Canivet & Associés

TRAITEUR DE GOÛT

Le 8 novembre 2023, à Vasles
Dossier suivi par Mr et Mme Carpentier

Madame, Monsieur,

Vous avez bien voulu nous consulter pour l'organisation de votre réception, et nous vous en remercions.

Vous voudrez bien trouver ci-dessous nos propositions de menu dont le seul but est de vous satisfaire pleinement.

Ces menus ne sont que des propositions, et nous sommes à votre écoute pour de plus amples informations ou un rendez-vous.

Une réponse de votre part nous serait agréable avant le :

Passé ce délai, nous nous réservons le droit de ne pas donner suite à notre proposition.

Dans l'attente du plaisir de vous entendre, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur en nos sentiments dévoués.

Canivet & Associés

TRAITEUR DE GOÛT

Mariage Mme
& M.
Tel :
Mail :

Objet : Réception de mariage du pour environ adultes et enfants.

Vin d'honneur

Cocktail Tradition & Tentation

Nos prestations cocktails comprennent :

- La verrerie adaptée à vos boissons : *flûtes ou verres à pied,*
- Le nappage des buffets : *en tissu blanc,*
- La décoration des buffets *(hors décoration florale)*,
- La mise en place des buffets : *installation des tables, nappage et dressage des buffets,*
- Le service : *assuré par notre équipe de chefs cuisiniers, maîtres d'hôtel et serveurs, pour le service en salle et le débarrassage.*

Ce qui n'est pas inclus dans nos prestations :

- Les tables de buffets, et d'office en cuisine,
- Les décorations de salle et autres effets lumineux,
- Le nettoyage de la salle après le cocktail,
- Les frais de raccordement électrique et en eau courante de l'office traiteur.

En complément de nos prestations, nous proposons également :

- Un forfait service pour votre vin d'honneur, vous fournissez vos boissons et diverses gourmandises, nous fournissons les verres, les nappes et assurons la mise en place des buffets et le service *(tarif : nous consulter)*

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

Vin d'honneur

7 pièces sucrées – 9.50 €

Les pièces sucrées

- Les mignardises *(4 pièces par personne)*
  - *Mini cannelé*
  - *Mini rocher coco*
  - *Mini meringues*
  - *Assortiment de mini muffins*
- Les gourmandises du Poitou *(3 pièces par personne)*
  - *Chouquette au sucre perlé*
  - *Tourteau fromager*
  - *Galette poitevine*

Les boissons **- supplément de 6.50€**

- Cocktail : Le Poitevin : *Schweppes agrumes, crème d'angélique et cognac*
- Jus de Fruits : Orange & Pomme
- Eaux Minérales : Cristalline plate et gazeuses

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

Cocktail Tradition

9 pièces – 15.00 €

Les pièces salées froides

- Les bouchées finger Food *(4 pièces par personne)*
  - *Petit chou de crabe aux légumes croquants*
  - *Croustille d'aubergine et roulade de speck à la ricotta*
  - *Pain polaire gambas rôties et crème légère au curry*
  - *Blinis d'œufs de caille sur son caviar de tomate séchée*
- Le plateau de tartinade *(1 pièce par personne)*
  - *Houmous, légumes grillés marinés, tapenade, caviar d'aubergine, caviar de tomate*
  - *Et ses tartines de pain toastés*
- Le panier du maraîcher *(selon la saison / 1 pièce par personne)*
  - *Melon du Poitou & pastèque*

  ou Légumes croquants et ses sauces

Les pièces salées chaudes

- Les pièces cocktails servis à travers les convives *(2 pièces par personne)*
  - *Noix de St Jacques à la Bretonne*
  - *Crevette en chapelure de charbon de bambou*

Les boissons **- supplément de 6€50**

- Pétillant : Rosé de Touraine brut AOC
- Jus de Fruits : Orange & Pomme
- Eaux Minérales : Evian & Badoit

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

Cocktail Tentation

11 pièces - 18€ Hors boissons et hors options

Les pièces salées froides

- Les bouchées finger Food *(4 pièces par personne)*
  - *Petit chou de crabe aux légumes croquants*
  - *Croustille d'aubergine et roulade de speck à la ricotta*
  - *Pain polaire gambas rôties et crème légère au curry*
  - *Blinis d'œufs de caille sur son caviar de tomate séchée*
- Le plateau de tartinade *(1 pièce par personne)*
  - *Houmous, légumes grillés marinés, tapenade, caviar d'aubergine, caviar de tomate*
  - *Et ses tartines de pain toastés*
- Le panier du maraîcher *(selon la saison / 1 pièce par personne)*
  - *Melon du Poitou & pastèque*

  ou Légumes croquants et ses sauces
- Les ateliers en animation devant les convives *(2 pièces par personne, au choix)*
  - *Foie gras de canard et confiture de tomate verte* **Suppl. 2.00€/pers.**
  - *Découpe de thon rouge mariné et croustille de campagne*
  - *Découpe de saumon façon gravlax et beurre d'Echiré*
  - *Découpe de carpaccio de magret fumé sur son pain aux olives et piquillos* **Suppl. 1.50€/pers**
  - *Bar à gaspacho : tomate basilic, carotte à l'orange et courgette à l'ail des ours* **Suppl. 1.50€/pers**
- Option bar à huîtres **- supplément de 60 €**
  - *Bourriche de 50 huîtres*
  - *Condiments : beurre d'Echiré, citron, vinaigrette échalote et pain de campagne*

Les pièces salées chaudes

- Les animations culinaires devant les convives *(2 pièces par personne, au choix)*
  - *Blanc de seiche snaké au sirop de poivron rouge*
  - *Pépite de foie gras à la plancha sur son pain aux fruits secs et chutney aux oignons* **Suppl. 2.00€/pers**
  - *St jacques flambée au cognac (ou rhum)* **Suppl. 1.50€/pers**
  - *Pluma de cochon grillé au piment d'Espelette*
  - *Civet d'escargot au porto ou d'écrevisses du marais au citron confit*

Les boissons **- supplément de 6.50€**

- Cocktail : Rosé de Touraine brut AOC
- Jus de Fruits : Orange & Pomme
- Eaux Minérales : Evian & Badoit

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

Menu Gourmet, Gourmand & Gastronome

Nos prestations comprennent :

- La vaisselle : *avec une gamme classique ou plus tendance, pour donner à votre table toute l'élégance pour cette grande occasion (gamme tendance en supplément, sur demande),*
- Gamme vaisselle tendance en option : 3.50€ par personne
- Le nappage en tissu blanc dans la limite d'une nappe pour 8 personnes x le nombre de convives au-delà un supplément de 10 €uros HT la nappes sera appliqué, ainsi que les serviettes en tissu blanc,
- Le pain : *1 ou 2 petits pains sur tables (selon le menu choisi) et pain de tradition tranché (en complément),*
- La mise en place de la salle : *nappage et dressage des buffets et du couvert,*
- Le service : *assuré par notre équipe de chefs cuisiniers, maîtres d'hôtel et serveurs, pour le service en salle et le débarrassage.*
- Le service de vos boissons à table *: mise sur table de vos bouteilles et réapprovisionnement si nécessaire, sans application de droit de bouchon.*

Ce qui n'est pas inclus dans nos prestations :

- Les chaises *(et housses de chaises)*,
- Les tables de buffets, et d'office en cuisine,
- Installation des tables de la salle
- Les décorations de tables, de salle et autres effets lumineux,
- Le nettoyage de la salle après le repas,
- Les frais de raccordement électrique et d'eau courante de l'office traiteur.

En complément de nos prestations, nous proposons également :

- Un forfait open bar, pour le service de vos boissons au bar après le repas *(tarif : nous consulter).*
- *Des menus spéciaux peuvent être élaborer pour convenir a des régimes comme (végétarien, allergie…)*
- *C'est menu sont exécuter uniquement avec des produits de saison et ne peuvent être envisager au plus tôt 1 mois avant la réception.*

Frais de déplacement :

- En fonction de la distance entre le lieu de la réception et nos locaux, mais également en fonction de l'évolution des coûts du carburant, une participation aux frais de route pourra être envisagé *(tarif : nous consulter)*.

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

Menu le Gourmet

54 € avec 2 plats - Hors Boissons

Mise en Bouche

Tartare de tomate, émulsion de burrata

ou

Crémeux d'asperges vertes et chantilly au saumon fumé

ou

Blanc manger de gambas au lard

ou

Crémeux de tomate confite, chantilly au bacon et asperge

1er plat

Tartare de st jacques, crème légère aux herbes et œufs *(servi froid)*

ou

Oasis de crabe aux petits légumes, mesclun de salade *(servi froid)*

ou

Plaisir des sens *(servi froid)*

- *Foie gras de canard de la maison Mitteault*
- *Saumon gravelax*
- *Tartare de st jacques et petit pois à la menthe*

ou

Filet de bar sauce au pesto, polenta au basilic et concassé de tomate *(servi chaud)*

ou

Cristal de daurade royale sauce au beurre blanc et sifflets de légumes *(servi chaud)*

ou

Pavé de sandre à la crème de salicorne et flan d'asperges vertes *(servi chaud)*

Entracte Gourmande

Sorbet mandarine & cognac

2e plat

Filet de bœuf rôti, réduction de porto rouge, millefeuille de légumes, poêlée de pleurotes et fèves au beurre du Poitou

ou

Fondant de veau confit aux fruits secs, jus réduit au pineau, émincée de pommes de terres et bouchon de courgette au parmesan

ou

Brochette de filet de pigeonneau du « Renard rouge », sauce au miel, embeurrée de choux et brunoise de légumes confits

ou

Filet de biche en croute de pistache, sauce aux fruits rouges, gaufre de pomme de terre et poire pochée au vin

ou

Suprême de chapon en demi-deuil à la crème de truffe, tatin d'oignons et poêlée de légumes d'antan

Menu le gourmet

54 € avec 2 plats - Suite

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa salade à l'huile de Sésame

ou

Plateau de fromages et son mesclun de salade - **suppl. 3.00 €**

Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Roquefort, Comté, Cantal, Ste Maure & chabichou du Poitou
Salade servi à l'assiette et un plateau de fromages par table

Présentation de dessert aux mariés avec pièce montée de macarons

(Possibilité de remplacement des macarons par une pièce montée de choux et nougatine : supplément 3 €uros)

Dessert

Mini buffet en pyramide *(un présentoir par table)* : *4 mignardises au choix et 1 macaron (ou 1 choux)*

Sablé nantais citron meringué
Petit choux façon Paris-Brest
Carat chocolat
Casablanca (chocolat blanc, praliné et framboise)
Verrine tiramisu framboise
Finger macaroné fruits rouges
Verrine poire caramel

ou

Trilogie gourmande : *Framboisier, croustillant chocolat et verrine de pomme façon tiramisu*

ou

Buffet de Dessert

Assortiments de 6 gâteaux
Fondue au chocolat et brochette de fruits frais
Pièce montée de macaron (ou choux)

Café en buffet

Menu le Gourmand

52 € avec 3 plats - Hors Boissons

Mise en Bouche

Crémeux d'asperges vertes et chantilly au saumon fumé

ou

Blanc manger de gambas au lard

ou

Crémeux de tomate confite, chantilly au bacon et asperge

1er plat

Millefeuille de foie gras et sa fine gelée de porto rouge

ou

Opéra de saumon aux 2 pommes, crème légère à l'aneth

2e plat

Cassolette du pêcheur aux petits légumes et crème de ciboulette

ou

Dos de cabillaud et son étuvée de légumes

Entracte Gourmande

Sorbet mandarine & cognac

3e plat

Cuisse de canette aux champignons sauvages et sa bouquetière de légumes

ou

Fondant de cochon aux épices du soleil et ses légumes du moment

Fromage

Assiette de Fromages affinés et sa salade à l'huile de Sésame

Présentation de dessert aux mariés avec pièce montée de macarons

(Possibilité de remplacement des macarons par une pièce montée de choux et nougatine : supplément 3 €uros)

Dessert

Mini buffet en pyramide *(un présentoir par table)* : *4 mignardises au choix et 1 macaron (ou 1 choux)*

Sablé nantais citron meringué, Petit choux façon Paris-Brest, Carat chocolat, Casablanca (chocolat blanc, praliné et framboise), Verrine tiramisu framboise, Finger macaroné fruits rouges, Verrine poire caramel

ou

Trilogie gourmande : *Framboisier, croustillant chocolat et verrine de pomme façon tiramisu*

ou

Buffet de Dessert

Assortiments de 6 gâteaux, Fondue au chocolat et brochette de fruits frais,
Pièce montée de macaron (ou choux)

Café en buffet

Le Gastronome

60.00 € Cocktail & Repas – Hors Boissons et Hors option

Cocktail

17 pièces par personnes

- Les bouchées finger food *(4 pièces par personne)*
  - *Petit chou de crabe aux légumes croquants*
  - *Croustille d'aubergine et roulade de speck à la ricotta*
  - *Pain polaire gambas rôties et crème légère au curry*
  - *Blinis d'œufs de caille sur son caviar de tomate séchée*
- Le plateau de tartinade *(1 pièce par personne)*
  - *Houmous, légumes grillés marinés, tapenade, caviar d'aubergine, caviar de tomate*
  - *Et ses tartines de pain toastés*
- Le panier du maraîcher *(selon la saison / 1 pièce par personne)*
  - *Melon du Poitou & pastèque* **Suppl. 1.00€/pers.**
  - *Légumes croquants et ses sauces*

- Les toastinettes *(5 pièces par personne)*
  - *Cuillère de St Jacques sur son caviar de légumes*
  - *Cubik de foie gras fin miroir au Porto*
  - *Champignon farci au chèvre frais du Poitou*
  - *Wrap de saumon à la crème de truffe*
  - *Mini burger de bresaola crème légère à l'ancienne*
- Les ateliers en animation devant les convives *(2 pièces par personne, au choix)*
  - *Découpe de thon rouge mariné et croustille de campagne*
  - *Foie gras de canard et confiture de tomate verte* **Suppl. 2.00€/pers.**
  - *Découpe de saumon façon gravlax et beurre d'Echiré*
  - *Découpe de carpaccio de magret fumé sur son pain aux olives et piquillos* **Suppl.1.50€/pers.**
  - *Bar à gaspacho : tomate basilic, carotte à l'orange et courgette à l'ail des ours* **Suppl.1.50€/pers.**
- Option bar à huîtres **- supplément de 60 €**
  - *Bourriche de 50 huîtres*
  - *Condiments : beurre d'Echiré, citron, vinaigrette échalote et pain de campagne*

Les pièces salées chaudes

- Les pièces cocktails servis à travers les convives *(2 pièces par personne)*
  - *Crevette en panure de charbon de bambou*
  - *Noix de st jacques à la bretonne*
- Les animations culinaires devant les convives *(2 pièces par personne, au choix)*
  - *Blanc de seiche snacké au sirop de poivron rouge*
  - *Pépite de foie gras à la plancha sur son pain aux fruits secs et chutney aux oignons* **Suppl. 2.00€/pers.**
  - *St Jacques flambée au cognac (ou rhum)* **Suppl. 1.50€/pers.**
  - *Pluma de cochon grillé au piment d'Espelette*
  - *Civet d'escargot au porto ou d'écrevisses du marais au citron confit*

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

Le Gastronome

(60.00 € Cocktail & Repas – Suite)

Menu

Mise en Bouche

Tartare de tomate, émulsion de burrata

ou

Crémeux d'asperges vertes et chantilly au saumon fumé

ou

Blanc manger de gambas au lard

ou

Crémeux de tomate confite, chantilly au bacon et asperge

Plat

Filet de bœuf rôti, réduction de porto rouge, millefeuille de légumes, poêlée de pleurotes et fèves au beurre du Poitou

ou

Fondant de veau confit aux fruits secs, jus réduit au pineau, émincée de pommes de terre et bouchon de courgette au parmesan

ou

Brochette de filet de pigeonneau du « Renard rouge », sauce au miel, embeurrée de choux et brunoise de légumes confits

ou

Filet de biche en croute de pistache, sauce aux fruits rouges, gaufre de pomme de terre et poire pochée au vin

ou

Suprême de chapon en demi-deuil à la crème de truffe, tatin d'oignons et poêlée de légumes d'antan

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa salade à l'huile de Sésame

ou

Plateau de fromages et son mesclun de salade - **suppl. 3.00 €**

Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Roquefort, Comté, Cantal, Ste Maure & chabichou du Poitou
Salade servi à l'assiette et un plateau de fromages par table

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

Présentation de dessert aux mariés avec pièce montée de macarons

(Possibilité de remplacement des macarons par une pièce montée de choux et nougatine : supplément 3 €uros)

Dessert

Mini buffet en pyramide *(un présentoir par table)* : *4 mignardises au choix et 1 macaron (ou 1 choux)*

Sablé nantais citron meringué, Petit choux façon Paris-Brest, Carat chocolat, Casablanca (chocolat blanc, praliné et framboise), Verrine tiramisu framboise, Finger macaroné fruits rouges, Verrine poire caramel

ou

Trilogie gourmande : *Framboisier, croustillant chocolat et verrine de pomme façon tiramisu*

ou

Buffet de Dessert

Assortiments de 6 gâteaux, Fondue au chocolat et brochette de fruits frais,
Pièce montée de macaron (ou choux)

Café en buffet

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

Menu Enfant

- Box enfant à 8 €
  - *2 club-sandwichs, 1 paquet de chips, 1 donuts*
  - *1 boisson*
- Assiette anglaise à 10 €
  - *Crudités, charcuterie*
  - *Viande froide, chips*
  - *Fromage*
  - *Croustillant au chocolat*
- Repas chaud à 10 €
  - *Steak haché pommes dauphine*
  - *Croustillant au chocolat*

Ces prestations comprennent la vaisselle, le pain et le service.

Il reste à votre charge les boissons.

Forfait Dessert

14€ - Hors Boissons

- Assiette de fromages
- Dessert *(mini buffet ou buffet de dessert ou trilogie)*

Ces prestations comprennent la vaisselle, le pain et le service.

Il reste à votre charge les boissons.

Menu prestataire

- Menu à 18 € *(pour vos animateurs, nounous, photographe, …)*
  - *Entrée*
  - *Plat chaud*
  - *Fromage :* **supplément 3€**
  - *Dessert*

Ces prestations comprennent la vaisselle, le pain et le service.

Il reste à votre charge les boissons.

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

Le lendemain

Pour votre retour de mariage, le lendemain, nous proposons également 2 buffets froids qui comprennent :

- La vaisselle *(à rendre non lavé)*,
- La logistique frigorifique si nécessaire *(à définir ensemble)*,

Il restera à votre charge le pain, les boissons et le service.

Buffet Classique

13€ - Hors boissons et hors service

- Assortiment de 4 salades et crudités
  - *Taboulé oriental*
  - *Salade l'Adour (pommes de terre, gésier, tomate confite)*
  - *Tagliatelle de Saumon à l'Aneth*
  - *Champignon à la crème*
- Assortiment de Charcuterie
  - *Jambon de campagne*
  - *Terrine de campagne*
  - *Assortiment de cochonnaille : saucisson sec et ail*
- Rôti de porc & chips
- Plateau de Fromages : *Brie, Buche de Chèvre, St Nectaire*
- Tarte aux Pommes

Buffet Tradition

16 € - Hors Boissons et sans service

- Assortiment de 5 salades et crudités
  - *Taboulé oriental*
  - *Salade l'Adour (Gésier, Tomate confite et Féta)*
  - *Champignon à la crème*
  - *Salade coleslaw (choux blanc/carotte)*
  - *Tagliatelle de Saumon à l'Aneth*
- Terrine de poisson
- Variation de Charcuterie
  - *Mandoline de jambon de campagne*
  - *Mini boudins et rillons Charentais*
  - *Terrine de Campagne*
- Assortiment de Viandes
  - *Rôti de Porc*
  - *Emincée de volaille*
  - *Terrine de légumes*
- Buffet de Fromages : *Brie, Buche de chèvre et St Nectaire*
- Tarte aux Pommes

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

Canivet & Associés

TRAITEUR DE GOÛT

A Vasles, le 13-sept.-2023

Mariage

DEVIS n° D24-0125

Réception de mariage 2024, à

Qté	*Désignation*	*Prix unit. HT*	*Prix unit. TTC*	*tva*	*Montant TTC*
0	Menu Gastronome	54,55 €	60,00 €	*1* =	- €
0	Menu enfant	9,09 €	10,00 €	*1* =	- €
0	Menu prestataire	16,36 €	18,00 €	*1* =	- €

Montant total	=	- €
Acompte	=	
Montant total	**=**	**- €**

tva	*Montant HT*	*Taux TVA*	*Montant TVA*
1	- €	*10%*	- €
2	- €	*20%*	- €
4	- €	*5,50%*	- €
Total	- €		- €

Devis à nous retourner signé avec la mention « bon pour accord »

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1- RESERVATION

La réservation se fait par retour du devis signé par le client, sous réserve des disponibilités du traiteur.
Les prix figurant au devis sont fournis pour la prestation, le lieu et la date envisagée. Les prix indiqués sont valables sous réserve du taux de la TVA
En vigueur.

Article 2- LA COMMANDE

Une estimation du nombre de personne devra nous être transmit 15 jours avant la réception.
Le nombre définitif de repas devra être confirmé à la SARL CANIVET & ASSOCIES, 8 jours avant la date de la réception. Passé ce délai, il ne sera pas tenu
Compte des désistements éventuels pour la facturation.
Tous les repas commandés seront facturés. En cas d'absence de dernière minute, les repas commandés non consommer seront facturés et laissé dans le frigo.
Le devis accepté par le client se base sur un nombre d'invités précis. En cas de diminution de plus de 10% du nombre d'invités, il sera rédigé un
Nouveau devis qui pourra s'avérer être d'un prix unitaire supérieur par personne, compte tenu de l'engagement de frais fixes (déplacement et
Livraison notamment).

Article 3 - EXECUTION DE LA PRESTATION

NOTRE PRESTATION COMPREND :

- Le personnel, déclaré selon la législation en vigueur, présent jusqu'à 19h pour les repas du midi et jusqu'à 1h00 du matin pour les repas du soir, au-delà un supplément de 35€ de l'heure par salarié sera appliqué.
- Selon les conditions du devis : la fourniture de la vaisselle, verrerie, Le nappage en tissu blanc dans la limite d'une nappe pour 8 personnes x le nombre de convives au-delà un supplément de 10 €uros HT la nappes sera appliqué et serviettes,
- Tout le petit matériel de cuisine nécessaire à une bonne mise en œuvre de la réception (Hors mobilier de salle : tables, chaises, table buffet, etc…)
- Le nettoyage de la cuisine & l'office traiteur, au départ du personnel
- Les véhicules frigo nécessaire à une parfaite chaîne du froid
- Dans le cas de dégradation du matériel ou de casse une facture annexe vous sera transmise

CE QUI N'EST PAS INCLUS DANS LA PROPOSITION :

- Tous les frais de raccordement électrique, d'eau ou d'évacuation,
- La fourniture du mobilier de salle (tables, chaises, table buffet, etc….), ainsi que les tables pour les offices,
- Le nettoyage et le rangement de la salle après le dîner,
- Les décors d'ambiance ou autre effets lumineux,
- Le retour de la vaisselle restante sur place le lundi suivant la réception (si récupération par nos soins, facturation selon la distance)

NOS BESOINS TECHNIQUES :

- Office traiteur environ à l'abris des intempéries
- Arrivée d'eau courante et évacuation nécessaire
- Au moins 4 prises de courant 220 V pouvant supporter chacune environ 3 KW/16A
- Un Accès direct à nos camions frigorifique moins de 10m
- Une benne à déchets, en cas d'absence de benne à déchets : majoration du tarif de 1%

Article 4 - PAIEMENT DU PRIX

La facture est établie à l'issue de la prestation. Les sommes dues après encaissement de l'acompte sont payables pour virement ou chèque à réception de la
Facture.
Toute demande supplémentaire et/ou tout dépassement du nombre ou des horaires des serveurs sera facturée.
Le prix est payable comptant à réception de facture.
Tout retard de paiement entraîne l'application d'une pénalité égale au taux des avances de la Banque de France majoré de deux points, et calculée sur le montant
De la facture.

Article 5 - RECLAMATIONS

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le
Client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement.

Article 6 - RESILIATION

En cas d'annulation par le client d'une commande acceptée par l'entreprise :
- Plus de 5 mois avant l'évènement : annulation pure et simple de la commande, sans aucun frais à la charge du client,
- Entre 5 et 1 mois avant l'évènement : l'acompte sera perdu,
- Entre 60 et 15 jours avant l'évènement : une indemnisation sera demandée au client, en fonction des frais engagé par le traiteur, compris entre 30 et 50% du montant de la prestation prévue,
- Entre 14 et 7 jours avant l'évènement : l'indemnisation du préjudice, s'élèvera à 80% du montant de la prestation prévue,
- Moins de 7 jours avant l'évènement : l'indemnisation pourra atteindre 100% du montant de la prestation prévue,

La responsabilité du traiteur ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut de livraison, défaut d'exécution de la commande...) due
À des éléments extérieurs tels que : grèves - et notamment grèves des transports ou des services postaux - coupure d'électricité, incendie, intempéries, émeutes,
Manifestations sur la voie publique, sans que cette liste soit limitative.

Article 7 - JURIDICTION COMPETENTE EN CAS DE CONTENTIEUX

Toutes contestations relatives à l'exécution de la commande, ou à l'interprétation et l'exécution des présentes conditions sont de la compétence exclusive des
Tribunaux de Niort, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, dès lors que le client a la qualité de commerçant.

Canivet & Associés
TRAITEUR DE GOÛT
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES
05.49.69.93.22 – contact@canivet-traiteur.fr