Un cocktail trendy pour accueillir vos clients, un coffret repas gourmand pour votre pause déjeuner, notre boîte à goûter pour un tea time so bordelais ou encore afterwork punchy pour vous détendre en fin de journée...

SALON VINITECH SIFEL
Mme Cindy Ramos
c.ramos@beam.fr - 06 62 54 65 54

HUMBLLOT EXPERIENCES
Mathilde GUIMARD - 05 57 26 24 26
m.guimard@humblot-experiences.fr

Humblot
EXPERIENCES



POUR LA PETITE HISTOIRE...

HUMBLLOT EXPERIENCES

Acteur incontournable de la restauration événementielle en Nouvelle Aquitaine et certifié ISO 2021, HUMBLLOT EXPERIENCES est le partenaire gourmet et gourmand pour vos événements.

D'un déjeuner d'affaire convivial à l'audace d'un cocktail thématique, d'un lunch business décalé à l'ambiance feutrée d'un dîner d'exception, de coffret repas en livraison à un tea time so bordelais, les formats sont plus pluriels pour créer du lien et de véritables moments de partage.

De 5 à 5000 convives, les équipes Humblot déplacent leurs cuisines pour créer des histoires uniques et savoureuses, autour d'une carte gourmande et innovante. Une aventure familiale et culinaire empreinte de modernité, qui poursuit sa route en 2024 aux côtés de Terres de Natures, un label d'art de vivre vertueux. Humblot Expériences intègre officiellement en novembre 2023 le label, créé par l'entrepreneur Matthieu Gufflet.



HUMBLOT & TERRES DE NATURES

LE LABEL TERRES DE NATURES

Terres de Natures est né de la volonté de **regrouper au sein d'une même famille**, un ensemble harmonieux de lieux naturels et uniques - **Hôtels, Restaurants, Domaines viticoles, Fermes urbaines et permaculture** - répondant aux **nouvelles attentes en matière d'hospitalité et d'agriculture naturelles et durables**.

La vision de Matthieu Gufflet - entrepreneur bordelais - à l'initiative de cette aventure est clairvoyante : **ramener la Nature au centre de nos vies**, en proposant une approche holistique, régénérative et bienfaisante pour l'homme et son environnement.



LA RECEPTION HUMBLLOT EN 2024

La réception Humblot est pour ceux qui aiment les **belles histoires** ; celles qui ont du sens, créent du lien et **nourrissent durablement**. Pour composer la réception Humblot, nous avons imaginé une **collection d'expériences**. Chacune d'entre elle est établie sur les bases d'une recette solide éprouvée au fil de nos 40 ans d'histoire.

- Une **gastronomie de qualité**, de partage et de proximité
- Un **service bienveillant**, attentionné et précis
- Une **mise en scène soignée** et qui sait sortir des sentiers battus
- Un **prix juste** pour une réception juste et durable

PORTRAITS CROISÉS

3 PROFILS POUR UNE UNION STRATÉGIQUE

3 hommes, 3 parcours, 3 histoires riches en expérience mais une passion commune, celle de créer des histoires savoureuses et vertueuses.

Cette union stratégique bénéficie de l'appui et du savoir-faire d'un grand nom de la gastronomie française, [Mathieu Viannay](#), MOF 2004 et chef aux deux étoiles au guide Michelin du restaurant La Mère Brazier.

[Jean-Guy Humblot](#), en quête de nouvelles opportunités et d'un successeur, a trouvé en Matthieu Gufflet et Mathieu Viannay des personnes de confiance pour créer de nouvelles histoires, toujours plus gourmandes, expérientielles et durables.



Mathieu Viannay



Matthieu Gufflet



Jean-Guy Humblot

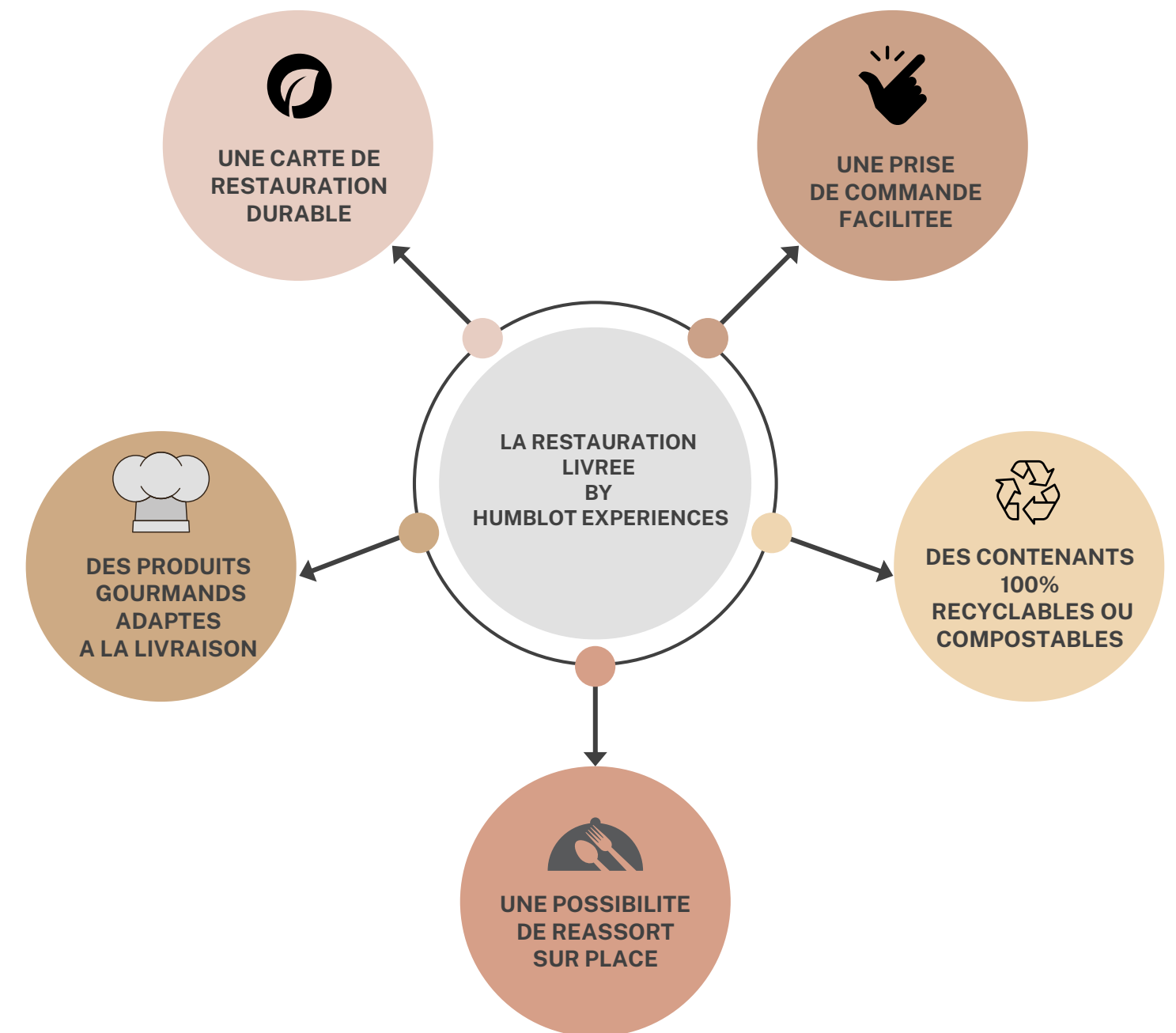


CERTIFIE ISO 20121

UNE RESPONSABILITÉ ÉCOLOGIQUE,
CITOYENNE ET SOCIALE

Humblot Expériences, c'est aussi
l'expérience d'un engagement
authentique pour prendre soin de ses
clients, de ses **fournisseurs**, de ses
collaborateurs ainsi que de son
territoire et de son **environnement**

[Découvrez l'engagement RSE
d'Humblot Expériences](#)



SOMMAIRE

01 A la carte

Les plateaux salés
Les plateaux sucrés
Les coffrets à partager
Les coffrets repas

02 Le cocktail clé en main

03 Les boissons

04 Le service + by Humblot






01 A la carte

Les plateaux - 36 pièces





Le salé

Le plateau classique

- Tortilla à l'espagnole 
- Radis beurre revisité 
- Pressé de brebis et cerise noire 
- Millefeuille de saumon, mozzarella, pesto
- Chaud froid de volaille à l'estragon
- La surprise du chef

50.00€
HT

Le plateau signature Humblot

- Maki de légumes 
- Pressé de tomate basilic et burrata 
- Opéra de foie gras, gelée au porto
- Cœur de truite au combava, légume croquant
- Tartare de bœuf, sauce au poivre
- Omelette roulée aux jeunes pousses

60.00€
HT



01 A la carte

Les plateaux - 21 pièces

Le plateau boulanger

Club volaille bacon

Navette de thon-citron-gingembre

Pain d'épeautre crudités, sauce piment béarnais

41.00€
HT

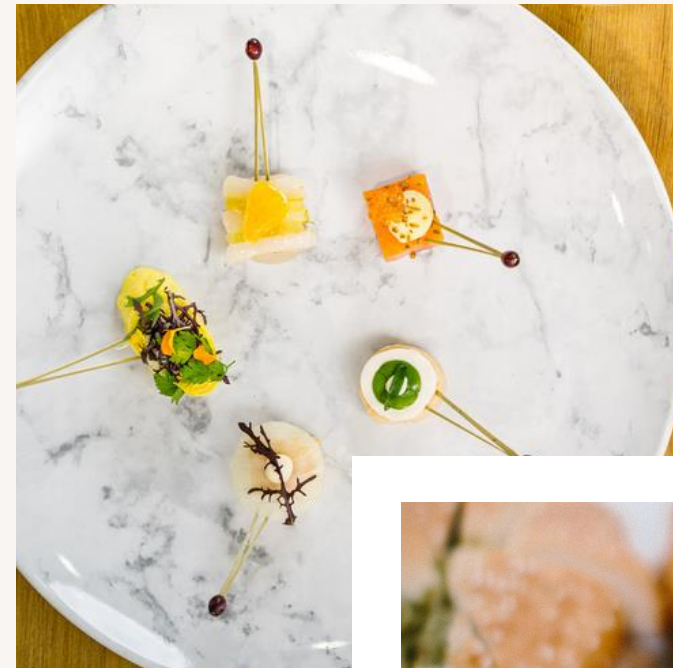
Le plateau boulanger 100% végétarien

Club légumes croquants

Navette œufs mimosa et crudités

Briochin chèvre et miel d'Aquitaine

39.00€
HT



Le salé

01 A la carte

Le poke

5.50€
HT

Le salé

Le mini poke Humblot (+/- 80 gr par pers)

- Le poke du bordelais
- Le poke végé



01 A la carte

Les boîtes "Tea time" by Humblot - 36 pièces

Mini canelé

L'incontournable madeleine

Brownie aux noix de pécan

Le macaron de Saint Emilion

42.00€
HT

Le sucré

Tartelette chocolat signature

Green apple

Chou choco Tonka

Le petit baba au sureau

Brochette de fruits frais

Sablé breton, crème citron et meringue croquante

60.00€
HT



01 A la carte

Le plateau fresh fruit by Humblot

Assortiment de fruits prédécoupés à picorer (équivalent à 15 pers.) +/- 750 gr.

51.00€
HT



Le sucré

01 A la carte

Les coffrets à partager

Le charcutier (équivalent à 15 pers.)

Assortiment de charcuterie de la maison Baillet Condiments et pain d'épeautre de la maison SANS

58.00€
HT

Le fromager (équivalent à 15 pers.)

Assortiment de fromages de la maison Basco Béarnais & fruits secs et pain de campagne de la maison SANS

58.00€
HT



Le salé

01 A la carte

Les coffrets à partager

La terrine de foie gras - 500gr.

Chutney de figues, chips de pain
aux raisins-noisettes

98.00€
HT

Le maraicher (équivalent à 15 pers.)

Assortiment de légumes grillés et assortiment de dips

51.00€
HT

La truite des Pyrénées (équivalent à 15 pers.)

Crème citronnée & blinis

72.00€
HT



Photo non contractuelle

Le salé

01 A la carte

Les coffrets repas

Le coffret du jour

Entrée, plat, dessert
Pain + kit couverts

Selon arrivage du marché

- Viande
- Poisson
- Végétarien

Exemple de menu

Entrée : L'oeuf de poule poché, rémoulade et jeunes pousses à l'huile de persil

Plat : Volaille champêtre, sauce Kalamata et légumes du marché

Dessert: Belle tarte au citron

26.00€
HT



01 A la carte

Les coffrets repas

Le coffret prestige

Entrée, plat, fromage, dessert
Pain + kit couverts

Selon arrivage du marché

- Viande
- Poisson
- Végétarien

Exemple de menu

Entrée : La tomate de Marmande en 3 textures

Plat : Mulet d'Arcachon au limequat, courgettes au curry

Dessert: Tarte tout chocolat déstructurée

37.00€
HT



02 Le cocktail clé en main

Le cocktail « good mood »

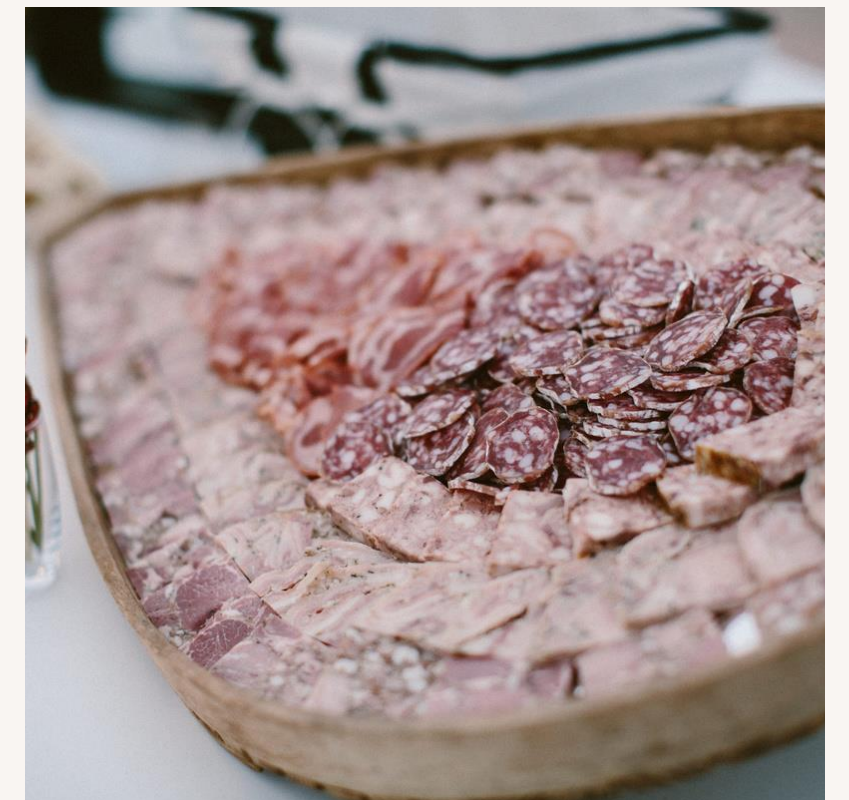
Le cocktail est un format idéal pour échanger et partager un moment de convivialité.

Offre clé en main établie pour 10 personnes !

La composition du menu :

- 2 coffrets classiques
- 1 coffret boulanger
- 1 salade du chef
- 1 coffret charcuterie
- 1 coffret fromage
- 1 coffret légume
- 1 foie gras ou une truite
- 1 coffret sucré

500.00€
HT



03 Les boissons

Les boissons non alcoolisées

LES EAUX

- ABATILLES Plate 1L PET : **3.00 €**
- Abatilles Pétillante 1L PET : **3.50 €**
- Evian 1L btle verre consignée : **4.00 €**
- Badoit 1 L btle verre consignée : **4.50 €**
- Plate 50 cl PET : **1.70 €**
- Pétillante 50 cl PET : **2.00 €**

MAISON MENEAU



- Jus d'orange - (75 cl) bouteille en verre : **6.70 € HT**
- Jus de raisin (75 cl) bouteille en verre : **6.70 € HT**
- Jus de pomme (75 cl) bouteille en verre : **6.70 € HT**
- Thé vert à la menthe (25 cl) : **5.00 € HT**
- Thé à la pêche (25 cl) : **5.00 € HT**
- Fizz cola bio (33cl) : **6.00 € HT**
- Fizz cola allégé ensucres bio (33 cl) : **6.00 € HT**



Photos non contractuelle



NB: La maison Meneau est une maison familiale et locale (de Saint-Loubès) dont la création remonte au 19ème siècle et qui est depuis certifiée.

03 Les boissons

Les boissons alcoolisées

Les bulles

- Crémant de Bordeaux - Cuvée les cordeliers : **25.00 € HT**
- Champagne de producteur brut : **45.00 € HT**
- Deutz : **70.00 € HT**

Les vins

- Château Callac Bordeaux Graves Tradition blanc : **12.00 € HT**
- Château Callac Bordeaux Graves Prestige blanc : **16.00 € HT**
- Le G de Guiraud bordeaux blanc : **22.00 € HT**
- Abeille de Fieuzal, Pessac Léognan, blanc : **36.00 € HT**
- Château Callac Bordeaux Graves Tradition rouge : **14.00 € HT**
- Château Callac Graves Prestige rouge : **20.00 € HT**
- Château Carteau, Saint Emilion Grand Cru, rouge : **38.00 € HT**
- Le petit Guiraud, AOP Sauternes : **31.00 €**

**Le tire bouchon est l'allié des bouteilles de vin !
N'oubliez pas de la commander**



04 Le service + by Humblot

Les consommables

- Un rack de verres à vin en verre(x 25) - **30.00 € HT**
- Etui de 10 gobelets Kraft - **5.50 € HT**
- Tire bouchon (achat) - **16.50 € HT**
- Kit de couverts jetables et biodégradables - **3.50 € HT**



- Mobilier - **sur devis**

Service et livraison

Pour mieux vous accompagner et réserver un service attentionné à vos clients !

- Le maitre d'hôtel - vacation de 5h - forfait de **270.00 € HT**



05 NOS DELAIS DE COMMANDE & LES FRAIS DE LIVRAISON

- **Les délais de commande**

Les congressistes ont la possibilité de passer leurs commandes en remplissant directement le bon de commande (en annexe) ou en contactant directement Mathilde au 05 57 26 24 26.

Les commandes doivent être validées à J-7 (jours ouvrés)

Possibilité de réassort sur site.

- **Les frais de livraison**

30.00 € HT de frais livraison par jour sur un minimum de **170.00 €** de commande

Conditions Générales de Vente



Les présentes CGV régissent les relations commerciales entre HUMBLOT et toute personne physique ou morale passant commande auprès de la société HUMBLOT (Ci-après le (les) Client(s)) pour recourir à ses services de traiteur. Les présentes CGV prévalent sur tout autre document contractuel et sont transmises au Client avant toute conclusion de contrat.

Il est d'ores et déjà précisé que les dispositions protectrices du Code de la consommation applicables aux présentes CGV ne s'appliquent pas aux commandes passées par des personnes morales ou physiques exerçant dans le cadre de leur activité professionnelle quelle qu'elle soit (artisanale, commerciale, libérale, industrielle). Le Client déclare avoir parfaite connaissance des CGV et les accepter sans réserve.

Article 1 : OBJET

Les présentes CGV ont pour objet de définir les modalités de conclusion des commandes des Clients auprès de la société HUMBLOT, y incluant l'ensemble des droits et obligations qui en découlent. Elles s'appliquent à toute commande effectuée par le Client sans distinction.

Article 2 : ACCEPTATION DES COMMANDES

Toute commande sera parfaite dès réception du bon de commande signé par le Client concomitamment à l'encaissement d'un acompte de 50% du montant TTC de la commande (par chèque ou virement) par la société HUMBLOT.

Article 3 : MODIFICATION DE COMMANDE

Il est expressément convenu que le contrat a été spécifiquement établi pour un nombre de références déterminé par le Client.

La commande définitive devra être communiquée à la société HUMBLOT par écrit 7 jours ouvrés avant la date de la livraison et servira de base minimale à la facturation. Les augmentations du nombre de références sont acceptées jusqu'à 5 jours ouvrés avant la prestation.

Article 4 : REGLEMENT DES COMMANDES

Le solde de la facture finale devra être adressé à la société HUMBLOT dans le délai maximum de huit jours après la réception de facture.

Les modes de règlement acceptés sont les suivants : virement bancaire, chèque bancaire, CB via lien de paiement.

Article 5 : RESILIATION DE LA COMMANDE

Toute résiliation par le client d'une commande ou d'une réservation acceptée, qu'elle qu'en soit la cause, entraîne pour celui-ci la perte des acomptes versés à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irréductible si la résiliation intervient dans les conditions ci-dessous. Si ce dernier n'a pas été versé, une facture du montant de ce dernier sera établie.

Annulation plus de 60 jours calendaires perte des 50% d'acomptes versés

Annulation entre 30 et 60 jours calendaires facturation de 70% de la prestation commandée

Annulation entre 10 et 30 jours calendaires facturation de 90% de la prestation commandée

Annulation à 10 jours calendaires facturation 100% de la prestation commandée

Article 6 : MODALITE DE REPORT

Un report de la date de la prestation commandée est possible en cas de force majeure. Ce report est valable une fois dans un délai de 12 mois à compter de la date de la prestation commandée initialement. La société HUMBLOT se réserve le droit d'ajuster le prix de vente en cas d'augmentation des coûts des matières premières mais également en cas de modifications de la commande faites par le Client. Passé ce délai, la manifestation sera considérée comme annulée et les sommes versées resteront acquises par la société HUMBLOT.

Conditions Générales de Vente



Article 7 : FORCE MAJEURE

Le prestataire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un évènement de force majeure ou cas fortuit, notamment de guerre, émeute, blocus grève partielle ou totale, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transports, crise sanitaire ou tout autre évènement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, les acomptes versés resteraient acquis par la société HUMBLOT, dans les conditions et modalités fixées à l'article 6 susvisé ; un report possible dans un délai de 18 mois date de prestation initiale à l'exclusion de tout remboursement.

Article 8 : SERVICE DE LA COMMANDE

Pour toute manifestation, les prix sont établis sur la base des horaires figurant sur le bon de commande remis au Client. Tout dépassement d'horaires fera l'objet d'un supplément de facturation calculé sur la base du tarif horaire mentionné dans son devis. En fin de prestation, le Maître d'Hôtel fera signer au client le contrat de bonne fin faisant apparaître les heures effectives de service réalisées. Le Client pourra y faire apparaître tous commentaires souhaités. Seuls les commentaires et horaires inscrits sur ce document feront foi en cas de litige et serviront de base à la société HUMBLOT pour la facturation des heures supplémentaires. La non signature ou l'absence de commentaires du Client sur le contrat de bonne fin accusera du bon déroulé de la réception, aucune réclamation ne pouvant être ultérieurement opposée à la société HUMBLOT.

Article 9 : LE TRANSPORT

Les tarifs de la société HUMBLOT comprennent le prix du transport pour toute prestation réalisée dans un rayon de 50kms autour de Bordeaux, 30kms autour de Biarritz, 30kms autour de La Rochelle. En dehors de ces zones, le prix du transport fera l'objet d'une mention expresse sur le bon de commande comme suit : frais forfaitairement pour les heures de route du personnel, des indemnités kilométriques par véhicule (sur la base de 5 pers / véhicule).

Des frais forfaitaire d'hébergement pourront par ailleurs être appliqués.

Le transport des produits périssables est effectué en véhicules réfrigérés, répondant aux normes d'hygiène européennes et contrôlés par les services vétérinaires. (N° d'agrément : F 33 090 01 CEE). Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée. Si les installations le permettent (aucune rupture de la chaîne du froid) la marchandise pourra être laissée sur place. La société HUMBLOT sera, en conséquence, dégagée de toutes responsabilités quant à la consommation des produits laissés sur place.

En cas d'évènements indépendants de sa volonté, HUMBLOT ne pourra être tenu responsable des éventuels retards ou défauts de livraison.

Article 10 : LE PRIX

Toutes les commandes (produits et services) sont payables en euros. Les prix des produits et services sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour. Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la validation de la commande. Ils figurent sur les fiches de présentation des produits et services et sur le récapitulatif de commande. Les prix indiqués sont des prix TVA et taxes spécifiques aux produits ou aux services. Toute rétrocommission qui serait réclamée par les sites de réception ou les agences événementielles sera refacturée au Client.

Toutes prestations se tenant sur le territoire français entrent dans le champ d'application et sont en conséquence assujetties à la TVA française et ce en dépit du pays d'origine du client.

Afin de garantir toute transparence sur ce point, le Traiteur s'engage à faire apparaître le montant de cette rétrocommission de façon claire et non équivoque dans le devis et la facture relatifs à la prestation concernée".La TVA applicable est celle du moment et pourra être réactualisée en fonction des textes de lois en vigueur.

Article 11 : PRESTATION DE DEGUSTATION

Les prestations de dégustation se déroulent du Lundi au vendredi à 12h00 selon nos disponibilités et sur réservation. Le nombre de participants ne pourra excéder 6 personnes. Préalablement à sa délivrance, toute prestation de dégustation fera l'objet d'un devis spécifique. Il est expressément convenu que la facturation de la prestation de dégustation est distincte de celle de la commande ultérieure ayant motivée la dégustation.

Article 12 : LE MATERIEL

Les matériels compris dans l'offre et ceux choisis en option sont fournis pour une période de 24 heures consécutive, sauf accord préalable. Les risques de casse, de dégradation ou de disparition des matériels ou des biens présents sur les lieux de la manifestation, du fait du client ou de ses invités, ne sont pas couverts par les assurances de la société HUMBLOT.

Il appartient au Client d'assurer à ses frais ces risques ainsi que les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur les lieux de la réception.

En cas de dégradation ou de disparition de matériel, une facturation complémentaire pourra être appliquée notamment en cas d'utilisation de scintillants ou de bougies pouvant endommager de manière irréversible les nappes et/ou les serviettes (salissures, trous, déchirures, traces de stylos...).

Il appartient au Client d'assurer à ses frais ces risques ainsi que les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur les lieux de la réception.

La société HUMBLOT s'engage à laisser les lieux dans l'état dans lequel il les trouve et à réparer les dégâts qui pourraient être occasionnés par son personnel.

Conditions Générales de Vente

Article 13 : LA GESTION DES DECHETS

La société HUMBLOT facturera le coût de la gestion des déchets lors d'une éventuelle reprise si ces derniers ne sont pas pris en charge par le lieu ou par le client lui-même. Des frais seront également à la charge du client, dans le cas où d'éventuels déchets tels que bouteilles en verre, cartons, décoration ou tout autres produits fournis par le client ou d'autres prestataires intervenant sur la prestation, sont évacués par la société HUMBLOT.

Article 14 : LA PROPRIETE LITTERAIRE ET ARTISTIQUE

Dans le cas de la fourniture d'un service d'animation, conformément aux lois des 11 mars 1957 et 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeureront à la charge du preneur de la salle, c'est-à-dire au Client. La déclaration correspondante doit ainsi être effectuée par le Client auprès de la SACEM.

Article 15 : LA SECURITE ALIMENTAIRE

Dans la mesure du possible la société HUMBLOT s'engage à assurer ses approvisionnements dans la région aquitaine afin de promouvoir les produits locaux. Dans tous les cas, la société HUMBLOT organise ses achats afin de garantir toute sécurité alimentaire à ses Clients.

Article 16 : RESERVE DE PROPRIETE

Conformément aux dispositions de la loi n° 80-335 du 12 mai 1980, la société HUMBLOT conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal, intérêts et accessoires.

Article 17 : TRANSFERT DES RISQUES

Il est expressément convenu entre les Parties que le transfert des risques de perte et de dégradation des biens vendus intervient dès le moment de leur livraison au Client. Ainsi, le Client a la responsabilité de la garde et de la conservation des biens dès leur livraison.

Article 18 : ABSENCE DE DROIT DE RETRACTATION

Conformément aux dispositions de l'article L1 21-21-8 du Code de la Consommation, le Client ne dispose pas d'un droit de rétractation suite à sa commande conclue avec la société HUMBLOT.

Article 19 : GARANTIES

La société HUMBLOT est tenue des défauts de conformité du bien conformément aux dispositions de l'article L.217-4 et suivants du Code de la consommation ainsi que des vices cachés de la chose vendue conformément aux dispositions des articles 1641 et suivants du Code civil.

Article 20 : IMPREVISION

En considération des négociations préalables, des informations nécessaires et utiles fournies par et à chacune des Parties pour leur permettre un engagement en toute connaissance de cause, nonobstant les aléas économiques et financiers liés aux activités économiques et professionnelles, chacune des Parties déclare renoncer expressément à se prévaloir des dispositions de l'article 1195 du Code civil et d'invoquer le régime de l'imprévision, s'engageant à assumer ses obligations et à supporter toutes les conséquences économiques et financières, quand bien même des circonstances imprévisibles à la date de conclusion des présentes, rendraient l'exécution excessivement onéreuse pour l'une ou l'autre des Parties.

Article 21 : LOI APPLICABLE ET CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION

Les présentes CGV sont régies par le droit français.

Compétence est attribuée aux juridictions dont relève le siège social de la société HUMBLOT.

« Je reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente en date du _____ et déclare expressément en accepter les termes sans réserve ».

Date et signature :

PORTRAITS* DE LA TEAM HUMBLLOT



*Une partie de l'équipe Humblot Expériences



VINITECH
SIFEL

THE GLOBAL TRADESHOW **26.27.28**
NOV. 2024

BORDEAUX

Facebook, Instagram, LinkedIn, YouTube icons

x *Humblot*

DES HISTOIRES SAVOIREUSES

EXPÉRIENCES