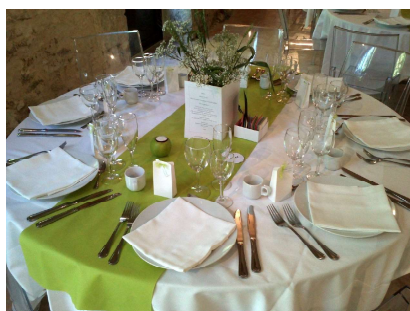




Ancien Élève de Bernard Loiseau - Association Morvan Terroir - Référencé Gault et Milau 2013 et Bottin Gourmand -
Finaliste Talent Gourmand 2016 - Médaille d'Or sur Mariage.net - Prestation jusqu'à 1000 Couverts



Photos non contractuelles

Devis N° :

(Devis Valable 1 Mois)

Le :

PRÉSENTATION DE NOS PRESTATIONS POUR VOTRE MARIAGE

Nous nous déplaçons sur toute la Bourgogne.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour les boissons apportées par vos soins.

Possibilité de prestation sur notre terrain et de notre tonnelle pour votre vin d'honneur (voir conditions à part). Un chapiteau ou autre devra être prévu pour les prestations en extérieur, sous réserve du temps. Le lieu du vin d'honneur peut être différent de celui du repas (cela peut entraîner un surcoût de la prestation sur frais kilométriques, ainsi que la visite de la salle avec vous).

Les propositions ci-dessous sont des exemples et peuvent évidemment évoluer selon vos souhaits et attentes. Possibilité de retirer ou d'ajouter un plat dans les menus.

Nos tarifs s'entendent à la personne en TTC et hors frais kilométriques. Le service est compris avec une prestation jusqu'à 2h00 du matin. (si dépassement 15€ de l'h par serveur en plus).

VOTRE MARIAGE

Date :

Nmb de pers VH :

Nmb adultes :

Nmb enfants :

Lieu cérémonie :

Thème/Couleurs :

Lieu vin d'honneur :

Décoration :

Lieu réception :

Animations :



CHAPITRE I : VIN D'HONNEUR



VIN D'HONNEUR (TVA applicable à 10%) : avec service, verrerie et nappage feutrine (tables rectangulaires) ainsi que le personnel et l'assurance du personnel.

FORFAIT TRADITION

- Gougère au Comté
- Wraps de Canard et Figues
- Mini Croque Jambon du Morvan
- Mini Bouchée de Moules et Safran
- Sucette de Chèvre et Ciboulette
- Verrine de Saumon Fumé et Petits Légumes

Olives Vertes et Olives Noires

Pain Garni 1 pour 20 personnes

FORFAIT GOURMAND

- Mini Navette de Petits Légumes
- Canapé de Saumon Fumé et Citron Vert
- Verrine de Légumes Façon Cappuccino
- Mini Bouchée Volaille et Curry
- Gougère au Chaource

Olives Vertes et Olives Noires

Pain Garni 1 pour 20 personnes

FORFAIT FAVORIS

- Sucette de Jambon de Pays et Chèvre
- Mini Aumônière d'Escargots et Noix de Pécan
- Mini Wrap de Saumon Fumé et Poivrons Confits
- Blini de Légumes à l'Ail des Ours
- Canapé de Rosette et Beurre d'Abricots
- 2 Gougères à l'Époisses
- Verrine Subtile de Foie Gras et Céréales Gourmandes

Olives Vertes et Olives Noires

Pain Garni 1 pour 15 personnes

FORFAIT ATELIER

- Profiterole Fromage et Tomates Confites
- Brochette de Magret Ananas et Pain d'Épice
- Verrine de Légumes Façon Homardine
- Mini Bouchée au Saumon Fumé et Citron Vert
- Moelleux au Lard et Sésames Grillés
- Gougère

ATELIERS ANIMÉS : - Acras de Morue « Frits » Minutes
- Brochette de Volaille aux Épices
- Brochette de Bœuf aux Aromates

Olives Vertes et Olives Noires
Pain Garni 1 pour 15 personnes

FORFAIT VÉGÉTARIEN

- Verrine de Melon et Menthe Fraîche
- Canapé de Guacamole
- Brochette de Tomates Confites et Légumes Grillés
- Wrap de Caviar d'Aubergine
- Velouté de Légumes et Curry
- Briochette de Légumes du Morvan
- Hérisson de Légumes Sauce Tartare

Olives Vertes et Olives Noires

NOS PLANCHAS

Brochette de Gambas Marinées
Brochette de Boeuf « Charolais » aux Aromates
Brochette de Volaille aux Épices
Brochette de Lotte Panée aux Sésames
Brochette de Saint Jacques et Rouget

NOS FRITS MINUTES

Croustillants Frits D'Escargots au Beurre de Frêne
Tempura de Légumes (Beignet)
Cromesquis de Fromage aux Sésames
Acras de Morue « Frits » Minutes
Mini Rouget en Chemise de Pommes de Terre
Friture de Poisson, Crème Citronnée à l'Aneth

NOS ATELIERS DECOUPE

Fois Gras sur Toasts et ses Assortiments
Saumon Gravlax (*Mi Cuit au Jus de Citron, herbes et Aromates*)
Jambon du Morvan

NOS GOURMANDISES

Soupe Glacée de Melon au Ratafia de Bourgogne et Menthe Fraîche
Wok de Légumes de Saison, Sauce Tartare et Curry
Bar à Huîtres
Mouclade au Foin (Cuît Minute)

Boissons à Volonté pendant tout le long de la Prestation du Vin d'Honneur.

FORFAIT TYPE

Kir Aligoté Ou Marquise aux Agrumes et Menthe Fraîche Ou Sangria Blanche
Ou Cocktail « Just Married » (*Mousseux, Jus d'Orange, Jus de Citron, Grenadine*)
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse (*Bouteilles en Verre*)

FORFAIT PREFERENCE

Framboisine au Crémant (*Crémant, Framboises, Crème de Framboise*)
Ou Cocktail « Atelier » (*Crémant, Griottes, Crème de Cerise*)
Ou Bolée Bourguignonne (*Crémant, crème de cassis, ratafia*)
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse (*Bouteilles en Verre*)

FORFAIT PRESTIGE

Champagne Ou Kir Royal (Pêche, Cassis...)
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse (*Bouteilles en Verre*)

ANIMATION LUX

Sous forme de Cocktails, Nature
Bleu, Cuivre, Blanc, Or, Buffet Décoré

BAR A SIROPS « Pour les Petits et Les Plus Grands ! »

3 Sirops Classiques + 3 Originaux
Décoration du Buffet

FORFAIT SOFT

Eau Plate, Eau Gazeuse (*Bouteilles en Verre*)
Frênette, Soda, Cocktail de Fruits

ATTENTION SI LA BOISSON ALCOOL POUR LE VINS D'HONNEUR NE PROVIENT PAS DE NOTRE ENTREPRISE:

Incluant : (Frais de gestion, verrerie, nettoyage, personnel....)

en Supplément

CHAPITRE II : PRESTATIONS SERVIES A TABLE

Ci-dessous, EXEMPLES DE PROPOSITIONS DE MENUS (TVA applicable à 10%) :

Comprenant service, verrerie, vaisselle, serviettes et nappage feutrine (tables rectangles et table rondes) ainsi que le personnel et l'assurance du personnel.

Possibilité de nappage et serviettes tissu en Supplément, préconisés pour tables rondes.

Les scintillants et les bougies causant beaucoup de dégâts sur nos nappes, celles-ci seront facturées au prix de remplacement pour toute tache de brûlure, trous ou autres.

OFFERT POUR TOUT MARIAGE SIGNÉ :

- POSSIBILITE DE DEGUSTER LES PLATS POISSON, VIANDES... AVANT LA CEREMONIE AFIN DE CONFIRMER VOS CHOIX / OFFERT GRACIEUSEMENT PAR L'ENTREPRISE

(après signature du contrat et pour 2 personnes)

- 2H00 DE RENDEZ VOUS POUR L'ORGANISATION

AINSI QUE NOS ECHANGES MAILS ET TELEPHONIQUES (pour temps supplémentaires de conseils organisation de mariage, tonnelles, chapiteau ou autres : voir tableau : demandez)

- POUR CHAQUE MENU : - AMUSE BOUCHE
- TROU BOURGUIGNON

Nos Propositions peuvent évoluer en fonction des Saisons et des Produits

Tous nos menus peuvent être réalisés sans entrée

Nous réétudierons ensemble en fonction du vin d'honneur

MENU TRADITION



MISE EN BOUCHE DU MOMENT

Meurette d'Oeufs au Chablis
Petits Oignons Blancs et Lardons Fumés, Croûtons Aillés

Ou

Trilogie Bourguignonne
(Jambon Persillé, Soupe de Melon au Ratafia,
Aigollette du Morvan « Boeuf Charolais Fumé »)

Ou

Chartreuse de Truite Fumée,
Coulis d'Agrumes et Roquette

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

Aumônière de Lapereau aux Légumes Confits,
Réduction de Moutarde de Dijon au Cassis

Ou

Nage de Sandre et Écrevisses,
Jeunes Légumes du maraîcher, Parfum d'Estragon

Ou

Médallions de Volaille Farcis aux Noisettes
Sauce au Pinot Noir

Et sa Garniture de Saison

* * * * *

Assiette de Trois Fromages,
Petite Salade Verte
Et Vinaigrette à l'Huile de Noix

* * * * *

Choix du Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

MENU ATELIER



MISE EN BOUCHE DU MOMENT

Aspic de Pintade et Foie Gras
Petits Légumes Rôtis, Raisins Secs et Pomme Verte

Ou

Tartare de Saumon Frais et Fumé
Germe de Poireaux, Chips de Légumes
Espuma de Crustacés, Sauce Citron Vert et Aneth

Ou

Trilogie d'Escargots en Chaud Froid,
Jeunes Pousses d'Épinards

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

Tatin de Canard aux Légumes Confits et Noisettes Grillées
Jus Gourmand Acidulé

Ou

Brochette de Sole Panée aux Sésames,
Jus Thym Citron

Ou

Caille Désossée Farcie au Foie Gras
Fumée au Foin, Jus Réduit

Et sa Garniture de Saison

* * * * *

Plateau de Fromages
Et Salade Verte,
Vinaigrette à L'Huile de Noix

* * * * *

Choix du Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

MENU DÉCOUVERTE



MISE EN BOUCHE DU MOMENT

Crumble de Foie Gras et Poires Rôties aux Épices
Petite Salade Fraîcheur

Ou

Déllice de Gambas, Crabe et Langoustines
Aux Coulis Chamarés

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

Fondant de Canette en Croûte de Pain D'Épices
Sauce aux Éclats de Cèpes

Ou

Filet de Bar « Cuit sur Ardoise »
Crème de Homard et Estragon

Ou

Fondant de Veau, Cuisson Basse Température
Infusion de Romarin

Et sa Garniture de Saison

* * * * *

Plateau de Trois Fromages
Et Salade Verte,
Vinaigrette à L'Huile de Noix

* * * * *

Choix du Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

MENU DÉGUSTATION



MISE EN BOUCHE DU MOMENT

Pressé de Homard en Pyramide, Légumes Croquants,
Gelée de Crustacés et Jeunes Pousses

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison
Chutney de Fruits, Sorbet Melon et Brioche Chaude

Ou

Méli-Mélo de St Jacques Mi-Cuites, Légumes et Fruits Croquants
Crème de Chou-Fleur au Paprika et Chips de Lard Fumé

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

« Bœuf Charolais » en deux cuissons
Crème de Morilles

Ou

Filet de Saint-Pierre Rôti sur Peau
Sauce Champagne

Ou

Médallions de Poularde
Parfum de Truffes

Et sa Garniture de Saison

* * * * *

Plateau de Trois Fromages
Et Salade Verte,
Vinaigrette à L'Huile de Noix

* * * * *

Choix du Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

MENU VÉGÉTARIEN

Servi à l'Assiette ou au Buffet



MISE EN BOUCHE DU MOMENT

Tartare d'Asperges, Verrine de Tomates et Basilic
Salade de Soja et Petites Fèves, Croustade de Curry

* * * * *

Wok de Légumes, dés de Tofu, Attiéké
Igname Grillé, Salade de Riz Sauvage
Frit de Manioc aux Muesli

* * * * *

Fromages au Plateau
Pastèque et Salade Verte
Vinaigrette à l'Huile de Noix

* * * * *

Cartes des Desserts

PAIN et CAFÉ



BUFFET « BROCHE »



BUFFET D'ENTREES

- * Mesclun de Volaille aux Pignons de Pain
- * Bavaroise de Légumes, Sauce Tartare aux Herbes Fraîches
- * Quinoa de Gambas et Légumes Confits
- * Soupe Froide de Melon au Ratafia de Bourgogne
- * Assortiment de Deux Charcuteries
- * Terrine de Canard aux Figues

* * * * *

Cochon de Lait Cuit à La Broche

Ou

Agneau

Ou

Jambon à l'Os Fumé au Foin

(L'intérêt étant que la cuisson se fasse également devant vous, et ce, toute la soirée)

**Moelleux de Pommes de Terre
Et Mini Brochette de Légumes Confits**

* * * * *

Buffet de Fromages

(Voir ensemble si régionaux ou autres)

**Et Salade Verte,
Vinaigrette à L'Huile de Noix**

* * * * *

Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

BUFFET « PLANCHA»



BUFFET D'ENTREES

- * Crème Brûlée d'Écrevisses
- * Verrine d'Avocats Façon Crumble
- * Soupe Glacée de Tomates et Basilic
- * Pressé de Sandre aux Légumes Confits
- * Marbré de Pintade aux Escargots et Persillade
- * Salade d'Encornets et Riz Sauvage aux Agrumes

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

ATELIER PLANCHA :

- * Boeuf Charolais
- * Canard Mariné aux Épices Douces
- * Volaille Marinée
- * Brochette de Saumon

Pommes de Terre Grenailles Cuites au Romarin Et Tomates Confites

* * * * *

Buffet de Fromages Salade Verte, Vinaigrette à L'Huile de Noix

* * * * *

Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

CARTE DES DESSERTS

(Au choix, l'un des desserts ci-dessous)



- Poirier
- Fraisier
- Framboisier
- Délice des Îles (Mousse Passion, Noix de Coco)
- Délice Citron et Éclats de Meringues Vanillées
- Délice Poires Confites et Chocolat au Lait
- Délice Nougat et Éclats d'Amandes Grillées
- Délice Spéculoos et Pain d'Épices
- Ivoire Chocolat Feuillantine Croquante
- Le Bourgogne (Mousse Poire, Pain d'Épices et Baies de Cassis)
- Omelette Norvégienne
- Vacherin Maison
- Nougat Glacé Maison aux Éclats de Nougatine
- Parfait Glacé Parfum au Choix

DESSERT A L'ASSIETTE

- Aumônière de Framboises, Sorbet Pamplemousse
- Charlotte Chocolat Blanc et Fruits de la Passion, Sorbet Mangue
- Moelleux Chocolat Noir, Sorbet Framboise

BUFFET DE DESSERTS : En 3 façons, à la place du dessert, en Supplément

- Crème Brûlée à la Vanille, Verrine Fraise Nougatine, Délice au Citron
Ou
- Délice au Chocolat Croustillant, Verrine Façon Tiramisu, Tartelette de Framboise
Ou
- Mini Tatin d'Ananas, Forêt Noire, Mini Paris Brest

POSSIBILITES

- Pièce Montée 2 Choux/pers et Nougatine en Supplément
- Pièce Montée 3 Choux/pers et Nougatine en Supplément
- Wedding Cake en Supplément

CHOIX DU TROU BOURGUIGNON

(Au choix, l'un des parfums ci-dessous)



AVEC ALCOOL

Citron Vert / Crémant

Cassis / Ratafia

Poire / Eau de Vie de Poire

Ananas / Rhum Blanc

Mangue / Passion

SPECIAL MENU SANS ALCOOL

Pomme / Frênette

PROPOSITIONS DE PRESTATIONS BOISSONS POUR LE REPAS

(Au choix, l'un des forfaits ci-dessous)



FORFAITS VINS / TVA applicable à 20%

Boissons à Volonté pendant tout le long de la Prestation du Repas.

FORFAIT 1

- Bourgogne Aligoté Blanc
- Coulanges-la-Vineuse Rouge
- Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT 2

- Viré Clessé Blanc
- Saint Amour Rouge
- Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT 3

- Saint Véran Blanc
- Mâcon Rouge
- Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT 4

- Pouilly Fuissé Blanc
- Hautes Côtes de Beaune Rouge
- Eau Plate et Eau Gazeuse (*Bouteilles en Verre*)

FORFAIT 5

- Chablis Blanc
- Irancy Rouge
- Eau Plate et Eau Gazeuse (*Bouteilles en Verre*)

FORFAIT SOFT

Eau Plate et Eau Gazeuse (*Bouteilles en Verre*)

Frênette, Soda, Cocktail de Fruits

ATTENTION SI LA BOISSON ALCOOL POUR LE VINS D'HONNEUR NE PROVIENT PAS DE NOTRE ENTREPRISE:

Incluant :(Frais de gestion, verrerie, nettoyage, personnel....)

en Supplément

Les Vins que nous proposons correspondent à des domaines avec qui nous travaillons depuis plusieurs années (déjà lorsque nous avions notre restaurant).

Vous avez les Domaines Colbois, Lemoule, Camus, Villiers, Regnard, Bienvenu...

Vous pouvez également les trouver dans notre boutique aux tarifs suivants :

CARTE DES VINS

TVA applicable à 20%

Nos vins sont précieusement choisis par nos responsables et nous travaillons avec les producteurs depuis plus de 18 ans

Vins Blancs

Bourgogne Chablis
Bourgogne Chitry
Vézelay Blanc
Bourgogne Aligoté
Riesling
Gewurztraminer
Pouilly Fuissé
Saint Véran
Macôn Blanc
Chardonnay
Julienas
Viré Clessé
Jurançon

Vins Rouges

Bourgogne Irancy
Bourgogne Coulanges
Bourgogne Chitry
Bourgogne Vézelay
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
Saint Amour
Mâcon Rouge

Pétilnants

Cidre
Champagne « Jacquart »
Champagne « Pelletier »
Crémant de Bourgogne

Boissons Softs

Frênette
Eau Plate et Eau Gazeuse 1,5L (Bouteilles en Verre) : Par lot de 12 bouteilles



CHAPITRE IV : LE COMPLÉMENT



SOUPE A L'OIGNON

BUFFET ENFANT



Buffet d'Entrées

* * * * *

Buffet de Desserts

MENU ENFANT BASIC



Madame « girafe » en Tarte Salée

* * * * *

Abeille de Pommes de Terre et Volaille

* * * * *

Dessert des Menus

Ou

Tarte Chocolat Lait

MENU ENFANT « PETITE BARQUE »



Meli Melo Fraîcheur

* * * * *

Gougère Garnie « Bambino » (Jambon/Gruyère)

Cornet de Pommes de Terre

* * * * *

Mousse Chocolat Maison

REPAS DU LENDEMAIN

Hors service, hors matériel et hors boissons



Assortiment de Deux Crudités
Assortiment de Deux Charcuteries
Salade de Pommes de Terres Façon Piémontaise
Salade de Riz Agrémentée
Poulet Froid Rôti
Rôti de Porc Froid
Fromage Blanc de Campagne
Condiments
Salade de Fruits Frais

BRUNCH

Hors service, hors matériel et hors boissons



Assortiment de Mini Viennoiseries
Brioche Artisanale
Pain de Campagne/Pain aux Céréales
Confiture (2 sortes), Miel, Beurre
Chiffonnade de Jambon de Pays
Œufs Brouillés à « Réchauffer »
Salade de Pâtes Paysanne
Duo de Fromages
Salade de Fruits Frais

MENU BROCHE DU LENDEMAIN

Hors service, hors matériel et hors boissons

Pour un minimum de 70 personnes



Poulet Fermier Label Rouge

Ou

Jambon Fumé au Foin

Accompagnement de Carottes et Pommes de Terre Grenailles

De notre Maraîcher du Morvan

Cuites au Jus de Cuisson et Aromates

Salade de Fruits Frais

Prestations comprenant : Broche cuisson verticale, bois, installation, découpe
et présence d'un cuisinier pendant 5/7 heures.



CHAPITRE V : LES TENDANCES DU MOMENT



CRÊPE PARTY

(Clin d'œil des enfants pendant le Vin D'Honneur ou Gourmandise au Dessert)

Pâte à Tartiner, 3 Confitures, Sucre

CANDY BAR* (*Bar à Bonbons) / Avec installation, décoration, nappage

Le Tendre (Ex : Petit Crocodile), **Le Moelleux** (Ex : Marshmallow),

Le « Qui Pique » (Ex : Cola), **La Délicieuse** (Ex : La Fraise)

OPEN BAR DE 2H A 5H

Avec service, verrerie, nappage feutrine et matériel et hors boissons

FORFAIT COCKTAIL - SOFT - CAFÉ ET THÉ

Fabrication de Cocktail

Eau Plate, Eau Gazeuse, Frênette, Soda, Cocktail de Fruits
Café et Thé

BAR A CUPCAKES / Avec installation, décoration, nappage

Le Petit Plaisir

(Vanille, Fraise, Chocolat)

Ou

Le Gourmand

(Caramel, Poire, Chocolat)

Ou

L'Inattendu

(Menthe Verte, Thym, Estragon)

BUFFET CAFE/THE/INFUSION (Café déjà inclus dans le menu)

Sup Mignardise ...,...€/pers

Pyramide de Macarons /

Ou

Brochette de Fruits Frais sur Pics /

Ou

Mini Éclair /

Ou

Verrine Mousse au Chocolat /

Ou

Financier Noisettes /

Le nappage, la vaisselle et verrerie restés sur place devront être rapportés le jour suivant convenu entre les deux parties avec le dernier règlement.

Bien entendu, un arrangement est possible en fonction des différentes possibilités.

NOUS SOMMES SUR DES PROPOSITIONS QUI PEUVENT EVOLUER TANT SUR LE PRINCIPE DES MENUS, DES BOISSONS OU ENCORE SI VOUS SOUHAITEZ UNE PRESTATION SANS SERVICE. TOUT EST CUISINE MAISON, VOUS POUVEZ DONC CHANGER UNE SAUCE, UN PLAT, OU AUTRE ET NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE REETUDIER AVEC VOUS L'ENSEMBLE SOUHAITE .

Nous vous proposons ce devis qui ne sera arrêté qu'à la suite de notre accord de place et d'une signature et d'un acompte déposé et encaissé. Attention, le devis n'engage pas que nous ayons la disponibilité jusqu'à la prise de votre décision. Merci de bien nous prévenir avant toute signature.

BON POUR ACCORD :

SIGNATURE :

A la Signature du Devis :

30% d'Acompte à la Commande, 50% du montant total un mois avant l'événement, et le reste le jour J ou le lendemain.

Le taux de TVA mentionné est le taux actuellement en vigueur. A ce taux, se substituera automatiquement le nouveau taux légalement applicable dès son entrée en vigueur. Le montant total TTC sera majoré pour tenir compte du nouveau taux de TVA en vigueur. (tva appliqué ce jour 10% prestation avec service et 20% sur les alcools.)

POUR SUIVRE NOS ACTUALITES... / CONTACTS



atelierdessaveurs1@orange.fr



www.bs-atelierdessaveurs.com
www.frenettedumorvan.com

Tél

03 86 41 95 31



Bs latelier des saveurs
Rejoignez-nous !

CONDITIONS GÉNÉRALES

COMMANDES / RESERVATIONS/ Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le client agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société et, d'autre part bs l'Atelier des Saveurs 12 ZA Rue de Grandmonts 89200 Sauvigny le Bois - Bourgogne. Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Nos prix sont fermes et définitifs à réception du devis accepté et signé par le client sauf modification de la TVA. Nos marchandises et produits alimentaires supportent la TVA à 5,5%, le service à 10%, le matériel et transport à 20%BS L'Atelier des Saveurs décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas conservés selon les conditions indiquées et consommés dans un délai raisonnable. Dans le cadre des livraisons, nous attirons votre attention qu'il échoit au client de prévoir un mode de conservation ad hoc des denrées. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être ni reprise, ni échangée.

Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, BS L'Atelier des Saveurs reste titulaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte. BS L'Atelier des Saveurs ne sera en aucun cas obligé d'effectuer le service de marchandises ou plats qu'il ne fournit pas, sauf accord préalable et facturation en sus. Toute annulation à l'initiative du client, quelqu'en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé (en aucun cas il n'est question d'arrhes!). Certaines prestations peuvent donner lieu à des

suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait cave
- Perte ou casse de matériel constatée à l'issue de la prestation et facturée au coût de remplacement
- Le maintien du personnel au delà des heures indiquées

La rédaction des conditions financières sera facturée au-delà de trois versions non validée par le client à raison de 25€ TTC.

Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client.

Notre personnel n'est pas forcé pour la remise en état du lieu de réception, pour le lendemain en Brunch et ménage de la salle et sanitaire, le client doit s'assurer de la prise en charge de cette prestation lors de la réservation de la salle. Le pain et les boissons ne sont pas fournis sauf mention contraire sur le bon de commande.

Concerne toutes les prestations COMMANDES / RESERVATIONS/ Aucune commande ou réservation ne sera définitive si elle n'a pas été confirmée par écrit dûment datés, paraphés, signés, cachetés et portant la mention "bon pour accord" par le client et s'il n'a pas été joint à cette dernière un acompte déterminé sur le devis. Toute réservation téléphonique doit faire l'objet d'une confirmation écrite. Toute commande devra être confirmée par un acompte de 30% de la somme totale estimée ensemble. Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé. BS L'Atelier des Saveurs se réserve le droit d'annuler la manifestation tant que le contrat et l'acompte ne lui ont pas été adressés.

Si aucun écrit ne nous est adressé dans ce délai le nombre de personne servi et facturé sera celui du bon de réservation, sans aucune possibilité de changement et ce, même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur. Nous nous réservons le droit de refuser une modification ou un produit non mentionné dans nos tarifs ou en cas de force majeure. Les éventuelles réclamations concernant les denrées périssables doivent être signalées au plus tard dans les 6h suivant la réception des marchandises. Une fois ce terme dépassé, chaque livraison est considérée comme en accord avec la commande. (nous vous conseillons de garder un plat exemple type que vous aurez ultérieurement mis au frais afin de pouvoir comprendre au mieux l'objet de la réclamation). Concernant nos prestations avec service et sans service menu comprenant le dessert, nous ne retirerons pas cette prestation même sous prétexte d'un autre prestataire. Si le dessert est inclus dans la prestation, il ne sera pas retiré. Vous pouvez à votre charge prendre un autre prestataire mais pour diverses raisons dont notre propre expérience, il y a toujours problème et bien entendu, le prestataire n'est pas là pour le régler. Par conséquent, nous ne prenons pas en charge le service d'un dessert autre que les nôtres. Nous n'empêchons pour autant pas nos clients de prendre par un autre prestataire sans nos services et notre dessert peut être pris pour un lendemain par exemple si le client le souhaite. Attention, si le nombre de convives diminue de plus de 15 personnes, le tarif final avec ou sans service des prestations augmentera lui de 5%..

La responsabilité de BS L'Atelier des Saveurs ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure.

Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code Civil.

LIVRAISONS / Toute réclamation lors de la livraison de marchandises et boissons non mentionnées sur le bon, sera considérée comme nulle et non avenue. Aucune réclamation ne sera reçue à posteriori. De même, toute erreur de livraison ne pourra être imputée à l'entreprise BS L'Atelier des Saveurs dans le cas d'informations ou de coordonnées erronées. Les frais de livraison sont facturés en supplément. Nous consulter. Par mesure d'hygiène, aucun produit alimentaire ne pourra être repris ou échangé. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière, intempéries) dégage sa responsabilité.

REPORT/ En cas de report par le client de la date de réception pour quelques causes que ce soit, l'acompte sera conservé par le Traiteur BS L'Atelier des Saveurs.

MATERIEL / Une caution de 100€ est exigée lorsque nous laissons du matériel à disposition. Vous récupérez votre caution quand vous ramenez ce matériel dans les 3 jours ouvrables. Nous vous demandons de nettoyer le matériel simplement à l'eau et à la lavette (pas de produits mordants, pas d'éponge verte !) afin d'éviter les griffes sur les miroirs et autres plats fragiles. A l'exception des articles jetables, le matériel qui est remis temporairement au client au moment de la livraison reste la propriété de BS L'Atelier des Saveurs. En cas de casse ou perte, le matériel sera facturé au prix coûtant.

PAIEMENT / Toute facture présentée à la livraison doit être payée comptant, à défaut, nous nous réservons le droit de rapporter les marchandises en nos magasins. Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 7 jours après la prestation. Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente. En cas de devis préalable par le client, la commande ne pourra définitivement être enregistrée qu'à la réception de l'acompte. Toute résiliation par le client, quelle que soit la cause, entraîne pour celui-ci la perte des acomptes versés. Tout retard de paiement entraîne le paiement majoré de 2% par mois à la charge du client. Ce dernier sera tenu d'en régler le montant sans mise en demeure préalable, tout intérêt pour un mois commencé étant exigible un mois après réception de commande. En cas de litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15 %, conformément à l'article 1226 du code civil.

Concerne principalement les prestations avec service COMMANDES / RESERVATIONS/ Lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande du client et en l'échange de la signature d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Les marchandises non livrées par

l'entreprise BS L'Atelier des Saveurs voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type:allergique,sans sel,hallal, casher... Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Le traiteur ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accords mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

Concerne principalement les prestations sans service COMMANDES / RESERVATIONS / Les marchandises doivent être conservées par le client dans un endroit frais et sec.

LIVRAISONS / Les délais prévus dans la livraison d'une commande ou d'une réservation ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à deux heures ne donnent pas le droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

SUPPLEMENT / Toutes prestations (marchandise et boisson, Mise en place des tables et chaises, personnel etc...) non inclus dans le devis feront l'objet d'une facturation. Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, BS L'atelier des saveurs reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte. Bs L'Atelier des saveurs ne sera en aucun cas obligé d'effectuer le service de marchandises ou plats qu'il ne fournit pas, sauf facturation en sus.

DIVERS / Toute casse de verres durant la prestation par vous-mêmes ou vos convives sera facturée et rajoutée au dernier montant à régler à la fin de la prestation ou au retour de la vaisselle (Verre à eau : 2,80€ , Verre à vin : 2,45€ , et Flûte : 2,50€).Le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant au Traiteur et ceux mis à la disposition de l'organisation. La consommation excessive de boissons par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait. Nous ne sommes pas habilités à gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et mineurs, ces derniers étant sous la responsabilité de leurs parents. Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit pendant toute notre prestation à toute personne en dehors de notre équipe. La reprise des poubelles ou des bouteilles vides n'est pas comprise dans la prestation principalement pour des raisons d'hygiène et de coûts. Si cette reprise était demandée par le client, celle-ci serait facturée. (5 euros les sac poubelle de 100 l et 4 euros la bouteille vide plastifiée ou en verre).Si aucun droit de bouchon n'est demandé au client, Bs l'atelier des saveurs ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accord mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables des boissons non prévue par nos soins. Notre ou nos camions frigorifiques doivent rester à côté de notre espace traiteur lors de la prestation et ne pourra en aucun cas être placé en un autre endroit pour quelque raison. Si cela était le cas, ceci devrait être défini par avance avec BS L'Atelier des Saveurs et ajouté au contrat. Mais cela engendrera des frais supplémentaires dus aux trajets effectués entre l'espace cuisine et le véhicule. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute contestation concernant la facture ne pourra être prise en compte au-delà d'un délai de sept jours suivant la date de la facture. Bs L'Atelier des Saveurs engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture.

ASSURANCE / Nous vous conseillons de prendre une assurance ponctuelle auprès de votre assureur le jour de votre réception. Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de la réception. Bs l'atelier des saveurs décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à BS L'Atelier des Saveurs et ceux mis à la disposition de l'organisation.

PAIEMENT / Tout professionnel en situation de retard de paiement est de plein droit débiteur, à l'égard de son créancier, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est de 40 euros. Si les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le créancier peut demander une indemnisation complémentaire sur justifications. Cette indemnité s'ajoute aux pénalités de retard légalement dues, et doit faire l'objet des mêmes mentions que ces dernières. Tout litige pouvant s'élever dans l'interprétation des présentes conditions générales de vente ou contestation dans le cadre de nos prestations pourront être soumis à un arbitrage et en cas de désaccord aux juridictions compétentes du siège social de notre société. A la commande un rib sera demandé pour enregistrement du dossier. A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence des tribunaux. Dans le but de satisfaire le client, bs l'atelier des saveurs pourra être amené à faire évoluer les présentes conditions générales de vente ainsi que ces gammes de produits sans avoir à en avertir qui que se soit.

Toute prestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de huit jours ouvrables après la prestation.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente.

RESPONSABILITÉ / Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal, casher,... Nous déclinons enfin toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenants aux cliends et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

L'abus d'alccol est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les participants adultes ou mineurs est du ressort de l'organisateur de l'évènement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait.

Nous rappelons qu'en cas d'animation musicale, le client sera redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la Sacem.

BS L'Atelier des Saveurs s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. A cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire

renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre de BS L'Atelier des Saveurs et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants.

RGPD / Dans le cadre de la réalisation de votre contrat, il nous faudra collecter diverses données personnelles à votre sujet. Celles-ci nous serviront à l'élaboration, et l'envoi, de vos divers devis aboutissants à la réalisation de votre contrat, et votre facture finale. Pour cela elles seront enregistrées dans notre logiciel de caisse où nous réalisons entre autres nos factures. Ces données sont gardées jusqu'à ce qu'une demande de votre part nous spécifiant votre volonté de les supprimer de nos fichiers nous soit envoyée.

☐ J'accepte la collecte de mes données pour des fins de réalisation de contrats et de prestation conclues entre les deux partis, de partenariat et de publicité. Droit au retrait du consentement, droit d'accès et de rectification, droit à l'effacement et à la limitation et droit à la portabilité. Une réclamation peut être effectuée auprès de la CNIL.