

DINOGO Sens & Saveurs



CARTE TRAITEUR

Une cuisine nouvelle aux parfums métissés du monde.....

Des assiettes aux saveurs d'ici et d'ailleurs.....

Un mariage de cultures gastronomiques.....

Nos plus :

Une nouvelle gamme à chaque saison

Une cuisine artisanale qui invite au voyage en
s'inspirant des influences culinaires françaises, afro-
créoles, orientales et latino-américaines

Une diversité des saveurs

Le choix du bio équitable

Pour limiter l'apport en sel, nous privilégions les
aromates et les épices.

Une offre modulable en fonction de vos envies et de
votre budget.



DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OZEN L'AUMONE

SOMMAIRE



NOTRE CHARTE ETHIQUE	3
LA PAUSE CAFE EXPRESSE	4
L'ACCUEIL CAFE COMPLET	4
LA PAUSE SUCREE	4
LE BRUNCH	4
BUFFET FROID	5
BUFFET CHAUD « TRADITION »	6
BUFFET « EVASION »	7
ARBRE DE NOEL	8
BUFFET « SNACKING ENFANT »	9
MENU « BANQUET » (repas à table)	10
NOS MENUS DE BANQUET	11-14
NOTRE CARTE DES BOISSONS	15-16
BUFFET COCKTAIL « TRADITION »	17
NOS PIECES COCKTAIL SALEES « TRADITION »	18
NOS PIECES COCKTAIL SUCREES « TRADITION »	19
BUFFET COCKTAIL « EVASION »	20
NOS PIECES COCKTAIL SALEES « EVASION »	21
NOS PIECES COCKTAIL SUCREES « EVASION »	22
LES PLATEAUX REPAS	23-24
NOS ANIMATIONS	25-26
SEMINAIRES ET LOCATIONS DE SALLE	27
INCENTIVE, TEAM BUILDING	28
CROISIERES PRIVEES « O FIL DE L'OISE »	29
PLATEAUX & CORBEILLES	30
VACATIONS ET SERVICES	31
MATERIEL ET VAISSELLE	32
NOS PARTENAIRES ET SUGGESTIONS	33
REFERENCES CLIENTS	34
AUTRES ACTIVITES DE DINO GO	35
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	36-38





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Notre Charte Ethique

Objectif principal : le Lien Social

Traiteur DINO GO est une entreprise éco-citoyenne et solidaire qui s'évertue à vous faire vivre l'expérience des cultures du monde à travers leurs saveurs tout en donnant un sens à l'acte de consommation.

Qualité de l'offre

Authenticité du Savoir-faire, Saisonnalité des produits, Plan de Maîtrise Sanitaire.

Mesures Environnementales

Priorité donnée aux produits locaux, de saison, bio et/ou équitables.

Emploi d'équipements durables et éco-conçus (matériaux recyclés et recyclables, supports de communication écologiques, éléments décoratifs naturels).

Collecte des déchets sur site.

Valorisation des Territoires

Offres spéciales pour les Territoires, associations, acteurs économiques locaux, établissements scolaires et collectivités, animation des quartiers.

Création d'un collectif « Artisans des Sens » visant à rassembler les acteurs économiques locaux partageant les mêmes valeurs que nous, pour une offre mutualisée.

Solidarité Internationale

Participation à des actions humanitaires pour l'aide alimentaire aux pays du Sud (Restaurants Sans Frontières, Action contre la Faim).

Insertion professionnelle, sociale et culturelle des jeunes et des seniors

Intégration des jeunes en difficultés, lien intergénérationnel, emplois aidés, apprentissage des jeunes, travail avec les ESAT et CAT locaux, accompagnement sur tous les problèmes sociaux (logements, démarches administratives, santé, ...), parrainage de jeunes créateurs d'entreprise, accompagnement des salariés dans le projet de création d'activité, ateliers pédagogiques de sensibilisation au développement durable.

Management participatif, de confiance

Esprit d'équipe, réussite collective, Ecoute, Respect, Ethique, Loyauté, Intégrité, Responsabilité, Cohésion interne, Bien-être, Dialogue social, Mutuelle santé, embauche de proximité, CE.

Réseau professionnel

Adhésion à plusieurs communautés de l'économie sociale et solidaire, Signataire de la Charte de la Diversité.

Choix des fournisseurs et partenaires commerciaux partageant des valeurs et pratiques communes, dans le respect éco-citoyen.





DINOGO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail

95310 SAINT OUEEN L'AUMONE



La Pause Café Express 6 € 50

2 mini viennoiseries, mini pâtisseries, mini confiseries au choix

(petit pain, croissant au beurre, pain au chocolat, pain aux raisins, pancakes, chouquettes, brioches, pain au lait ...)

(beignet, tartelette, chaussons, muffin, canelé, cookie, brownie, meringue, rocher coco, tuile, gaufre, crêpe, sablé, pâtisserie orientale ...)

(macaron, pâte de fruit, calisson, chocolat ...)

Boisson chaude

(café, chocolat chaud, thé à la menthe, lait chaud)

Boisson froide

(jus d'orange frais, eau minérale)

Vaisselle jetable

(tasse, verrerie, touillettes, serviette)

L'Accueil Café Complet 9 € 50

3 mini viennoiseries au choix

(petit pain, croissant au beurre, pain au chocolat, pain aux raisins, pancakes, chouquettes, brioches, pain au lait ...)

Condiment

(beurre, confiture exotique ou sirop d'érable ...)

Boisson chaude

(café, chocolat chaud, thé à la menthe, lait chaud)

Boisson froide

(jus d'orange frais, eau minérale)

Laitage et fruits

(yaourt, fromage blanc, salade de fruits, mikado de fruits, smoothie, milkshake ...)

Vaisselle jetable

(tasse, verrerie, touillettes, serviette)

La Pause Sucrée 9 € 50

1 mini pâtisserie au choix

(beignet, tartelette, chaussons, muffin, canelé, cookie, brownie, meringue, rocher coco, tuile, gaufre, crêpe, sablé, pâtisserie orientale ...)

1 mini viennoiserie au choix

(petit pain, croissant au beurre, pain au chocolat, pain aux raisins, pancakes, chouquettes, brioches, pain au lait ...)

1 mini confiserie au choix

(macaron, pâte de fruit, calisson, chocolat ...)

Laitage et fruits

(yaourt, fromage blanc, salade de fruits, mikado de fruits, smoothie, milkshake ...)

Boisson

(café, thé à la menthe, chocolat chaud, lait chaud, jus d'orange, eau minérale)

Vaisselle jetable

(tasse, verre, touillette, serviette)

Le Brunch 16 € 50

3 mini viennoiseries au choix

(petit pain, croissant au beurre, pain au chocolat, pain aux raisins, pancakes, chouquettes, brioches, pain au lait, palmiers ...)

Condiment

(beurre, confiture de lait, confiture exotique ou sirop d'érable)

Boisson chaude

(café, chocolat chaud, thé à la menthe, lait chaud)

Boisson froide

(jus d'orange frais, eau minérale)

Laitage et fruits

(yaourt, fromage blanc, salade de fruits, mikado de fruits, smoothie, milkshake ...)

3 plats salés au choix

(mini bagel, mini wrap, mini burgers, mini clubs, mini cakes, mini croq', charcuterie, saumon fumé, œufs brouillés, terrines, rillettes, saladettes, poulet rôti, croquettes, mini quiches, mini tartes ...)

Fromage

(assortiment de fromage AOC accompagné de pains spéciaux)

Vaisselle jetable

(assiette, couverts, tasse, verrerie, touillettes, serviette)

A partir de 10 personnes. Délai : 72 H. Buffet dressé sur vaisselle de présentation jetable (fournie). Décoration, mobilier, service, matériel de service et boisson non compris. Pain fourni. Selon disponibilité du marché et en fonction des saisons. Devis personnalisé à la demande





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Le Buffet Froid

1 ENTRÉE AU CHOIX

1 terrine / pâté / rillettes (terrine de la mer, pâté de campagne, terrine de légumes, rillettes aux 2 saumons ...)

1 trio de crudités (coleslaw, tzatziki, betteraves, carottes râpées à l'orange, tartare de courgettes, tartare de tomates, céleri rémoulade, tartarine façon ratatouille, macédoine, taboulé libanais)

1 saladette (tomate mozzarella, salade au surimi, salade de patate douce, taboulé de quinoa, taboulé de semoule ...)

Etc ...

1 VIANDE et 1 POISSON AU CHOIX

Rosbeef

Assortiment de 3 charcuteries

Saumon mariné / fumé

Poulet citron moutarde

Pavé de saumon fumé aux épices douces

Saumon farci

Rôti de porc

Millefeuille de saumon façon opéra

Salade composée (salade de saumon fumé, salade piémontaise, salade niçoise, salade de pâtes au pesto, salade de poulet thaï, salade de crabe à la mangue, salade de morue, salade de riz à l'indienne, salade grecque, salade de semoule aux figues, salade Bo Bun, salade de poulet César)

Etc

GARNITURES AU CHOIX

Caponata de légumes

Salade de riz à l'indienne

Salade façon grecque

Salade de semoule aux figues

Salade de patate douce

Taboulé de quinoa

Salade Wok

Etc ...

Assortiment de sauces « dips »

FROMAGE

Assortiment de fromages AOC, salade aux noix, fruits secs, petits pains, condiments

DESSERTS AU CHOIX

Tartes aux fruits (citron, pomme, poire, abricot, fraise)

Croustillant 3 chocolats

Entremet pâtissier (opéra, forêt noire, framboisier, fraisier)

Salade de fruits de saison

Etc.....

OU 3 PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES TRADITION AU CHOIX

A partir de 10 personnes. Délai : 72 H. Buffet dressé sur vaisselle de présentation jetable (fournie). Décoration, mobilier, service, matériel et boisson non compris. Pain fourni. Selon disponibilité du marché et en fonction des saisons. Devis personnalisé à la demande

à partir de **15 € 50**





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OZEN L'AUMONE

Le Buffet Chaud « Tradition »

ENTRÉES AU CHOIX

1 terrine ou 1 pâté (terrine de la mer, pâté de campagne, terrine de légumes, terrine de foie gras...)

1 assortiment de crudités (coleslaw, tzatziki, betteraves, tartare de courgettes, tartare de tomates, céleri rémoulade, tartarine façon ratatouille, macédoine, carottes râpées, salade waldorf...)

1 salade composée (tomate mozzarella, salade au surimi, salade de patate douce, taboulé de quinoa, salade concombre fêta menthe, salade de morue ...)

PLATS AU CHOIX

Tartes, quiches ou pizzas

Parmentier de bœuf ou de canard

Poisson à la provençale

Plats mijotés* (blanquette de veau, bœuf bourguignon, carbonnade flamande, sauté de porc, lapin à la moutarde, poulet basquaise, coq au vin, poissons en bouillabaisse, cassoulet, navarin d'agneau, sauté de bœuf, sauté de poulet, poulet à la moutarde....)

Pintade aux pommes

Poulet rôti aux herbes, sauce coriandre

Lasagnes de bœuf, légumes ou saumon

Cabillaud aux tomates

Etc.....

à partir de **18 € 50**

GARNITURES AU CHOIX

Pommes de terre (au four, dauphinois, écrasées, à la saladaise, dauphines, farcies au fromage...)

Riz pilaf

Tagliatelles fraîches

Tomates à la provençale

Tian de légumes

Poêlée de légumes maraîchers

Tatin de légumes confits

Paillasse de légumes râpés

Poêlée de champignons

Haricots verts

Etc.....

DESSERTS AU CHOIX

Tartes aux fruits (citron, pomme, poire, abricot, fraise, rhubarbe, fruits rouges, myrtilles, cerises)

Croustillant 3 chocolats

Entremet pâtissier (opéra, forêt noire, framboisier, fraisier, biscuit roulé chocolat ou fraise, flan caramel, flan pâtissier, moelleux chocolat, moka)

Salade de fruits de saison

Etc.....

OU 3 PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES TRADITION AU CHOIX (cf. p. 17)

A partir de 10 personnes. Délai : 72 H. Buffet dressé sur vaisselle de présentation jetable (fournie). Décoration, mobilier, service, matériel et boisson non compris. Pain fourni. Selon disponibilité du marché et en fonction des saisons. Devis personnalisé à la demande

* 1 € supplémentaire pour les plats mijotés





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'Ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Le Buffet « Evasion »

ENTRÉES AU CHOIX

Trio de tapas exotiques (3 choix : acra de poisson, samossa au bœuf, banane plantain, croustillant de crevette, poulet yakitori, beignets mexicains, pastels au thon, felafels.....)

Saladette exotique (au choix : salade grecque, salade de crabe à la mangue, salade concombre fêta menthe, salade de morue, salade tunisienne, taboulé de semoule...)

Crudités et légumes cuisinés (au choix : taboulé libanais, carottes au cumin, champignons à la grecque, taboulé de semoule, taboulé au quinoa, taboulé de petits légumes, zaalouk de légumes grillés, méchouia, courgettes à l'origan, salade d'aubergines, carottes à l'orange ...) **Etc**

PLATS AU CHOIX

Yassa poulet ou dorade

Colombo de poulet / de la mer

Couscous

Moquecca de Peixe

Brochettes de bœuf (thaï, soya)

Fricassée de dinde aux épices tandoori

Flammekueche

Poisson à la méditerranéenne

Pastilla poulet / poisson

Goulache de bœuf

Tajine d'agneau

Curry d'agneau

Mafé au bœuf / poulet

Keftas de volailles

Curry de crevettes au lait de coco

Parmentier de pintade à la patate douce

Ndolé bœuf crevettes

Catchuppa

Poisson braisé / Poulet braisé

Assortiment de petites brochettes du monde

Liboké Ya Mbika (pain de poulet aux graines de courge en papillote)

Sauce Pondou / saka saka (sauce aux feuilles de manioc)

Dinde Basmati

Poulet DG

Thieboudienne / Tiebouyapp

Rougail (saucisse ou morue)

Poulet boucané

Liboké Ya Ngolo (poisson chat en papillote)

Poulet tandoori

Etc ...

à partir de **19 € 50**

Paëlla

Lasagnes au bœuf

Moussaka

Chili Con Carné

Poulet New Orléans

Cannelonni au confit de canard

Bœuf au gombo

Feijoada

Sauté de veau au curry rouge

Osso Buco de veau

Souris d'agneau au jus de thym

GARNITURES AU CHOIX

Tian au quinoa

Riz à la créole

Gnocchis

Riz cantonnais

Caponatina

Bananes plantain

Riz safrané aux petits légumes

Riz à l'espagnole

Couscous de Fonio

Écrasé de patate douce

Tajine de légumes

Légumes d'un couscous

Lentilles corail

Foufou de manioc

Cheveux d'ange

Tô (pâte de mil)

Attiéké (couscous de manioc)

Nouilles sautées

Semoule de couscous

Polenta

Chikwangue

Patate douce rôtie

Tortilla

Etc

DESSERTS AU CHOIX

Tartes aux fruits (coco, ananas)

Entremet pâtissier (bavarois exotique mangue passion, tiramisu, flan créole, pudding, brownie, cheesecake ...)

Salade de fruits en infusion mentholée et à la fleur d'oranger et aux épices douces, Etc ...

OU 3 PIECES COCKTAIL SUCRÉS EVASION AU CHOIX (cf. p. 20)

A partir de 10 personnes. Délai : 72 H. Buffet dressé sur vaisselle de présentation jetable (fournie). Décoration, mobilier, service, matériel et boisson **non** compris. Pain fourni. Selon disponibilité du marché et en fonction des saisons. Devis personnalisé à la demande





DINOGO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OZEN L'AUMONE

Le Gôûter « Arbre de Noël »

Offre « Clé en Main » pour Entreprises et CE



LE BUFFET « ENFANT »*

1 pâtisserie au choix (donuts, cookies, brownies, muffins, éclairs, religieuses, chouquettes, cupcakes ...)

Possibilité de panacher à hauteur de 50 portions minimum par variété

1 confiserie au choix (Sucettes au chocolat, pâtes de fruits ...)

Possibilité de panacher à hauteur de 50 portions minimum par variété

1 Brochette de fruits

1 Brochette de bonbons

à partir de **10 € 50** par enfant

Boisson (Chocolat chaud « maison » / Fontaine à chocolat, soda, Jus d'orange, Eau Plate)

15 € 50 par adulte

LE BUFFET « ADULTE »

5 pièces cocktail au choix

(Tartelettes aux fruits, rochers coco, macarons, canelés, truffes, mousses, pâtisseries orientales ...)

Possibilité de panacher à hauteur de 50 portions minimum par variété

Boisson (Chocolat chaud « maison », Café expresso, Thé à la menthe, Cidre, Soda, Jus de fruits, eaux minérales)

LE SERVICE AU BUFFET**

Nos Maîtres d'hôtel confirmés vous accompagnent pendant 3H, pour assurer l'installation, le service et le débarrassage des buffets.

LA VAISSELLE EPHEMERE***

Nappage buffet

Verres et tasses

Couverts

Serviettes

* Supplément pour option « Animation Fête Foraine » ou « Candy Bar ». Nous consulter.

**1 Maître d'Hôtel pour 50 convives.

Facturation des heures supplémentaires à partir de minuit et le dimanche.

***Supplément pour option « location de vaisselle véritable ». Nous consulter.

A partir de 10 personnes. Délai : 72 H. Buffet dressé sur vaisselle de présentation jetable (fournie). Décoration et mobilier non compris. Selon disponibilité du marché et en fonction des saisons. Devis personnalisé à la demande





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Le Buffet « Snacking » Enfant

Jusqu'à 12 ans. Offre idéale pour anniversaires



LE BUFFET SALÉ *

à partir de **13€**

L'Entrée

- Salade Tzatziki ou carottes râpées
- Mini croque-monsieur, mini hot-dog, mini hamburger
- Pain surprise / Club sandwiches

Le Plat :

- Chicken wings ou Nuggets de poulet ou filet de poulet rôti ou cuisse de poulet rôti
- Potatoes ou purée de pomme de terre ou riz

Sauces d'accompagnement (mayonnaise, ketchup, yaourt)

LA BOISSON

Sodas, jus de fruits, eaux minérales

LE BUFFET DE DESSERTS

Brochettes de fruits
Brochettes de bonbons
Mini mousses au chocolat

LA VAISSELLE EPHEMERE**

Assiettes
Verrerie
Couverts
Serviettes

*Supplément pour option « Animation Fête Foraine » ou « Candy Bar ». Nous consulter.

*Supplément pour plusieurs choix de mets. Nous consulter.

* Supplément « Service ». 1 Maître d'Hôtel pour 50 convives.

Facturation des heures supplémentaires à partir de minuit et le dimanche.

**Supplément pour option « location de vaisselle véritable ». Nous consulter.

A partir de 10 personnes. Délai : 72 H. Buffet dressé sur vaisselle de présentation jetable (fournie). Décoration, mobilier, service et matériel non compris. Selon disponibilité du marché et en fonction des saisons. Devis personnalisé à la demande





DINOGO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Le Menu « Banquet » (repas à table)

Offre « Clé en Main » pour les Noces et Evénements d'Entreprises Service compris

LE VIN D'HONNEUR

6 pièces cocktail par convive

Boisson apéritive alcoolisée (Punch planteur, sangria, soupe champenoise, kir ...)

Boisson apéritive non alcoolisée

Jus de fruits, eaux minérales

LE REPAS ★

1 Entrée chaude ou froide

1 Plat chaud ou froid

1 Assortiment de Fromages

1 Petit pain rond

LA BOISSON

Vin à discrétion (1 bouteille pour 4 convives)

Eaux minérales

Café, thé

LE DESSERT

La Pièce Montée de Mariage (choux, macarons ou gâteaux)

Champagne (1 bouteille pour 5 convives)

LE SERVICE★★

Maîtres d'hôtel et cuisiniers confirmés vous accompagnent de 16H à minuit, pour assurer la mise en place de la salle, la mise en œuvre des mets, le dressage, l'envoi et le service des plats, l'installation des buffets et le débarrassage des tables.

LA VAISSELLE ET LE NAPPAGE

Nappage (nappes, housses de chaises, nœuds de chaises, serviettes de table)

Assiettes, Tasses à café, Couverts, Verrerie, Couverts de service

LES RENDEZ-VOUS PREPARATIFS

1 RDV dégustation dans nos locaux d'accueil

1 visite technique de votre lieu de réception

* Supplément si plusieurs choix de mets. Nous consulter.

**A l'assiette : 1 Maître d'Hôtel pour 20 convives et 1 cuisinier pour 30 convives / Au Plat : 1 MO pour 30 convives et 1 cuisinier pour 50 convives / Au Buffet : 1 MO pour 50 convives.

Facturation des heures supplémentaires à partir de minuit et le dimanche.

A partir de 80 convives. Délai : 1 mois. Matériel de service fourni. Mobilier, décoration florale, décoration thématique, animation et transport non compris. Selon disponibilité du marché et en fonction des saisons. Devis personnalisé à la demande

Tout est compris ... Vous n'avez plus qu'à trouver le lieu !

à partir de **70 €**
(pour un service au buffet)





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Nos Menus de Banquet (repas à table)

Nos Entrées *

- Crabe fondant citronné, coriandre, mangue et cajou
- Carpaccio de boeuf au pesto et parmesan
- Carpaccio de melon au basilic, chiffonnade de jambon, croustillant au paprika
- Cornet de parmesan et mangue givrée, sur sa rosace de dorade
- Pressée de légumes fondants
- Terrine de Saint-Jacques au citron vert
- Marbré de foie gras de canard aux figues
- Tartare de la mer aux parfums exotiques
- Millefeuille de saumon façon opéra
- Mozzarella façon orloff
- Fraicheur de Saint-Jacques aux écrevisses et aux agrumes
- Saladette composée tout en saveurs
- Aumonière croustillante aux gambas (entrée chaude)
- Croustade de volaille, sauce suprême (entrée chaude)
- Feuilleté de saumon à l'oseille (entrée chaude)
- Crabe farci (entrée chaude)
- Saint Jacques nacrées, beurre d'agrumes et crème balsamique (entrée chaude)
- Pastilla poulet / poisson (entrée chaude)
- Terrine avocat tomate crevettes
- Œuf poché sur lit végétal à la crème de cheddar (entrée chaude)
- Ravioles de langoustines à la nage et chantilly fondante à l'estragon (entrée chaude)
- Ravioles de fromage aux petits légumes et son consommé de volaille (entrée chaude)
- Crème veloutée de lentilles corail, chips de lard et tuile de parmesan (entrée chaude)
- Velouté de patate douce aux carottes et à la pomme (entrée chaude)
- Oeuf poché en verrine, sur confit de poivrons, fondue d'oignons et copeaux de parmesan
- Crottin de Chavignol rôti, toasts au miel et pomme aux 4 épices
- Raviole de Saint-Jacques au basilic thaï, émulsion au chorizo (entrée chaude)
- L'Assiette composée (3 petites entrées au choix) :
 - ❖ **crudités** (coleslaw, concombre à la crème, tartare de courgette, tartare de tomate, betteraves, salade grecque, carottes à la marocaine, salade Alaska, salade de gambas)
 - ❖ **saumon fumé**
 - ❖ **antipasti** (coeurs d'artichauts marinés, mini poivrons garnis, légumes grillés marinés ...)
 - ❖ **tartinables sur toasts** (caviar d'aubergine, guacamole, rillettes de poisson, poivronade, tapenade, tarama ...)
 - ❖ **terrines** (terrines de St-Jacques, terrine de fromage, terrine de campagne) ...
 - ❖ **Mezze** (tarama, houmous, aubergine, ezme, haydari, dolmas, börek, cacik ...)
- Etc ...

* Liste non exhaustive. Autres choix possibles.





DINOGO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE



Nos Plats *

- *Souris d'agneau confite*
- *Filet de dorade royale rôtie aux petits légumes mijotés, sauce maracuja*
- *Saumon en infusion d'épices douces*
- *Mignon de porc laqué au miel*
- *Parmentier de pintade à la patate douce*
- *Ballotine de volaille à la normande*
- *Boeuf sauce cacahuète (mafé)*
- *Carré d'agneau en croûte d'herbes*
- *Crumble de poulet à la mangue et au lait de coco*
- *Sauté de pintade laqué au sirop d'érable*
- *Keftas de volaille*
- *Raviole de bœuf au gingembre et son coulis*
- *Brochette de bœuf Thaï à la citronnelle*
- *Escalope de foie gras et sa julienne de mangue*
- *Mignon de veau, sauce poivrons*
- *Gambas grillées, curry vert en émulsion, chutney de mangue*
- *Risotto de Saint-Jacques et asperges à la crème de parmesan*
- *Brochette de gambas et litchi au pimandou, caramel balsamique*
- *Thon mi cuit au sésame, salsa de mangue au romarin*
- *Canard à l'orange et au miel (cuisse ou magret)*
- *Cuisse de pintade rôtie au Combawa*
- *Le Capitaine et ses gambas en papillote de bananier*
- *Cabillaud, Saint-Jacques et écrevisses, sauce Porto blanc*
- *Filet de canette aux poires caramélisées*
- *Rôti de lapin aux pruneaux*
- *Brochette de bœuf, sauce saka saka (ou pondou : sauce à base de feuilles de manioc)*
- *Thieboudienne / Thiebouyapp*
- *Ndolé bœuf crevettes (sauce à base de feuilles amères)*
- *Espadon massalé*
- *Colombo de poulet / de la mer*
- *Bœuf à la haïtienne*
- *Poisson braisé*
- *Curry de petites gambas au lait de coco*
- *Brochette orientale à la dinde (dinde, merguez de dinde, poivron)*
- *Bœuf au gombo*
- *Poulet Yassa*
- *Jambon caramélisé à l'ananas*
- *Poulet DG*
- *Mignon de porc pané à la noix de coco et son crémeux de mangue*
- *Filet de bar, curry de coco*
- *Brochette d'agneau mariné aux fruits confits et poivrons rouges*
- *Makayabu (poisson à la sauce tomate)*
- *Sot L'y Laisse de volaille à la crème de moutarde à l'ancienne*
- *Bœuf aux brèdes (Romazava)*
- *Lasagnes végétariennes aux légumes grillés et à la ricotta*
- *Petits farcis végétariens*
- *Rougail cuit (saucisse ou morue)*
- *Cari (poulet ou bœuf)*
- *Etc ...*

* Liste non exhaustive. Autres choix possibles.





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE



Nos Garnitures*

- Quinoa au miel persillé
- Riz sauvage à la camarguaise
- Tian de légumes
- Couscous de fonio
- Tagliatelles au kumquat
- Polenta crémeuse aux petits légumes
- Semoule aux figues
- Pomme Anna
- Pommes de terre à la saladaise
- Asperges
- Pois gourmands
- Haricots verts
- Maraîchère de légumes
- Duo de mousseline (patate douce et pomme de terre)
- Poêlée de légumes
- Risotto
- Riz safrané aux petits légumes
- Poêlée aux champignons
- Rostī de légumes
- Galette de pomme de terre
- Gratin dauphinois
- Patate douce rôtie
- Foufou (pâte de manioc)
- Bananes plantain
- Attiéké (couscous de manioc)
- Gratin de chou chou (christophines)
- Mousseline d'igname
- Bâtonnets de manioc
- Lentilles corail
- Riz blanc nature
- Madesu (haricots blancs à la congolaise)
- Boulghour
- Pommes grenaille
- Pilé de plantain
- Pilaf de boulghour
- Chikwangue
- Riz aux amandes
- Cheveux d'ange
- Tortilla
- Riz à l'espagnole
- Tô (pâte de mil)
- Riz zembrocal
- Rougail de légumes (mangue, tomate ou citron)
- Achards de légumes
- Brèdes
- Etc ...

* Liste non exhaustive. Autres choix possibles.





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUE N L'AUMONE



Nos Desserts ★

- Pièce Montée « Croquembouche »
- Pièce Montée de Macarons
- Pièce Montée de Gâteaux (croustillant 3 chocolats, bavarois mangue passion)
- Moelleux au chocolat noir cœur blanc
- Cheesecake aux fruits de la passion

- Forêt Noire en verrine
- Macaron de mariage
- Diligence gourmande de petites gourmandises
- Tatin de mangue au gingembre et sa glace à la crème fraîche d'Isigny
- Terrine d'agrumes, mousseux au thé vert et meringue à la violette
- Cappuccino de mangue aux fruits rouges
- Wok de bananes au miel et pimandou
- Ecrin au chocolat
- Moka (café ou chocolat)
- Aumônière aux pommes
- Dôme Rubis aux fruits rouges
- Tiramisu au speculoos en verrine
- Craquant chocolat ou caramel
- Sablé au caramel
- Tartelette chiboust
- Mousse au chocolat en chemise
- Entremet façon crème brûlée sur croustillant chocolat noisette
- Etc ...

Nos Wedding Cakes ★

Les Saveurs de la Génoise par étage, au choix :

Nature / Chocolat / Orange / Citron / Carottes / Red velvet.

Les Garnitures au choix :

Ganache chocolat noir , au lait , caramel, ou blanc / Framboises / Fraises / Abricot / Ananas / Goyave/ Pêches/ Poires/ Mangue/ Crème au lait / Crème de Noix de coco/ Crème de Noix/ crème noisette/ganache au fruits de la passion/ Noix de coco et chocolat / Pruneau / Pistache

Le Wedding Cake est livré monté (moins de 100 parts) ou assemblé sur place (100 parts ou plus).

Vous avez la possibilité de demander des services supplémentaires comme :

- la location de plats de présentation
- la mise en oeuvre d'une "Sweet Table"
- la fabrication d'un couple de marié en pâte à sucre

Le tarif est susceptible d'être revu à la hausse en fonction de la complexité thématique ou des options demandées (finitions, modelage, fleurs ...)

* Liste non exhaustive. Autres choix possibles.





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Notre Carte des Boissons

Nos Vins Rouges*

Languedoc Roussillon

Vin de Pays de Hauterive " Le Clos " Rouge 2011	9 € 50
A.O.C. Corbières Rouge 2010	10 € 50

La Vallée de la Loire

Domaine Claude Thomas Cépage Pinot Noir Touraine	9 € 50
Saint-Nicolas de Bourgueuil	13 € 50
Sancerre NEVEU " Domaine du Colombier "	23 € 50

Bordeaux

Châteaux Denias	9 € 50
Bordeaux Montagne Saint-Emilion Vieux Bonneau 2008	18 €

Le Beaujolais

Brouilly Mr Piegay 2011	11 € 50
Saint Amour	21 € 50

La Vallée du Rhône

L'Ardechois Mr Quentin « Premiers grains »	7 €
L'Ardechois Mr Quentin « Lescades »	8 €
Maison Rouge COHOLA Côtes du Rhône Rouge 2011	14 € 50
Côtes du Rhône 2009 « Croix Valong »	16 € 50
Châteauneuf -Du-Pape "Reserve des Armoiries" 2010	43 € 50
Maison Rouge COR HOMINIS LAETIFICAT Châteauneuf du Pape 2010	80 €

La Bourgogne

Domaine Saint-Marc Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2011	23 € 50
Domaine Saint-Marc Santenay 2011	38 € 50
Domaine Gérard Julien et Fils Côte de Nuits Villages 2009	38 € 50
Château de Meursault Savigny-lès-Beaune 2011	46 €
Domaine Saint-Marc Beaune 1er Cru Clos des Avaux 2007	52 € 50
Domaine Saint-Marc Pommard 2009	62 € 50
Domaine Philippe Leclerc Gevrey-Chambertin « En Champs » 2009 / 2010	73 € 50
Domaine Gérard Julien et Fils Echezeaux Grand Cru 2010	190 €

Nos Vins Blancs*

La Vallée de la Loire

Domaine Claude Thomas Excellence Touraine "Mi-moelleux"	15 € 50
Sancerre NEVEU " Clos des Bouffants "	21 € 0

Bordeaux

Bordeaux Moelleux	12 €
-------------------	------

Le Sud-Ouest

Domaine Bénézet Picpoul de Pinet	10 € 50
----------------------------------	---------

La Vallée du Rhône

L'Ardechois Mr Quentin « Sauvignon Blanc » 2011/2012	9 € 50
L'Ardechois Mr Quentin « Chardonnay »	13 € 50
L'Ardechois Mr Quentin « Viognier »	16 €

La Bourgogne

Domaine Bzikot Bourgogne Aligoté 2011	15 € 50
Domaine Bzikot Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs	26 €

* Liste non exhaustive. Autres choix possibles, selon disponibilités et saisonnalité

Les vins de moins de 14 € et les Champagne de moins de 30 € peuvent être utilisés dans nos forfaits boisson





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

<i>Domaine Saint-Marc Santenay « Saint Jean » 2011</i>	39 € 50
<i>Domaine Saint-Marc Meursault « Sous la Velle » 2009</i>	55 € 50
<i>Domaine Saint-Marc Meursault « Bois de Blagny » 2009</i>	58 € 50

Nos Vins Rosés*

<i>A.O.C. Corbières Rosé 2012 Cité parmi " les meilleurs rosés du monde «</i>	9 € 50
<i>Grand Rosé Excellence</i>	15 € 50

Nos Champagnes*

<i>Champagne ROGGE-CERESER Brut Tradition</i>	25 € 50
<i>Champagne ROGGE-CERESER Cuvée de Réserve</i>	28 € 50
<i>Champagne ROGGE-CERESER Brut Rosé</i>	28 € 50
<i>Champagne GRATIOT DELUGNY Brut Millésime Cuvée 2003</i>	36 € 50
<i>Champagne GRATIOT DELUGNY Brut Rosé</i>	33 € 50
<i>Champagne GRATIOT DELUGNY Histoire d'Hommes Cuvée 2004</i>	34 € 50
<i>Champagne GRATIOT DELUGNY Demi sec</i>	29 € 50

Nos Bières*

<i>Bière 25 cl (1664, Heineken)</i>	1 € 50
<i>Fût de bière 6 L (Leffe)</i>	10 €
<i>Flag 33 cl</i>	2 € 50

Nos Apéritifs*

<i>Martini 100 cl (Bianco, Rosso, Bitter)</i>	25 €
<i>Whisky J&B 100 cl</i>	35 €
<i>Ricard 100 cl</i>	30 €
<i>Porto supérieur 75 cl (rouge, blanc)</i>	21 €
<i>Bourbon Four Roses 70 cl</i>	30 €

Nos Boissons softs traditionnelles **2 € par convive**

(eaux minérales, jus de fruits, sodas)

Nos Cocktails alcoolisés **4 € par convive**

(Punch planteur, sangria, kir pétillant, soupe champenoise, mojito, pina colada)

Nos Cocktails et boissons exotiques non alcoolisés **3 € par convive**

(bissap, niamakou, punch aux fruits ...)

Café, thé, tisane **1 € par convive**

Forfait boisson banquet (avec Champagne) **11 € par convive**
(vin, eaux minérales, Champagne, café/thé/tisane)

Forfait boisson banquet (hors Champagne) **5 € par convive**
(vin, eaux minérales, café/thé/tisane)

Trou Normand **4 € par convive**

Eau de Vie (Calvados, Rhum arrangé, Poire Williams, Vieille Prune, Kirsch ...)

Sorbet (Sorbet à la pomme, sorbet coco, crème glacée rhum raisins, sorbet citron, crème glacée aux pruneaux à l'Armagnac, sorbet mangue ...)

* Liste non exhaustive. Autres choix possibles, selon disponibilités et saisonnalité

01 34 32 70 08 Les vins de moins de 14 € et les Champagne de moins de 30 € peuvent être utilisés dans
www.dinogo.net nos forfaits boisson

Tarifs TTC valables jusqu'au 30/03/15





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OZEN L'AUMONE

Le Buffet Cocktail « Tradition »



Cocktail 6 pièces (ex: 4 pièces salées et 2 pièces sucrées)	5 € 50
Cocktail 10 pièces (ex: 7 pièces salées et 3 pièces sucrées)	9 € 50
Cocktail 12 pièces (ex: 8 pièces salées et 4 pièces sucrées)	11 € 50
Cocktail 16 pièces (ex: 10 pièces salées et 6 pièces sucrées)	15 € 50
Cocktail 20 pièces (ex: 12 pièces salées et 8 pièces sucrées)	19 € 50

Pièce supplémentaire 0 € 98

Conseils

Cocktail apéritif	1 heure	6 à 10 pièces
Cocktail apéritif long	1 heure	12 pièces
Cocktail déjeunatoire ou dînatoire	2 heures	16 pièces
Cocktail prestige	2 heures	20 pièces
Cocktail lunch	à partir de 2 heures	à personnaliser

A partir de 10 personnes. Délai : 72 H. Buffet dressé sur vaisselle de présentation jetable (fournie). Décoration, mobilier, service, matériel et boisson non compris. Selon disponibilité du marché et en fonction des saisons.
Devis personnalisé à la demande





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail

95310 SAINT OUEN L'AUMONE

Nos Pièces Cocktail Salées « Tradition »



Petites Bouchées

Assortiment de briochettes, navettes et fingers garnis
Assortiment de petits clubs sandwich
Assortiment de petits canapés
Assortiment de petits croques, hot-dogs et burgers
Assortiment de petits feuilletés
Assortiment de petites quiches, pizzas et tartelettes salées
Gougères au fromage
Petits rouleaux de Bayonne mentholés
Assortiment de petites aumônières
Assortiment de petits cakes salés
Tuiles de parmesan à la ciboulette
Assortiment de petits macarons salés
Assortiment de petits ballotins fromagers fourrés
Tartelettes poire roquefort
Cannelloni de jambon
Pain Surprise

Petites Brochettes

Sucettes de saumon
Tomate mozzarella concombre basilic
Magret fumé à la pomme verte
Lollipops de concombre au chèvre frais
Saint-Jacques panées à la noisette
Assortiment de fraîcheurs de légumes (pincés carotte chèvre pistache, roulés courgette)

Verrines, cuillères et cassolettes

Tartare de saumon au kiwi
Tartare de tomate à la crème de mozzarella
Assortiment de Gaspacho et capuccino de légumes
Tartare de Saint-Jacques à l'orange
Crabe et pomme verte
Carpaccio de bœuf mi-cuit au pesto
Petits veloutés d'asperges





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail

95310 SAINT OUEN L'AUMONE

Nos Pièces Cocktail sucrées « Tradition »



Petites Bouchées

Petits canelés de Bordeaux nature

Assortiment de petits macarons

Assortiment de tartelettes fruitées

Assortiment de petits choux (éclairs, religieuses, choux garnis ...)

Assortiment de petits financiers fruités

Assortiment de petits calissons

Petits moelleux au chocolat

Petits baba au rhum

Truffes au chocolat

Assortiment de petits opéras

Petits Paris Brest

Assortiment de petits roulés de fines crêpes garnies

Assortiment de petits fours traditionnels

Petites Brochettes

Mikado de fruits frais

Verrines et cassolettes

Mousse aux 3 chocolats

Petites crèmes brûlées

Fromage blanc, confiture et muesli





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OZEN L'AUMONE

Le Buffet Cocktail « Evasion »



Cocktail 6 pièces (ex: 4 pièces salées et 2 pièces sucrées)	8 €
Cocktail 10 pièces (ex: 7 pièces salées et 3 pièces sucrées)	13 €
Cocktail 12 pièces (ex: 8 pièces salées et 4 pièces sucrées)	15 € 50
Cocktail 16 pièces (ex: 10 pièces salées et 6 pièces sucrées)	21 €
Cocktail 20 pièces (ex: 12 pièces salées et 8 pièces sucrées)	26 €

Pièce supplémentaire 1 € 30

Conseils

Cocktail apéritif	1 heure	6 à 10 pièces
Cocktail apéritif long	1 heure	12 pièces
Cocktail déjeunatoire ou dînatoire	2 heures	16 pièces
Cocktail prestige	2 heures	20 pièces
Cocktail lunch	à partir de 2 heures	à personnaliser

A partir de 10 personnes. Délai : 72 H. Buffet dressé sur vaisselle de présentation jetable (fournie). Décoration, mobilier, service, matériel et boisson non compris. Selon disponibilité du marché et en fonction des saisons.
Devis personnalisé à la demande





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail

95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Nos Pièces Cocktail Salées « Evasion »



Petites Bouchées

Briouates au saumon

Piquillo farci au risotto

Assortiment de bouchées vapeur / bouchons réunionnais

Petits nems

Samossas (au choix : bœuf, légumes, crevettes ...)

Croustillants de crevette en panure

Petites tartines façon crostini

Assortiment de petits beignets mexicains

Toasts de canard au tamarin

Assortiment de chips de légumes

(patate douce, carottes, panais, banane plantain, vitelotte ...)

Petits blinis de pomme de terre, caviar d'aubergine et poisson fumé

Toasts de Mbika (graines de courge)

Assortiment de petites bricks (au choix : œuf, poulet, viande hachée, thon ...)

Assortiment de petits roulés façon tortillas

Assortiment de petits pains garnis (buns, bagnats, bagels, burgers, bokits, kebab ...)

Feuilles de vigne

Falafels

Assortiment de petits cornets wraps

Batbout (petite crêpe farcie) (au choix : légumes, viande hachée, poulet, thon ...)

Antipasti (au choix : carpaccio, bruschettas, gressins, légumes confits, petite charcuterie, fromages, anchois, crevettes marinées, calamars ...)

Petites Brochettes

Brochettes de gambas marinées et banane plantain

Brochettes de poulet mariné aux saveurs du monde (au choix : à l'indienne, à la japonaise, à la sénégalaise, à la créole, à la thaï, à l'indonésienne...)

Brochettes Yakitori (au choix : poulet, saumon)

Boudin antillais à l'ananas

Saumon au litchi

Brochettes de bœuf mariné

Brochettes Pik Salar (saumon au lard)

Verrines, cuillères et cassolettes

Féroce d'avocat

Saint-Jacques à la mangue

Crème de maïs épicée au curry et pop corn

Tartare de poisson au lait de coco

Mini légumes en taboulé

Avocat crabe mangue

Salade wakamé et patate douce

Petites cocottes de plats cuisinés

Petites timbales de salades composées

Tartinables du monde

Au choix : houmous de pois chiche, guacamole, tarama rose, caviar d'aubergine, fêta au yaourt, pâte de tomate séchée, pesto de tomate, pesto de basilic, rillettes (saumon, thon, surimi, poulet ...), tapenade (olives, pois chiche à la menthe, courgettes, artichauts, asperges, poivrons)





DINOGO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail

95310 SAINT OUEN L'AUMONE

Nos Pièces Cocktail Sucrées « Evasion »



Petites bouchées

Assortiment de petits canelés fruités

Petits rochers coco

Petites pâtes de fruits exotiques

Noix de coco caramélisées

Petites pâtisseries orientales

Assortiment de macarons exotiques

Petits palets chocolatés garnis

Petites Brochettes

Mikado de fruits exotiques frais

Verrines, cuillères, cassolettes

Smoothie aux fruits du soleil

Petite pannacotta (caramel beurre salé ou fruits)

Mousse maracuja (fruit de la passion)

Lemoncurd (crème de citron)

Passioncurd (crème aux fruits de la passion)

Lassi à la mangue

Compotée mangue goyave

Blanc manger coco

Petite raviole d'ananas à la crème vanille à la verveine

Petit tiramisu en verrine (speculoos ou fruits rouges)





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OZEN L'AUMONE

Plateaux & Corbeilles

Plateau de l'Affineur

4 € / convive

(Assortiment de fromages AOC - Roquefort, Pont l'Evêque, Camembert, Comté, Bûche cendrée Ste Maure – sur lit de salade aux noix, fruits secs, petits pains, condiments)

Rivière de légumes crus et ses sauces dips variées 1 € 50 / convive

(Assortiment de crudités de saison.....)

Corbeille de fruits

1 € / convive

(Assortiment de fruits de saison et fruits exotiques)

Plateau de fruits de mer

45 € / convive

(9 huîtres, 6 crevettes, 1 demi langouste, 1 portion de bigorneaux, 1 portion de bulots, 1 portion de palourdes, 1 portion de coques, 1 crabe / tourteau / araignée, 6 moules, vinaigre aux échalotes, mayonnaise, citron)

Pain Surprise

à partir de 45 € / pièce de 40 à 60 sandwiches

Plateau de charcuteries

6 € / convive

(Pâté en croûte, rosette, jambon cru, jambon blanc, coppa, saucisson, salami)





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OZEN L'AUMONE

Les Plateaux Repas



L'Africain 16 €

Bananes plantain frites
Mafé au bœuf et riz parfumé
Salade de fruits exotiques
Se déguste chaud

L'Élégant 18 € 50

Tartare de tomate, crème d'avocat et
petites gambas
Saumon rôti aux graines de sésame, riz
camarguais, chutney à la mangue
Fromage affiné aux fruits secs
Gros macaron (chocolat ou caramel)
Se déguste chaud ou froid

Le Créole 16 €

Accras de morue
Colombo de poisson et riz parfumé
Crêpe à la confiture de banane
Se déguste chaud

Le Bistrot 12 €

Œuf mimosa
Croq'DINO GO et salade
Tarte citron
Se déguste chaud ou froid

Le « Tradi » 16 €

Chèvre chaud
Rôti de bœuf sauce poivre et pommes
grenailles
Crème brûlée
Se déguste chaud ou froid

L'Asiatique 16 €

Samoussa au bœuf
Porc laqué au miel
et risotto de quinoa persillé
Mousse au fruit de la passion
Se déguste chaud

Le Mexicain 16 €

Guacamole et tortillas
Fajitas au poulet et salade
Brownies
Se déguste chaud ou froid

Le Sur Mesure Sur devis

Au gré de vos besoins et de vos envies

L'Oriental 16 €

Carottes au cumin
Poulet aux olives et semoule
Pâtisseries orientales
Se déguste chaud

L'Italien Végétarien 16 €

Crostini tomate mozza
Pasta au pesto, tomates confites et parmesan
Crème de mascarpone fruitée
Se déguste chaud ou froid

De 5 à 50 personnes. A commander 72H à l'avance. Uniquement dans l'Agglomération de Cergy-Pontoise. Service non compris. Nos Plateaux Repas sont livrés avec : couverts jetables assortis, serviette, verre, petit pain individuel. 5 choix identiques minimum pour un même type de plateau repas





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE



Le Réveil Matin / La Pause 7 €

2 mini viennoiseries ou mini pâtisseries
1 thermos de boisson chaude 1 Jus d'orange frais
1 Fromage blanc ou 1 yaourt

Le quotidien 13 € 50

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour

Les boissons

Eau plate 50 cl	1 €
Eau gazeuse 50 cl	1 €
Canette soft	1 € 20
Canette bière	1 € 50
Bouteille vin 18,7 cl	3 € 50

Lunch Box 8 €

1 sandwich (club ou wrap)
1 fromage blanc ou 1 Yaourt ou 1 Fruit entier
Eau minérale
1 kit rince doigts

Le Coffret « Explorateur » 8 €

Assortiment de 6 variétés de « tapas » apéritives

Options

« Consigne »

prêt de vaisselle en dur contre **une caution restituable et un bon point durable**

« Prestige »

coffret luxe, couverts en inox, serviette coton tissée, duo salière et poivrier **5 € supp.**

« Offre Parrainage »

10% de réduction sur votre prochaine commande

De 5 à 50 personnes. A commander 72H à l'avance. Uniquement dans l'Agglomération de Cergy-Pontoise. Service non compris. Nos Plateaux Repas sont livrés avec : couverts jetables assortis, serviette, verre, petit pain individuel. 5 choix identiques minimum pour un même type de plateau repas





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEN L'AUMONE

Les Animations



SCULPTURE SUR FRUITS ET LEGUMES

6 € 50

Démonstration et exposition de composition florales, oiseaux, pastèques ...
Matériel, consommables et chef compris

ANIMATION « WOK »

8 € 50

Légumes d'Asie / Crevettes / émincé de bœuf / émincé de volaille
Condiments, sauces et petites garnitures de crudités
1 petit bol par convive. Matériel, consommables et chef compris

ANIMATION « PLANCHAS » (cuisson minute de petites brochettes devant les convives)

10 € 50

Bœuf mariné / Saumon yakitori / Gambas marinées / Saint-Jacques marinées / Poulet façon Yassa /
Agneau à l'orientale / Magret à la pêche / Boudin noir aux pommes / Dinde Tex Mex / Bœuf Tchintchinga /
Porc façon sarcives. Condiments, sauces et petites garnitures de crudités
4 petites brochettes par convive. Matériel, consommables et chef compris

ANIMATION « SUSHI »

10 € 50

Sushis, Makis, California, Spring, Soya ...
Sauces soja, gingembre confit et wasabi
3 pièces par convive. Matériel, consommables et sushiman compris

ANIMATION « JAMBON SERRANO »

10 € 50

Pièce de jambon affinée présenté sur pince et découpée devant les convives
Petits pains toastés, gressins, condiments et tartinables
3 toasts par convive. Matériel, consommables et chef compris.

ANIMATION SAUMON

10 € 50

Découpe de saumon devant les convives, accompagnée de saumons en tartare, cuits, fumés, marinés.
Pains suédois, blinis, citrons, sauces variées, condiments et tartinables.
3 toasts par convive. Matériel, consommables et chef compris.

ANIMATION OENOLOGIE

12 €

Dégustation à l'aveugle de vins de cépage, prestige ou du monde
Matériel, consommables et sommelier compris

LA CUISINE DE L'ESPACE

Sur devis, Nous Consulter

Animation expérimentale sensorielle et visuelle, véritable show entre cuisine et chimie!
Cuisine moléculaire et décor fluorescent. Démonstrations, participation des convives, dégustations.
Matériel, consommables et animateur expert compris.

ANIMATION FOIE GRAS

6 € 50

Cuisson « spectacle » au barbecue de table, sans odeur ni fumée.
Brochettes de foie gras et magret de canard, dressées sur toasts.
3 toasts par convive. Matériel, consommables et chef compris.

MECHOVI

18 € 50

Cuisson à la broche devant les convives (agneau ou cochon de lait), accompagnée de pommes de terre à
la braise en papillote, sauce aux fines herbes, salades composées.
Matériel, grillardin et consommables compris.

Cette prestation nécessite l'installation du grillardin 5H avant le début du repas. A partir de 40 convives.

BARBECUE PARTY

16 € 50

Brochettes (gambas à la créole, agneau à l'orientale, porc à l'andelouse, poulet à l'africaine, magret à
l'orange, teriyaki de bœuf au fromage, currywurst, poulet cajun), cotelettes, légumes, sauces
d'accompagnement, salades composées, douceurs sucrées (bananes en papillote, brochettes de fruits
caramélisés, chamallows grillés).
4 pièces par convive. Matériel, grillardin et consommables compris. A partir de 25 convives.

LE BAR A COCKTAIL

Sur devis, Nous Consulter

Cocktails alcoolisés et non alcoolisés selon une mixologie élaborée.
1 cocktail par convive. Matériel, consommables et barman compris



25



DINOGO SENS & SAVEURS

Saveurs d'Ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Les Animations



LES RINCE-DOIGTS MAGIQUES

1 €

Créez la surprise sur votre table avec ce "petit + design"... et partagez un moment de convivialité avec vos invités ou clients : distribution, en fin de repas, de serviettes chaudes (serviettes compressées en pastilles que les Maîtres d'Hôtel réhydratent devant le client à l'aide d'eau chaude aromatisée).

Matériel, consommables compris.

« ON NE JOUE PAS A TABLE »

Sur devis, Nous Consulter

Jeux de dégustation ludiques par tablée de 8 participants, grâce à des ustensiles insolites et drôles.

Matériel, consommables et animateurs compris. Mobilier non compris.

SUBLIMATION DE BUFFET A LA NEIGE CARBONIQUE

Sur devis, Nous Consulter

Décoration du buffet grâce à des effets fumigènes.

Idéal pour les buffets cocktail ou buffets de desserts.

Matériel et consommables compris.

« LE CASINO GOURMAND ! »

A partir de 950 € par table

Nos tables de jeux (macarons, vins du monde, vins & fromages de France, chocolats et miels & confitures) explorent des goûts et des saveurs différents afin de mêler au jeu le plaisir gustatif. Des questions autour de ces quatre thèmes vous seront posées et une vente aux enchères sera organisée avec des cadeaux thématiques à la fin de l'animation, avec les euros factices que les joueurs auront gagné. ...

Nouveau! LE CASINO DE L'EXTREME (dépasser vos limites en misant sur votre capacité dégustative : serez vous prêts à goûter des insectes ?)

Matériel, mobilier, accessoires, croupier, sonorisation et lots compris. 25 participants par table.

LE SPECTACLE DE MAGIE

A partir de 750 €

Close up, cabaret, show, speed painting, grandes illusions.

LE SPECTACLE DANSANT

A partir de 950 € par table

Initiation danse, démonstration de danse, chorégraphie jeunes mariés.

LE SPECTACLE DE BULLES DE SAVON GEANTES

Sur devis, Nous Consulter

Bulles à la sortie de l'église, close up, initiation bulles géantes, atelier création de bulles géantes, déambulation, show.

FONTAINE AU CHOCOLAT

6 €

Buffet self-service : cascade de chocolat fondant accompagnée de fruits, confiseries, gâteaux...

3 pièces par convive. Matériel, consommables et accessoires de service compris.

CANDYBAR

3 € 50

Buffet self-service de bonbons et gourmandises sucrées et colorées

5 pièces par convive. Matériel, consommables et accessoires de service compris

STANDS FORAINS

8 € 50

Barbe à papa, Pop Corn, Gauffres, Crêpes.

1 gourmandise par convive. Matériel, consommables et animateur compris.

SCULPTURE SUR CHOCOLAT ET SUCRE SOUFFLE

6 € 50

Démonstration et exposition de réalisations pâtisseries.

Matériel, consommables et chef compris.

« ANIMATION CUPCAKES & CAKES POP »

8 € 50

Idéal pour les enfants ou les animations « girly » !

Réalisez de délicieux gâteaux en forme de sucettes et laissez s'exprimer votre créativité afin de confectionner de véritables œuvres artistiques, esthétiques et surtout colorées!!!



DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Séminaires et Location de Salle

FORMULES SEMINAIRES « CLE EN MAIN »

JOURNEE DE SEMINAIRE CLASSIQUE*

45 € par personne

La salle de réunion équipée (mobiliier, écran, rétroprojecteur, paperboard, stylo, bloc-note, eau minérale), de 8H à 18H

2 pauses (café, chocolat chaud, thé, jus d'orange, eau, mini viennoiseries / petits gâteaux)

Le repas (entrée, plat, dessert)

La boisson (vin à discrétion, eau minérale, café)

JOURNEE DE SEMINAIRE CULINAIRE*

75 € par personne

La salle de réunion équipée (mobiliier, écran, rétroprojecteur, paperboard, stylo, bloc-note, eau minérale), de 8H à 17H

2 pauses (café, chocolat chaud, thé, jus d'orange, eau, mini viennoiseries / petits gâteaux)

L'atelier Culinaire suivi de la dégustation à midi

La boisson (vin à discrétion, eau minérale, café)

LOCATION DE SALLE (90 m²) *

Avec traiteur imposé
(mobiliier, rangement et ménage compris)

Seule
(mobiliier et office cuisine 45 m² équipé compris)

10H-15H30, du lundi au vendredi	200 €
18H-1H du matin, du lundi au jeudi	250 €
18H-1H du matin, le vendredi	350 €
10H-17H, le samedi	250 €
18H-3H du matin, le samedi	450 €
10H-17H, le dimanche	350 €
18H-minuit, le dimanche	250 €
Heure supplémentaire	25 €
Forfait Ménage	-



300 €
350 €
450 €
350 €
650 €
450 €
350 €
35 €
70 €

OPTIONS

Forfait décoration

(nappage, housse et nœud de chaise, chemin de table, centre de table, décoration murs et plafond)

Location de matériel

- micro main sans fil + régie micro + 2 enceintes
- pupitre de conférencier
- téléviseur écran plat LCD 82cm
- videoprojecteur 6000 lumens
- lecteur DVD
- Etc ...

à partir de 8 € / convive

nous consulter



NOS CAPACITES D'ACCUEIL

- Configuration banquet	60 personnes
- Configuration en U	50 personnes
- Configuration cocktail	80 personnes
- Configuration conférence	90 personnes

Cour intérieure avec possibilité de stationnement de 10 véhicules.



* 10 personnes minimum.



DINOGO SENS & SAVEURS

Saveurs d'Ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Incentive, Team Building



« Cook & Eat »

Sur devis

Motivez vos équipes le temps d'un moment gastronomique ludique.

Réalisez, en équipe, un menu original, puis, à l'issue de l'atelier culinaire, partagez et dégustez ensemble vos créations culinaires.

Sur réservation

« Cooking Battle »

Sur devis

Défiez vous par équipes. Imaginez et créez une recette à partir d'un panier d'ingrédients « surprise » et soumettez vos réalisations à un jury professionnel. Enfin, dégustez ensemble vos créations culinaires.

Sur réservation

« Le Rallye Gastronomique »

Sur devis

Énigmes à résoudre, saveurs à reconnaître....

A pied, à vélo, en métro....

Évadez vous en plein cœur de paris et ses environs.

Dépaysement garanti!!

Sur réservation





DINOGO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEN L'AUMONE

Croisières Privées « Ô Fil de l'Oise »



A deux, entre amis, en famille ou avec vos collaborateurs, embarquez à bord de la vedette hollandaise « LE CARTOUCHE », pour une escapade fluviale privée, originale et inoubliable.

Sur le pont, en cabine ou dans la timonerie panoramique, tout est permis pour mettre en valeur un moment de partage unique : croisière apéritive, enterrement de vie de célibataire, demande en mariage, anniversaire de mariage, cortège des mariés, shooting photo, réunions de direction, signatures de contrat, lancement de produit, team building

L'APERÔ BATO (croisière apéritive)

Au départ de Cergy Port

Forfait ½ heure de navigation + ½ heure à quai : 180 € / Heure supplémentaire : 150 €

Forfait 1 heure à quai : 160 € / Heure supplémentaire : 120 €

Formule cocktail : 15 € par convive (1 boisson apéritive + 6 pièces cocktail)

Comprend la mise à disposition du personnel (le capitaine et 1 équipier serveur)

LE DEJEUNER / DINER CROISIÈRE (promenade romantique)

Au départ de Cergy Port

Forfait ½ heure de navigation + ½ heure à quai : 180 € / Heure supplémentaire : 150 €

Forfait 1 heure à quai : 160 € / Heure supplémentaire : 120 €

Formule gastronomique : 60 € par convive (1 boisson apéritive et mise en bouche, plat, dessert, vin, eau, café)

Comprend la mise à disposition du personnel (le capitaine, 1 chef cuisinier et 1 équipier serveur) et la décoration de table

Musique d'ambiance lounge

LA NAVETTE NUPTIALE

Un moyen original pour vous rendre du lieu de cérémonie au lieu de réception, par voie fluviale, en compagnie de vos témoins, autour d'un petit cocktail intime, avant de rejoindre l'ensemble de vos convives Ou tout simplement en guise de cadeau de mariage

Tarifs : nous consulter

LES ANIMATIONS CULINAIRES SUR L'EAU

A quai uniquement

Forfait 1 heure à quai : 160 € / Heure supplémentaire : 120 €

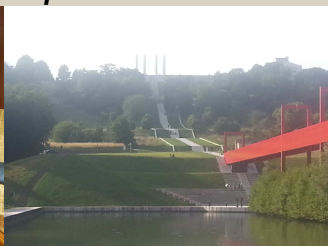
Atelier sushi : 45 € par convive

Atelier verrines : 45 € par convive

Animation plancha : 12 € par convive (4 petites brochettes, crudités, sauces dips)

Jeux culinaires : 25 € par convive

Dégustation de vins : 50 € par convive



De 2 à 10 personnes sur quai et jusqu'à 6 personnes en navigation. Délai de réservation : 8 jours.



DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Vacations & Services

Transport

(camion et containers thermiques)

Gratuit pour tout trajet < 15 km

Forfait 50 € entre 15 et 30 km
puis 1 € / km

Installation du buffet sans service

50 €

Reprise vaisselle ou matériel buffet

50 €

Service « Maître d'hôtel »

Service au buffet

35 € / heure / 50 convives

Service à l'assiette

35 € / heure / 20 convives

Service au plat convivial

35 € / heure / 30 convives

Service « Cuisine »

Service à l'assiette

35 € / heure / 30 convives

Service au plat convivial

35 € / heure / 45 convives

Heure supplémentaire

(après minuit et dimanche)

45 €

Animation Disc-Jockey *

à partir de 10 € / convive

(80 convives minimum, comprend l'animateur, la sonorisation, la régie CD, l'éclairage effet « piste de danse »)

Décoration *

à partir de 10 € / convive

(80 convives minimum, décoration et mise en scène thématique de la salle et des tables : nappes et chemins de table, housses et nœuds de chaise, serviettes et ronds de serviette, centres de table, marque places / noms des tables, petits éclairages, petite décoration de table).

Installation comprise !

Options supplémentaires : dragées, urne personnalisée, livre d'or, tentures au plafond, structure drapée derrière les mariés, cadeaux des invités, plan de table, décoration florale, menus, décoration extérieure, décoration de la cérémonie (mairie, église, cérémonie laïque...), décoration de la voiture des mariés

Ambiance lumineuse *

à partir de 5 € / convive

(80 convives minimum, lumière intérieure tamisée, plafonds, illuminations sous les tables)

Organisation de mariage *

à partir de 1500 €

(rendez-vous conseil illimités, recherche de prestataires, accompagnement beauté, décoration de la salle et du véhicule des mariés, coordination totale du jour J)

Le Reportage Photo *

à partir de 350 €

(un ou 2 reporters photographes avec matériel professionnel, présents, selon les options, des préparatifs à la pièce montée, l'ensemble des photos HD couples et groupes libres de droits sur DVD ou galerie privée en ligne, livre album photos, cartes de remerciements personnalisés)

Le Reportage Vidéo *

à partir de 600 €

(80 convives minimum, vidéo reporter avec matériel professionnel, journée de captation des préparatifs à la pièce montée en passant par l'enterrement de vie de jeune fille ou jeune garçon, interview des participants, cadreur, montage d'une durée de 5 à 60 minutes, délivrance de quatre DVD du montage, authoring, menu personnalisé, jaquette DVD personnalisée, projection lors de l'évènement d'une vidéo préparée à l'avance).

* Offres de nos partenaires





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OZEN L'AUMONE

Matériel & Vaisselle



Kit Vaisselle éphémère

(assiette, couverts, verrerie)

3 € 50 / convive

Kit couverts éphémères en inox

(fourchette, couteau, cuillère)

2 € 50 / convive

Kit Nappage éphémère

(nappe, chemin de table, serviette)

1 € 50 / convive

Location chaise

à partir de 3 € 50 / pièce

Location table ronde 180 cm

à partir de 35 € / pièce

Location table rectangulaire

à partir de 18 € 50 / pièce

Forfait Vaisselle Banquet

à partir de 7 € 50 / convive

(verre apéritif, verre à eau, verre à vin, flûte à champagne, tasse à café, 3 fourchettes et couteaux de table, cuillère à dessert, cuillère à café, assiette à entrée, assiette de résistance, assiette à fromage et assiette à dessert)

Forfait Nappage Banquet

à partir de 6 € / convive

(Nappage buffet, nappage tables, housses et nœuds de chaises, serviettes de table)

Location barbecue

à partir de 120 € / pièce

Location percolateur 60T

à partir de 50 € / pièce

Location fontaine à cocktail

à partir de 35 € / pièce

Location fontaine à chocolat

à partir de 120 € / pièce

(fourni avec 2.5 kg de chocolat)

Tireuse à bière

à partir de 75 €

(fourni avec 1 fût de 6 L)

Location étuve électrique 10 niveaux

à partir de 200 € / pièce

Location plaque à induction

à partir de 15 € / pièce

Location soupière électrique

à partir de 35 € / pièce

Location bain marie chaffing dish

à partir de 25 € / pièce

(fourni avec 2 gels chauffants capacité 2H)

Location matériel sono

à partir de 75 €

Glace à rafraîchir

25 € / 20 kg





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'Ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE

Partenaires & Suggestions

Décoration, ambiances de tables

Papilles & Papillons	www.papillesetpapillons.com	01 34 80 19 90
ONE EVENT	www.agence-one-event.fr	06 49 55 69 80
LOVE'N GIFT, cadeaux invités	www.lovengift.fr	01 45 62 33 86
Graff'Event, accessoires décoration	www.graffevent.com	
Cœurs de Miel, accessoires décoration	www.coeursdemiel.fr	06 95 27 83 00
Ma Boîte A Déco	http://boitadeco.blog4ever.com	
Du Souffle et des Idées	http://du-souffle-et-des-idees.com	
RUFKAI	www.rufkai.com	06 51 70 07 07

Organisation d'évènements, Wedding Planner

WARIS Wedding Planner	waris.institut@yahoo.fr	06 11 52 06 30
TEMPS DENSE	www.temps-dense.fr	03 44 45 15 01
CELEBRATE EVENT	www.celebrateevent.com	01 39 31 15 60
SPHERE EVENEMENTS	www.sphere-evenements.com	06 43 58 50 89
ARTEMINT	www.artemint.com	06 63 43 36 04
RUFKAI	www.rufkai.com	06 51 70 07 07
CP EVENEMENTS		06 16 17 71 02

Animation musicale et artistique

Blackstone Evènements	www.blackstone-evenements.com	06 74 45 90 41
SALSABANICO, cours de salsa	www.salsabanico.fr	06 87 08 42 69
Fred ERIKSEN, magicien et mentaliste	www.fred-eriksen.com	06 15 25 82 51
All This, cours de danse		06 27 09 78 82
Fred Bulleur, bulles de savon géantes	www.fred-bulleur.com	06 15 25 82 51
Sarah AMIOT, jazz band	http://sarahamiot.wix.com/sarahamiot	06 80 56 25 66

Location de salles

LA BASE DE LOISIRS DE CERGY	www.basedeloisirs95.com	01 30 30 21 55
LA SCENE 78	www.lascene78.fr	01 39 28 92 52
LA FERME DE MEULAN PARADIS	www.ville-meulan.fr	01 30 90 41 26
LE CHÂTEAU DE LA CHESNAIE	www.chateaudelachesnaie.fr	
LE GOLF DE CERGY	www.golfdecergy.com	01 71 79 70 80
LE MANOIR DES CHEVALIERS	www.manoir-des-chevaliers.com	01 39 10 15 07
LE HARAS DU BOIS D'ARGILE	www.harasduboisdargile.com	06 86 91 65 64
LA FERME DE LABBEVILLE	www.farmedelabbeville.fr	01.34.70.60.17
L'Office de Tourisme de Cergy-Pontoise	www.ot-cergy-pontoise.fr	01.34.41.70.60
Château de la Bûcherie	www.chateaudelabucherie.com	01 84 20 06 93

Wedding Cake Designer

WAL CAKES DESIGNER	http://gateauxbrasil.blogspot.fr	09 54 89 29 71
L'ABEILLE EN SUCRE	https://www.facebook.com/AbeilleEnSucre	
BEOCAKES	www.beocakes.com	07 81 584 584
Cupcakes & Co	http://corinnecupcakes.wix.com/delices-oise	

Service Maître d'Hôtel

Maître d'Hôtel Events 75	www.maitredhotelevents75.com	07 77 28 39 24
--------------------------	--	----------------

Location de matériel de réception

KILOUTOU EVENT	www.kiloutou-event.com	01 30 27 27 27
----------------	--	----------------

Photographie, vidéo

Graines de Vie, photographe	www.grainesdevies.com	06.66.46.11.39
Manoël DEON, photographe	www.manoel-photographe.fr	01.34.32.17.42
Js Com Visuelle, vidéaste	http://jscomvisuelle.wordpress.com	06 84 19 34 23
Fency Prod, vidéaste	https://fr-fr.facebook.com/fency.prod	
Kalize Image	http://kalize-image.fr	

Tenues et costumes de mariage

Virginie AYISSI	www.cuirshowroomprive.fr	
OFILDELO	www.ofil-delolo.fr	06 29 52 90 83
JM SEDUCTION	www.jm-seduction.fr	01 30 38 30 02

Contrat de Mariage, Notaire

Maître Jean-Marc MATEU	www.magny-notaires.com	01.34.67.00.02
------------------------	--	----------------





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUE N L'AUMONE

Il s nous ont fait confiance



ALLIANZ
HEREDIA RALLYES
LIONS CLUB Sannois
Office de Tourisme de Cergy-Pontoise
NIKOLSEN
Communauté de Communes de la Vallée de l'Oise et des Impressionnistes
Business Class Language Solutions
Association TEMPS LIBRE de Neuville
CESMAE
SEPAD
VINCI Facilities
Laboratoire ASTRAZENECA
BEM TALENTS

ALTEN
CABEX / COFIF
BFM Radio
Laboratoire EUTHERAPIE
MR CARTONNAGE NUMERIQUE
MARECHAL AUTOMOBILES
Institut Polytechnique de Saint-Louis
CAF du Val d'Oise
PROCARIST
MGEN
Association DU COTE DES FEMMES
SENSIENT Cosmetic Technologies
CE CITROEN RACING
SPIE
LOGICA
KIA MOTORS
CE EDF/GDF
LA POSTE - DTOC du val d'Oise
MAIF
Ligue de l'Enseignement du Val d'Oise
LES COLLECTIVITES DU VAL D'OISE (Mairie de Vauréal, Mairie de Cergy, Mairie de Margency, Mairie d'Eragny, Mairie de Courdimanche, Mairie de Garges Les Gonesse, Mairie de Bessancourt, Mairie de Menucourt, Mairie de Jouy Le Moutier, Mairie de Saint-Ouen l'Aumône, Mairie d'Achères)
Ferme d'Eancourt
ECOP Cergy
CJD Val d'Oise
SUAPS Cergy
L'Apostrophe
Association AVEC
ALJT
CLT Services
Hôpital de Pontoise
Pôle Ressources du Val d'Oise
Association LA CLE POUR L'AUTISME / SESSAD
Mac Donalds Eragny
POMONA
MJC Argenteuil
OPIEVOY
Mission Locale de Sarcelles
Bowe Systec
AGFE, MDE 95, SE UNSA 95, Prisme 95, ADIVE





DINOGO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OZEN L'AUMONE

DINOGO, c'est aussi ...



Cuisine d'ailleurs

Chef d'un soir

Macarons

COURS DE CUISINE

Particuliers & Entreprises

Enfants & Adultes

En Atelier & à Domicile

Œnologie

Coup de Food

Afterwork

Pâtisserie

« Les P'tits Chefs cuisinent pour vous »

Goûter d'anniversaire

Enterrement de Vie de Célibataire

Cooking Battle

« On Ne Joue Pas A Table » ...

...Et encore plus de choix dans notre programme



Renseignez vous vite

[*info@dinogo.net*](mailto:info@dinogo.net)

[*www.dinogo-traiteur.net*](http://www.dinogo-traiteur.net)

01 34 32 70 08





Commandes

Le fait de passer commande implique de la part du client l'acceptation entière et sans réserve des présentes Conditions Générales de Vente.

Les devis sont valables 1 mois à compter de leur date d'établissement (2 mois pour les prestations dont la réalisation est prévue plus de 3 mois après l'établissement du devis).

Pour confirmer son acceptation, le client retournera le devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature et joindra un chèque d'acompte suivant les termes indiqués dans le devis.

Une dégustation peut être organisée, dans la mesure du possible, sur rendez-vous, sur place ou à emporter, pour toute prestation supérieure à 3 000 €.

Ce service, payant au préalable, sera gratuit, à hauteur de 4 portions, si votre choix final s'est porté sur notre entreprise.

Toute modification de commande « traiteur » doit intervenir au plus tard 3 jours ouvrés avant la date de la réception (jours ouvrés : du lundi au samedi inclus, hors jours fériés).

Le nombre définitif de convives doit être communiqué dans le même délai.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation, et ce, même s'il s'avérait que, le jour de la réception le nombre de convives était inférieur.

A l'opposé, s'il s'avérait que le nombre de convives était supérieur et que DINO GO n'en a pas été informé suffisamment tôt, ce dernier ne pourra être tenu pour responsable d'une insatisfaction client due à la quantité insuffisante de produits livrés.

Pour toute demande de dernière minute du client d'un ajustement ou d'une modification du contenu de la prestation (c'est-à-dire dans les 5 jours ouvrés précédant la date de la prestation), DINO GO pourra, à sa convenance, refuser la modification, ou y répondre partiellement ou complètement, en appliquant un barème tarifaire spécifique tenant compte du surcoût de production induit, barème qui devra avoir été accepté et validé par le client. Les compléments de commande nécessitant une livraison supplémentaire, entraîneront une facturation supplémentaire des frais de livraison.

Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements suivants sont appliqués :

- Plus d'un mois avant la réception. Restitution intégrale des sommes déjà versées.
- Entre un mois et sept jours ouvrés avant la réception, indemnité forfaitaire égale à 30% des acomptes déjà versés.
- Entre sept jours et trois jours ouvrés avant la réception, indemnité forfaitaire égale à 100% des acomptes déjà versés.
- En deçà de trois jours ouvrés avant la réception, facturation de 100% du montant TTC de la commande par le traiteur.

Toute commande de plateau repas peut être annulée du lundi au vendredi jusqu'à 19h au plus tard la veille du jour de votre livraison. En dehors de ces délais la commande sera facturée au client.

Les commandes de plateaux repas doivent être passées par téléphone au 01 34 32 70 08 ou par mail à info@dinogo.net avant 17H la veille.





DINOGO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUEEN L'AUMONE



Tarifs, paiement

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur établissement.

Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande et figurant sur la confirmation écrite de la commande adressée au client.

Passé le délai de validation du devis et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs et produits proposés pourront y être revus, respectant le tarif général de DINOGO.

Le taux de TVA applicable est de 10% ou de 20% en fonction de la nature des prestations :

-TVA de 10% sur la nourriture, les produits alimentaires, les boissons non alcoolisées, la préparation et la livraison des préparations, des plats ou prestations.

-TVA de 20% sur les boissons alcoolisées, la mise en œuvre et le service des produits et toutes prestations de service accessoires ainsi que sur la location de tout matériel, mobilier, équipement et décoration de buffet.

Le versement d'un acompte équivalent à 30% du montant de la commande est exigé pour les prestations traiteur supérieures à 500 €, et 50 % pour celles inférieures à 500 €.

Le paiement du solde devra nous parvenir au plus tard le jour J, sauf cas particulier.

Le paiement des plateaux repas est effectué à la livraison.

Les moyens de paiement acceptés sont : chèque, espèces, carte bleue, virement, tickets restaurant (nous ne pouvons rendre la monnaie sur ce type de règlement), mandat administratif (nous consulter), compte entreprise (nous consulter).

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans un délai de 8 jours suivant la prestation (8 H concernant les plateaux repas).

Matériel

Afin de couvrir certains dommages, les matériels les plus coûteux nécessitent le dépôt d'une caution, entièrement restituée au retour de ceux-ci.

L'ensemble des cautions devra être joint au règlement à J-15.

En cas de dégradation, le traiteur se réserve le droit de prélever une somme forfaitaire sur la caution, à titre de dédommagement, suivant le coût de remplacement à neuf des éléments endommagés.

L'ensemble du matériel du traiteur doit être rendu dans les 48h suivant la réception.

La vaisselle doit être restituée totalement débarrassée et remise dans les contenants mis à disposition à cet effet.

De même, les consignes et emballages de bouteilles non retournés au traiteur dans les 48h suivant la réception seront facturés.

Le matériel non rendu sera facturé au tarif neuf.

Passé la livraison, aucune réclamation ne pourra être acceptée.

Consommation, produits

Nos Plateaux Repas sont livrés complets et prêts à consommer.

Il est recommandé de consommer les produits dans l'heure qui suit la livraison pour les plateaux repas et petits déjeuners, et le plus rapidement possible pour les produits du service traiteur, et ce, afin de préserver leur qualité et leur saveur.

Les produits livrés n'ont pas vocation à être congelés.

Les produits sont livrés froids, à l'exception des boissons chaudes des petits déjeuners, sont à consommer froids, à l'exception de certains plats à réchauffer, et doivent être conservés dans les conditions optimales mentionnées sur l'emballage.





DINO GO SENS & SAVEURS

Saveurs d'ici et d'Ailleurs

17, rue du Mail
95310 SAINT OUE N L'AUMONE



Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plateaux repas en fonction des aléas liés aux approvisionnements.

Pour les cas d'allergies alimentaires, merci de nous consulter.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

Passé un délai de 48h, les marchandises non consommées devront être détruites, DINO GO ne pouvant être tenu responsable de la mauvaise conservation des produits.

De même, lors d'une réception avec service, le personnel de cuisine devra détruire les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande express du client et en l'échange de la signature d'une décharge écartant DINO GO de toutes réclamations et/ou poursuites.

Plus généralement, il est recommandé de ne pas conserver des marchandises livrées en liaison chaude ou réchauffées par le client et de conserver les produits frais à une température maximum de +3°C, conformément à la législation en vigueur.

Les marchandises non livrées par DINO GO voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires.

Livraison

Les frais de livraison sont inclus dans le prix de la prestation, pour la zone de chalandise suivante, dans un rayon de 15 km :

Vauréal, Boisémont, Cergy, Courdimanche, Eragny Sur Oise, Jouy Le Moutier, Menucourt, Neuville Sur Oise, Osny, Pontoise, Puiseux Pontoise, Saint Ouen L'Aumône.

Nous consulter pour toute livraison en dehors de ces zones.

La livraison des plateaux repas s'effectue uniquement du lundi au vendredi, de 11H30 à 14H30.

Lors de la prise de commande, nous vous recommandons de nous donner toutes précisions sur vos coordonnées.

En effet, les erreurs ou retards de livraison résultant d'informations partielles ou erronées ne pourront être imputables à DINO GO.

Tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenu ne pourra occasionner le non paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus des marchandises.

En fonction de la circulation, DINO GO assure ses livraisons avec une marge d'une heure (avance ou retard) selon l'heure définie au préalable.

DINO GO pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, s'il se trouvait dans l'impossibilité de les assumer en raison d'un cas de force majeure (émeute, manifestation, grève, blocage, difficultés à circuler, conditions climatiques dangereuses, sinistre sur les installations du traiteur, ou tout autre problème pouvant mettre en danger l'intégrité physique du personnel du traiteur).

Litiges

Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées sans réserve.

En cas de litige, seul le Tribunal de Grande Instance de Pontoise (95) est compétent.

