

MENUS ASSOCIATIONS

2027 - 2028

(À partir du 8 septembre 2026)

NOS CONDITIONS

Parce que chaque **événement associatif est unique**, nous vous accompagnons dans l'organisation de votre repas afin de vous proposer une prestation adaptée à vos envies, à vos besoins et à votre budget.

Nous vous proposons une sélection de **menus et de prestations traiteur** conçus pour vos manifestations associatives : repas de fête, assemblées, banquets, repas dansants, manifestations sportives ou culturelles, etc.

Nos formules sont **modulables et personnalisables** en fonction de vos attentes et des particularités de votre événement : composition du menu, nombre de convives, horaires, lieu de réception, organisation du service, etc. Notre équipe est à votre écoute pour vous conseiller et établir une **proposition personnalisée**, adaptée à votre événement et à votre budget.

NOS PRESTATIONS COMPRENNENT :

Selon la formule et les prestations retenues :

- La vaisselle nécessaire au bon déroulement du repas et du service.
- La mise à disposition du personnel nécessaire à la préparation et au service, comprenant les cuisiniers et les serveurs.
- Les nappes en tissu blanches (2,10 m × 2,10 m).
- Les serviettes en papier.

Les prestations incluses sont **précisées dans chaque devis ou proposition commerciale**.

N'est pas inclus la mise en place des tables et chaises sur place.

NOTRE PERSONNEL :

Pour assurer la préparation et le bon déroulement de votre réception, nous prévoyons en moyenne :

- **1 serveur pour environ 30 convives.**
- **1 cuisinier pour environ 100 convives.**

Ces ratios sont donnés à titre indicatif et peuvent être adaptés en fonction du nombre de convives, de la configuration du lieu de réception, de la disposition des espaces, des contraintes techniques et du type de service souhaité.

Dans certaines situations, la présence d'un ou plusieurs serveurs et/ou cuisiniers supplémentaires pourra être nécessaire. Cette prestation complémentaire sera alors précisée dans le devis.

ORGANISATION ET AMPLITUDE HORAIRE DE LA PRESTATION :

Les tarifs indiqués dans nos propositions sont établis sur la base des horaires suivants.

Réception le midi

- **10h00 à 12h00** : installation et mise en place du nappage et de la vaisselle (*carcasse installée par vos soins*)
- **12h00 à 17h00** : service de l'apéritif et du repas.

Réception le soir

- **17h00 à 19h00** : installation et mise en place du nappage et de la vaisselle (*carcasse installée par vos soins*)
- **19h00 à 00h00** : service de l'apéritif et du repas.

Toute heure supplémentaire au-delà des horaires prévus au devis sera facturée **45.00 € TTC par heure et par membre du personnel concerné**, serveur ou cuisinier.

Toute prolongation horaire devra, dans la mesure du possible, être anticipée afin de nous permettre d'adapter notre organisation.

CONDITIONS DE RÉSERVATION ET DE RÉALISATION :

Les devis sont établis **sous réserve de nos disponibilités**.

La réservation devient définitive à réception du devis signé, portant la mention « **Bon pour accord** ».

Pour une même date, la réservation sera confirmée au premier client ayant retourné son devis signé, sous réserve de disponibilité au moment de la réception de celui-ci.

Le taux de TVA appliqué sera celui **en vigueur à la date de l'événement**.

Nos tarifs sont établis hors éventuelles commissions à reverser aux différents prestataires intervenant dans le cadre de votre événement.

MODALITÉS DE PAIEMENT :

Afin d'enregistrer votre commande, nous vous remercions de nous retourner le devis signé, portant la mention « **Bon pour accord** ».

Une facture vous sera adressée à l'issue de votre repas et sera à **régler à réception de facture**, selon les modalités indiquées sur celle-ci.

FRAIS COMPLÉMENTAIRES :

Afin d'assurer le transport, la conservation des produits et la bonne réalisation de votre prestation dans les meilleures conditions, les frais suivants pourront être appliqués :

- **Frais de déplacement complémentaires**, calculés en fonction de la date de la réception et de la distance entre notre laboratoire et le lieu de réception. Ces frais seront précisés dans le devis.
- **Frais de traitement et d'évacuation des déchets alimentaires et non alimentaires**, comprenant notamment les emballages, la verrerie, les poubelles et autres déchets liés à la prestation.

Les éventuels frais complémentaires applicables seront précisés dans le devis.

CONFIRMATION DU NOMBRE DE CONVIVES :

Le **nombre définitif de convives adultes** devra être confirmé au plus tard **8 jours avant la réception**.

Toute modification du nombre de convives, **à la hausse comme à la baisse**, devra nous être communiquée dans les meilleurs délais et, au plus tard, 8 jours avant la réception.

Toute **augmentation** du nombre de convives sera prise en compte sous réserve de nos possibilités d'approvisionnement, de personnel et de matériel, et fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Toute **diminution du nombre de convives communiquée après le délai de 8 jours** ne pourra pas entraîner de diminution du montant facturé. En effet, les achats, préparations et moyens humains et matériels nécessaires à la réalisation de la prestation auront déjà été engagés.

Le nombre de convives confirmé 8 jours avant la réception constituera ainsi la **base définitive de facturation**.

NOMBRE MINIMUM DE CONVIVES

Les tarifs indiqués dans nos propositions sont établis sur la base d'un **minimum de 40 convives adultes**.

Pour une réception réunissant moins de 40 convives, le tarif du service sera retiré du prix du menu. Le personnel nécessaire sera alors facturé à l'heure, au tarif de **45.00 € TTC par heure et par serveur ou cuisinier**.

ANNULATION OU REPORT DE LA RÉCEPTION

Toute demande d'annulation ou de report devra être formulée **par écrit**.

En cas de demande de report, nous ferons notre possible pour vous proposer une nouvelle date, sous réserve de nos disponibilités. Les conditions tarifaires pourront être révisées en fonction de la nouvelle date et des éventuelles modifications apportées à la prestation.

Toute modification importante concernant la date, le lieu, les horaires, le nombre de convives ou les prestations choisies devra nous être signalée dans les meilleurs délais.

DROIT À L'IMAGE ET PHOTOGRAPHIES :

Notre société peut être amenée à prendre des photographies lors des réceptions afin de valoriser ses réalisations et son savoir-faire. Ces photographies pourront être utilisées à des fins de communication, dans le respect du droit à l'image et de la vie privée.

Lorsque cela est possible, les éléments permettant d'identifier les personnes ou le client seront supprimés ou masqués : visages, logos, enseignes, coordonnées ou documents.

NOTRE ENGAGEMENT :

Du premier échange au jour de votre réception, notre équipe vous accompagne dans la préparation de votre événement afin de vous permettre de profiter pleinement de vos invités et de chaque instant.

Nous vous remercions pour votre confiance
et serons heureux de **contribuer à la réussite de votre événement associatif**.

COCKTAILS N°1

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (*crème cassis / pêche*)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés classique (*mousse saumon, jambon sec, tartare*)
1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
1 toast pain surprise
1 verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes

PRIX PAR PERSONNE : 7.70 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
4,70 €	10,00%	4,27 €	0,43 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

COCKTAILS N°2

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (*crème cassis / pêche*)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 canapés saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)
1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
1 serpent de saumon fumé au raifort
Panier de légumes crus et sauce Aurore (*radis, tomate, concombre, carotte*)

PRIX PAR PERSONNE : 9.20 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
6,20 €	10,00%	5,64 €	0,56 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

COCKTAILS N°3

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)
1 cannelé salé
1 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes

1 cigare poulet / curry (*chaud*)

1 animation au choix (*en chafing dish*)
(*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas, ou noix de pétoncle, ou risotto aux cèpes*)

PRIX PAR PERSONNE : 11.30 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
9,30 €	10,00%	8,45 €	0,85 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

COCKTAILS N°4

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
1 mini burger St Jacques
1 cuillère cube saumon saveur asiatique
1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto

1 pomme grenaille au foie gras de canard (*chaud*)

1 animation saumon gravelax tranché devant les invités

PRIX PAR PERSONNE : 14.20 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
11,20 €	10,00%	10,18 €	1,02 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)

★★ MENU N° 1 ★★

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois

Ou coupelle de perles marines et gambas**Ou** Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte**Ou** terrine de volailles aux asperges**Ou** croustillant de légumes au lieu fumé (*chaud*)**Ou** tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan**Ou** Salade du Chef (*salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...*)**Ou Végé** : Tiramisu à la provençale (*pain noir encre sèche, ratatouille, chantilly basilic, gressin*)**Ou** Opéra de foie gras de canard et sa salade**Ou** Médailillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts**Ou** assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts**Ou** assiette terre et Mer (*Foie gras de canard et saumon fumé + toasts*)

Magret de canard et sa sauce au Chinon

Ou Sauté de marcassin sauce forestière**Ou** filet de saumon et sauce à l'aneth**Ou** filet mignon de porc, crème du sud (*poivron, tomate, paprika*)**Ou** suprême de poulet et sa sauce Selle sur Cher **Ou** sauce aux morilles**Ou Végé** : Risotto aux asperges vertes, champignons, zeste de citron et sa tuile parmesan**Ou végété** : Clafoutis de légumes du moment, tomate cerise confite et romarin**Ou** pintade farcie au porc sauce forestière**Ou** Filet de bar sauce au beurre blanc exotique**Ou** sot l'y laisse de volailles sauce Normande (*crème pommes, pommeau*)**+ Légumes assortis**

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse - Tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)*(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)*

Tarte écureuil et sa glace caramel

Ou Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)**Ou** tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille**Ou** Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

Service – Vaisselle – Nappes tissus – Serviettes masline jetables

Traitement zéro déchet (verre, poubelle, etc...)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 44.30 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
44,30 €	10,00%	40,27 €	4,03 €

Option :Vin (Touraine Sauvignon blanc / Chinon rouge **ou** rosé) : 10.00 € TTC la bouteille

Vouvray pétillant : 10.00 € TTC la bouteille

REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)

★★ MENU N° 2 ★★

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois
Ou coupelle de perles marines et gambas
Ou Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte
Ou terrine de volailles aux asperges
Ou croustillant de légumes au lieu fumé (*chaud*)
Ou tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan
Ou Salade du Chef (*salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...*)
Ou Végé : Tiramisu à la provençale (*pain noir encre sèche, ratatouille, chantilly basilic, gressin*)

Ou Opéra de foie gras de canard et sa salade
Ou Médaillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts
Ou assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts
Ou assiette terre et Mer (*Foie gras de canard et saumon fumé + toasts*)

Tournedos de filet de bœuf poêlé et sa sauce au poivre
Ou cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé
Ou filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sauce pesto rouge
Ou Côte de veau au jus de romarin (+2.00 €)
Ou Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur (+ 2.00 € TTC)
Ou mignon de veau sauce Touraine Sauvignon (+ 2.00 € TTC)
Ou Végé : Cassolette de fondue de poireaux et sa poêlée de blé aux légumes dorés et haricot borlotti

Ou Filet de kangourou et sa sauce au curry
Ou Pavé de lieu jaune sauce beurre blanc
Ou pintade aux morilles

+ Légumes assortis

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse - Tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 1.50 € TTC par personne)
(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

Tarte écureuil et sa glace caramel
Ou Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)
Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille
Ou Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

Service – Vaisselle – Nappes tissus – Serviettes masline jetables
Traitement zéro déchet (verre, poubelle, etc...)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 45,80 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
45,80 €	10,00%	41,64 €	4,16 €

Option :

Vin (Touraine Sauvignon blanc / Chinon rouge **ou** rosé) : 10.00 € TTC la bouteille
Vouvray pétillant : 10.00 € TTC la bouteille

REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)

★★ MENU N° 3 ★★

Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)

Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et sa brioche maison

Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes

Ou coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées

Ou salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)

Ou saumon mariné à l'aneth, jus de citron vert et son huile d'olive extra vierge

Ou déclinaison de melon (melon à l'italienne au jambon cru et parmesan, gaspacho au basilic) **(été)**

Ou Végé : Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette

Magret de canard et sa sauce au Chinon

Ou Sauté de marcassin sauce forestière

Ou filet de saumon et sauce à l'aneth

Ou filet mignon de porc, crème du sud (*poivron, tomate, paprika*)

Ou suprême de poulet fermier et sa sauce Selle sur Cher **Ou** sauce aux morilles

Ou Végé : Risotto aux asperges vertes, champignons, zeste de citron et sa tuile parmesan

Ou végé : Clafoutis de légumes du moment, tomate cerise confite et romarin

Ou pintade farcie au porc sauce forestière

Ou Filet de bar sauce au beurre blanc exotique

Ou sot l'y laisse de volailles sauce Normande (*crème pommes, pommeau*)

+ Légumes assortis

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse - Tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région **(+ 1.50 € TTC par personne)**

(*Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie*)

Tarte écureuil et sa glace caramel

Ou Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)

Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille

Ou Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

Service – Vaisselle – Nappes tissus – Serviettes masline jetables

Traitement zéro déchet (verre, poubelle, etc...)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 47,80 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
47,80 €	10,00%	43,45 €	4,35 €

Option :

Vin (Touraine Sauvignon blanc / Chinon rouge **ou** rosé) : 10.00 € TTC la bouteille

Vouvray pétillant : 10.00 € TTC la bouteille

REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)

★★ MENU N° 4 ★★

Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)

Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et sa brioche maison

Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes

Ou coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées

Ou salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)

Ou saumon mariné à l'aneth, jus de citron vert et son huile d'olive extra vierge

Ou déclinaison de melon (melon à l'italienne au jambon cru et parmesan, gaspacho au basilic) **(été)**

Ou Végé : Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette

Tournedos de filet de bœuf poêlé et sa sauce au poivre

Ou cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé

Ou filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto

Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sauce pesto rouge

Ou Côte de veau au jus de romarin **(+2.00 €)**

Ou Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur **(+ 2.00 € TTC)**

Ou mignon de veau sauce Touraine Sauvignon **(+ 2.00 € TTC)**

Ou Végé : Cassolette de fondue de poireaux et sa poêlée de blé aux légumes dorés et haricot borlotti

Ou Filet de kangourou et sa sauce au curry

Ou Pavé de lieu jaune sauce beurre blanc

Ou pintade aux morilles

+ Légumes assortis

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse - Tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région **(+ 1.50 € TTC par personne)**

(*Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie*)

Tarte écureuil et sa glace caramel

Ou Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)

Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille

Ou Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

Service – Vaisselle – Nappes tissus – Serviettes masline jetables

Traitement zéro déchet (verre, poubelle, etc...)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 48.80 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
48,80 €	10,00%	44,36 €	4,44 €

Option :

Vin (Touraine Sauvignon blanc / Chinon rouge **ou** rosé) : 10.00 € TTC la bouteille

Vouvray pétillant : 10.00 € TTC la bouteille

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. ACCEPTATION DU DEVIS ET MODALITE DE PAIEMENT :

Les devis sont établis sous réserve de nos disponibilités. La réservation devient définitive à réception du devis signé, portant la mention « **Bon pour accord** ». Une facture est adressée à l'issue de la prestation et est payable à **réception**, selon les modalités indiquées sur la facture. Le taux de TVA appliqué sera celui **en vigueur à la date de l'événement**.

2. PRESTATIONS

Les prestations incluses sont celles mentionnées sur le devis. Selon la formule choisie, peuvent notamment être compris : la vaisselle, les nappes en tissu blanches (2,10 m × 2,10 m), les serviettes en papier ainsi que le personnel nécessaire à la préparation et au service.

Les formules sont adaptables en fonction du menu, du nombre de convives, des horaires, du lieu et de l'organisation souhaitée. Toute prestation supplémentaire fera l'objet d'une facturation complémentaire.

3. PERSONNEL

À titre indicatif, nous prévoyons en moyenne **1 serveur pour 30 convives** et **1 cuisinier pour 100 convives**. Ces effectifs peuvent être adaptés selon la configuration du lieu et les besoins de la prestation.

Tout personnel supplémentaire nécessaire sera précisé sur le devis.

4. HORAIRES

Les tarifs sont établis sur les amplitudes suivantes :

- **Réception le midi** : installation de 10h00 à 12h00, service de 12h00 à 17h00.
- **Réception le soir** : installation de 17h00 à 19h00, service de 19h00 à 00h00.

Toute heure supplémentaire au-delà des horaires prévus au devis sera facturée **45.00 € TTC par heure et par membre du personnel concerné**.

5. NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre définitif de convives adultes doit être confirmé **au plus tard 8 jours avant la réception**.

Toute modification, **à la hausse comme à la baisse**, doit nous être communiquée dans ce délai.

Toute augmentation sera prise en compte sous réserve de nos possibilités d'approvisionnement, de personnel et de matériel et fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Toute diminution communiquée **après le délai de 8 jours** ne pourra entraîner de diminution du montant facturé. Le nombre confirmé 8 jours avant la réception constitue la **base définitive de facturation**.

6. NOMBRE MINIMUM DE CONVIVES

Sauf indication contraire sur le devis, nos tarifs sont établis sur la base d'un minimum de **40 convives adultes**.

En dessous de 40 convives, le tarif du service est retiré du prix du menu. Le personnel est alors facturé à **45.00 € TTC par heure et par serveur ou cuisinier**.

7. FRAIS COMPLÉMENTAIRES

Peuvent notamment être facturés en complément, lorsqu'ils sont nécessaires à la réalisation de la prestation :

- Location d'un camion frigorifique : **250,00 € TTC par réception** ;
- Frais de déplacement complémentaires ;
- Frais de traitement et d'évacuation des déchets liés à la prestation.

Les frais applicables sont précisés sur le devis.

8. MODIFICATION, ANNULATION OU REPORT

Toute demande de modification, d'annulation ou de report doit être formulée **par écrit et dans les meilleurs délais**. Toute modification est soumise à notre acceptation et peut entraîner une adaptation du tarif.

En cas de report, une nouvelle date sera proposée **sous réserve de nos disponibilités**, avec possibilité de révision du tarif.

En cas d'annulation, les **frais déjà engagés** pour la réalisation de la prestation pourront être facturés.

9. DROIT À L'IMAGE

Des photographies peuvent être réalisées lors de nos prestations à des fins de communication et de valorisation de notre savoir-faire. Toute utilisation permettant d'identifier directement une personne sera réalisée dans le respect du droit à l'image et de la vie privée.

***Le client reconnaît avoir pris connaissance des Conditions Générales de Vente de l'entreprise
SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi et déclare les accepter sans réserve.***

Date :

Nom et prénom du client :

Signature précédée de la mention « **Bon pour accord** » :