



CERTIFIÉE ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES



EXP'HOTEL

B O R D E A U X

FOOD & HOSPITALITY

DULOUE EN 2024

22 ans de passion,
50 salariés,
7,50 millions de CA,
1 500 m² d'outil de production
implanté à côté de La Brède,
160 000 couverts/an

VOTRE ÉVÉNEMENT

DATE : Du 23 au 25 Novembre 2025

LIEU : Parc des Expositions de Bordeaux

DÉROULÉ : Livraison le matin de chaque jour

Hors contraintes spécifiques liées au lieu / prévoir un repérage technique

Hors frais de mise à disposition des infrastructures fournies par le lieu et/ou commission d'intervention d'agence événementielle

Hors frais de déplacement complémentaire

NOTRE RÉPONSE

Vous proposer une gastronomie généreuse, de bon sens, approvisionnée auprès de producteurs locaux (moins de 250 KM), partenaires de notre maison au quotidien depuis de nombreuses années.

Une gastronomie fraîche & de saison, entre « tradition et modernité ».

Une équipe bienveillante, professionnelle et flexible pour vous accompagner sur toute la durée de votre événement.





PETIT DÉJEUNER – PAUSE GOURMANDE

Sur la base de 10 convives minimum

Les boissons froides

Eau plate Abatilles, Source d'Arcachon

Jus de fruits (orange et pomme) (**1 verre de 25 cl / convive**)

Les boissons chaudes (2 tasses de 20 cl / convive)

Café moulu en thermos

Un thermos d'eau chaude avec un assortiment de sachets de thé

La gastronomie

Sur la base de 4 pièces par convive

Assortiment de mini-viennoiseries

Inclus : Serviette en papier, sucre, touillette, lait, gobelet jetable

Frais de livraison : + 45,00 € HT au lieu de + 90,00 € HT

Prix unitaire HT :

De 10 à 19 convives : **12,00 € HT**

De 20 à 49 convives : **10,00 € HT**

De 50 à 99 convives : **9,00 € HT**



LES PIÈCES COCKTAIL

Proposition de pièces cocktail au choix - Sous forme de plateaux ou à combiner



LA GASTRONOMIE

Plateau de pièces cocktail salées froides – 42 pièces déclinées sur 7 saveurs

- 6 x Canelé salé au magret fumé, noix du Périgord
- 6 x Tacos landais, Oyster sauce et concombre
- 6 x Poulet mariné jaune des Landes, épicé, cardamone, gingembre
- 6 x Tartelette de Gravlax de merlu, légumes de saison, de région
- 6 x Perles de truite des Pyrénées façon Gravlax, pomme Granny Smith, gingembre
- 6 x Sablé au fromage de brebis des Pyrénées, compotée de piquillos doux
- 6 x Financier de légumes de saison, de région

Prix par plateau : 70,00 € HT présentation sur plateau prêt à offrir à vos convives – hors frais de livraison sur stand

Plateau de BB Sandwiches – 28 pièces déclinées sur 4 saveurs

- 7 x Retour en enfance, rectangulaire de jambon blanc, beurre demi-sel de l'Île-De-Ré
- 7 x Pain Bretzel, truite des Pyrénées, crème au raifort
- 7 x Wraps, cabillaud fumé, patate douce, verdurette
- 7 x Club de pain de mie, légumes de saison, de région, crème légère

Prix par plateau : 56,00 € HT présentation sur plateau prêt à offrir à vos convives – hors frais de livraison sur stand

Plateau de pièces cocktail sucrées – 42 pièces déclinées sur 6 saveurs

- 7 x Canelé Maison
- 7 x Financier au chocolat
- 7 x Mini tartelette au chocolat, note de coco
- 7 x Tartelette aux fruits frais de saison
- 7 x Moelleux citron, bergamote
- 7 x Macaron coloré

Prix par plateau : 70,00 € HT présentation sur plateau prêt à offrir à vos convives – hors frais de livraison sur stand

Les canelés Maison – 20 pièces

20 canelés lunch Maison

Prix par plateau : 35,00 € HT présentation sur plateau prêt à offrir à vos convives – hors frais de livraison sur stand

Les Dulouchoux Maison – 20 pièces

Petits choux Maison garnis d'une chantilly vanillée

Prix par plateau : 40,00 € HT présentation sur plateau prêt à offrir à vos convives – hors frais de livraison sur stand

Frais de livraison : + 45,00 € HT au lieu de + 90,00 € HT



LES PLATEAUX DU MARCHÉ

Plateau du berger par notre maître fromager pour 10 convives

Cantal

Brebis des Pyrénées

Fourme d'Ambert

Comté AOC

St Nectaire

Pain de campagne tranché

Fromage tranché ou piqué sur la base de 50grs de fromages par convive

Prix par plateau : 60,00 € HT pour 10 convives serviettes cocktail comprises - Hors frais de livraison sur stand

Sur plateau jetable en livraison, sans service, sans verrerie

Corner du Charcutier pour 10 convives

Jambon Serrano en chiffonnade

Saucisson finement tranché

Chorizo de nos montagnes

Pic de Gratton de Lormont

Chiffonnade de Lomo

Pain de campagne tranché

Charcuterie tranchée sur la base de 60grs de charcuterie par convive

Prix par plateau : 60,00 € HT pour 10 convive serviettes cocktail comprises - Hors frais de livraison sur stand

Sur plateau jetable en livraison, sans service, sans verrerie

Frais de livraison : + 45,00 € HT au lieu de + 90,00 € HT



LES LUNCH BOX FROIDES ET LES PLATEAUX REPAS FROIDS

Sur le principe d'un déjeuner rapide et généreux,
Les prix intègrent : la gastronomie du jour, un petit pain, une bouteille d'eau, le kit couverts.

LES LUNCH BOX FROIDES – EN POCHE KRAFT

Lunch box n°1 : Bœuf

Salade de pâtes Orzo, brocolis, noisettes

Bœuf à la coriandre, légumes croquants

Portion de fromage du jour

Cannelé de Bordeaux

Couverts

Petit pain

Bouteille d'eau 50 cl

Prix par convive : 22,00 € HT – hors frais de livraison

Lunch box n°2 : Volaille

Salade de lentilles du Puy, truite des Pyrénées

Volaille tandoori, taboulé maison

Portion de fromage du jour

Riz au lait, caramel au beurre salé de l'Île-De-Ré

Couverts

Petit pain

Bouteille d'eau 50 cl

Prix par convive : 22,00 € HT – hors frais de livraison

Lunch box n°3 : Végétarien

Quinoa aux graines de courges, fruits secs, baies de goji

Tagliatelles de légumes au citron, dés de tofu, purée de butternut

Portion de fromage du jour

Mousse au chocolat, crumble spéculos

Couverts

Petit pain

Bouteille d'eau 50 cl

Prix par convive : 22,00 € HT – hors frais de livraison

Frais de livraison : + 45,00 € HT au lieu de + 90,00 € HT

NB : Minimum de commande de 4 plateaux repas identiques



LES PLATEAUX REPAS FROIDS

Plateau n°1 : Le terre et mer

Cabillaud fumé, bavarois d'artichaut au citron confit, crème de réglisse
Emincé de filet de canette rôti, polenta aux olives, tomates confites, ketchup de betterave
Pause fromagère
Crunchy chocolat, noisettes, mousse vanille
Petit pain
Bouteille d'eau 50 cl
Prix par convive : 29,00 € HT – hors frais de livraison

Plateau n°2 : Le fermier

Crèmeux de mothais sur feuille, betterave rôtie au miel, croquant sésame
Suprême de poulet au romarin, pomme Anna, tagliatelle de légumes, vinaigrette au jus de viande
Pause fromagère
Panacotta aux fruits de saison, éclats de pistaches
Petit pain
Bouteille d'eau 50 cl
Prix par convive : 29,00 € HT – hors frais de livraison

Plateau n°3 : Le veggie

La toute verte, Green Power, légumes verts de saison, de région, vinaigrette au citron
Wok façon pad thai au tofu fumé
Minestrone de fruits, légèreté au fromage blanc, éclats de cranberries
Petit pain
Bouteille d'eau 50 cl
Prix par convive : 29,00 € HT – hors frais de livraison

Frais de livraison : + 45,00 € HT au lieu de + 90,00 € HT

NB : Minimum de commande de 4 plateaux repas identiques



LES SOFTS – EN OPTION

Eau plate Abatilles bouteille bordelaise de 1l	6,00 € PU HT
Eau gazeuse Abatilles bouteille bordelaise de 1l	6,00 € PU HT
Coca Cola 1,25l	5,00 € PU HT
Coca Cola Zéro 1,25l	5,00 € PU HT
Jus d'orange gamme classique 1l	6,00 € PU HT
Jus de pomme gamme classique 1l	6,00 € PU HT
Jus d'orange Artisanal Meneau 1l	8,00 € PU HT
Jus de pomme Artisanal Meneau 1l	8,00 € PU HT

LOCATION DE VERRE

Casier de 25 verres à vin Élégance	50,00 € HT
Frais de livraison et de reprise (livraison le matin et récupération sur site le soir même)	90,00 € HT

NB: tout manquement ou casse lors de la restitution des verres et casiers, sera facturé(e).

Verre à vin : 5,00€ HT l'unité

Casier : 50,00€ HT / unité

LES VINS

Gamme supérieure

Château Thieuley AOC Bordeaux Rouge, ou équivalent

Château Thieuley AOC Bordeaux Blanc, ou équivalent

Château Thieuley AOC Bordeaux Rosé, ou équivalent

Tarif unitaire par bouteille : 32,00 € HT

Gamme prestige

Château L de La Louvière AOC Pessac Léognan Blanc, ou équivalent

Château L de La Louvière AOC Pessac Léognan Rouge, ou équivalent

Tarif unitaire par bouteille : 46,00 € HT

Champagne

Champagne DEUTZ

Tarif unitaire par bouteille : 55,00 € HT

Ouvre bouteille

10,00 € HT

Livraison à température de service, prévoir sur votre stand un espace de stockage froid.

NB : nous vous prions de bien vouloir noter que le traiteur ne prévoit pas de quantité supplémentaire sur le vin, si les quantités vous paraissent trop justes merci de revenir vers nous pour une nouvelle cotation.

NB bis : les vins sont facturés au forfait, il n'y a pas de retour cave lors de la facturation.



INFORMATIONS RELATIVES AUX COMMANDES ET CONDITIONS DE VENTE

Commande par email : dulou2@dulou-traiteur.com

Toute commande doit faire l'objet d'un bon de commande émis par Dulou Traiteur et signé par le client

Frais de livraison sur stand Forfait **45,00 € au lieu de 90,00 € HT**

Règlement de nos factures :

Le bon de commande accompagné du règlement sera à nous renvoyer au plus tard 72h avant la livraison.

Règlement par virement à réception du bon de commande ou par chèque à réception de commande

Nos tarifs sont exprimés en HT. La TVA appliquée est de 10% sur l'alimentaire et 20% sur les alcools

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, s'il y a lieu, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison ou par email le jour J. Passé ce délai, nous ne pourrons prendre en compte vos considérations.

Il est de votre responsabilité de bien vérifier le bon de commande afin de s'assurer que tous vos choix soient cochés sur ce document.

Annulation

Toute annulation d'une commande intervenant avant 72h00 du jour de la livraison, entraînera la facturation par notre établissement d'une indemnité forfaitaire correspondant à 50% du montant total de la prestation.

Toute annulation à moins de 72h de la livraison sera facturée selon la commande en vigueur.

Prise de commandes et modifications: **toute commande et/ou modification s'il y a lieu devra nous parvenir au plus tard le vendredi 21 novembre 2025 avant 12h00.**

Devis réalisé sur un minimum de 4 convives.

Ne sont pas compris dans le prix de la prestation :

- Les astuces et les options
- La gestion des déchets et du verre à prévoir par vos soins sur le salon/stand
- L'ouverture des bouteilles de vin et de champagne
 - Le service, les buffets, et l'art de la table

Vos besoins techniques :

- Un espace de stockage froid sur votre stand (pour le maintien à température de vos bouteilles)
- Un ouvre bouteille pour l'ouverture des bouteilles de vin