TRAITEUR

Tendance et Tradition

Des professionnels au service de votre

Tranquillité.

Un mariage heureux entre cuisine de tradition et

Innovation.

Un conseil et un suivi dans l'organisation de votre

Réception.

Faisons ensemble de cette journée un souvenir

Inoubliable

N° Agrément CEE F 33-483-03 N° Siret 487 761 363 000 18 Code NAF 56 21 Z

Avenue Lagraula - 33 450 Saint-Sulpice-et-Cameyrac

Téléphone : 05 56 30 82 78

Portable : 06 98 19 95 98

Les Cocktails Apéritifs

Cocktail 8 pièces à 16.00 €
4 pièces froides par personne
4 pièces chaudes par personne

Cocktail 10 pièces à 20.00 €
5 pièces froides par personne
5 pièces chaudes par personne

Cocktail 12 pièces à 24.00 €
6 pièces froides par personne
6 pièces chaudes par personne

Cocktail 14 pièces avec animation à 28.00 €
Buffet de la Mer et son écailler : (3 huîtres prévues par personne, blinis de saumon mariné par nos soins, Bulots, pain de seigle, beurre Baratte & vinaigre d'échalotes)
Ou
Buffet de foie gras découpé devant vos invités par nos cuisiniers
(Déclinaison de plusieurs préparations de foie gras : Lie de Vin, Piment d'Espelette)
Et
Découpe de jambon Serrano
Découpé par un cuisinier devant vos invités

3 pièces froides par personne
3 pièces chaudes par personne
Pastèque garnie de billes de melon & pastèque à la menthe fraîche

*Les pièces froides et chaudes **sont panachées par Traiteur Tendance et Tradition** parmi les pièces proposées ci-contre en fonction du marché de nos produits frais.*

Ces bouchées cocktail vous sont présentées par nos serveurs, au plateau, parmi vos invités, rien n'est posé, afin que tous vos invités et vous même soyez satisfaits.

Ces offres de cocktails sont réservées exclusivement :

- *Pour les réceptions suivies d'un dîner*
- *Pour tout cocktail sur le même lieu de réception que le dîner*
- *Autre lieu sur devis*

Les pièces chaudes et froides ***sont panachées par Traiteur Tendance et Tradition*** *parmi les pièces proposées ci-dessous, en fonction du marché et de la saison.*

Les pièces froides :

Macaron Foie gras, Wasabi & Pomme Granny Smith, Macaron chèvre et magret fumé
Macaron au Mojito
Mini brochette magret séché aux herbes et bille de melon
Pressé de Saumon aux agrumes et pain d'épices au miel
Pannequet de Saumon « Gravelax », Mascarpone au Basilic
Croûton d'échalotes confites au vin rouge, Carpaccio de magret
Sablé Grana, tapenade d'olives noires & Tomate cerise rôtie
Cuillère de caviar d'aubergine et chiquetaille de Morue salée
Croustade de tartare de Magret, Noisette & copeaux de Parmesan
Pince de gambas au wok de légumes
Sablé grana & son dôme de poivron
Stick d'Ossau Iraty, pâte de coing & Serrano
Tomate cerise garnie d'un risotto au Curry
Financier de courgette au chèvre frais
Stick de saumon & kumquat
Cuillère végétale en sucrine
Stick figue, comté et magret séché
Pintxo de Rouget & piquillos
Tartare de thon passion
Sushi Landais

Les Verrines :

Crème de St Jacques au St Marcellin
Fraîcheur de melon au pineau des Charentes
Gaspacho Catalan (Salmojero de tomates jaunes)
Velouté de petits pois et crème de « lard virtuel », chips de Bacon
Homard en gelée de crustacés & caviar Aquitain ***(suppl. selon cours du marché)***

Les pièces chaudes

Brochette d'Anguille fumée & mini poireaux primeur
Thon mi-cuit aux graines de sésame, féroce d'avocat
Noix de st Jacques au gingembre frais
Stick de Veau, coriandre et pignons torréfiés
Aumônière d'escargot au parfum d'anis
Huître chaude au Sabayon des Landes
Tataki de thon rouge au soja & sésame
Papillote de langoustine au basilic
Croustade de volaille au Curry
Magret de Canard façon BBQ (Si pas plancha)
Corolle aux Shiitakés
Mini Burger

Les cassolettes

Petit Risotto crémeux d'asperges vertes & parmesan
Foie gras de canard aux Mangues poêlées
Agneau et aubergines confites, Pesto, Menthe (froid)
Noix de st Jacques au gingembre frais

Clafouti de Langoustine
Et autres selon le marché et la saison.

TRAITEUR
Tendance et Tradition

Options pour votre cocktail / Vin d'Honneur

Des Frais de gestion de vos boissons sont à prévoir pour la soirée Pour leur Manutention, glaçage & ouverture	***1.60 €** par personne*
***Le Punch** Verrerie et service compris*	***6.00 €** par personne*
***Le Mojito** Verrerie et service compris*	***6.50 €** par personne*
***La Soupe Champenoise,** verrerie et service compris*	***7.00 €** par personne*
***Les Softs,** (coca, jus de fruits, eaux minérale)*	***3.00 €** par personne*
***Smoothie bar** (fruits rouges et fruits exotiques)*	***5.00 €** par personne*
Réalisation de jus de fruits frais par notre Barman, devant vos invités	
Tireuse à Bière	***45.00 €***
Fût de Bière blonde 30 litres	***150.00 €***
Gobelet en consommable	***0.50 €***
Mobilier	
6 chaises lattées blanche ou verte + guéridon lattée.	***45.00 €** L'ensemble*
Mange debout houssé Blanc ou Noir « Spandy »	***35.00 €***
Parasol sur socle bois 3m X 3m	***55.00 €***
Tonnelle en 3m X 3m	***180.00 €***
Tonnelle en 3m X 4.5m	***230.00 €***

TRAITEUR
Tendance et Tradition

LES MENUS

Tout compris, hors mobilier

Découverte des saveurs Landaises
(Salade verte, gésiers confits, tomate, pignons, foie gras de canard sur toast)

Ou

Pavé de truite de mer et ses Gressins au thon mariné et caviar d'aubergines

****

Crumble de magret de canard rôti, jus caramélisé au Romarin aux éclats de dragées
Méli Mélo de légumes frais et gratin de pommes de terre au foie gras

Ou

Quasi de veau en croûte d'herbes, crème infusée aux pleurottes et chips de Pancetta
Méli Mélo de légumes frais et gratin de pommes de terre au foie gras

****

Ardoise du fromager
(Assortiment de fromages affinés, confiture et pain aux noix)

****

Dessert des Mariés

****

Café, Mignardises

Menu à 54.00€*

** pour une réception de 75 convives et plus.*
**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 4.50 € TTC par personne sera appliquée*
**les tarifs indiqués peuvent évoluer en cas de forte inflation*

TRAITEUR
Tendance et Tradition

Pressé de foie gras au Piment d'Espelette, Chutney de Mangue & réduction de vin rouge

Ou

Risotto de volaille aux cèpes & asperges vertes, jus à l'estragon & copeaux de Parmesan

****

Imparfait d'avocat et crevettes au Saté, petite Biscaya au poivron doux

Ou

Dos de Kbio en croûte de chorizo, écrasé de Patates douces
Jus de coquillage safrané

****

L'assiette de canette dans tous ses états :
Sa cuisse mijotée lentement et son filet fourré aux cèpes
Méli mélo de légumes frais, écrasé de Panais au jus de Truffes

Ou

Pavé de bœuf cuit au sautoir et son pannequet croustillant
De queue & joues de bœuf
Tian de légumes, marbré de pommes de terre et cèpes

****

Ardoise du fromager
(Assortiment de fromages affinés, confiture et pain aux noix)

****

Dessert des Mariés

****

Café, Mignardises

Menu à 58.00 €*

** pour une réception de 75 convives et plus.*
**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 4.50 € TTC par personne sera appliquée*
**les tarifs indiqués peuvent évoluer en cas de forte inflation*

TRAITEUR
Tendance et Tradition

Salade folle de Homard, avocat, mangue et fruits de la Passion

Ou

Belles Noix de St Jacques rôties, beurre noisette,
Lard croustillant et croquant « Terre & Fruit »

****

Mignon de Veau aux Shiitakes et Céleri
Méli Mélo de légumes frais et Gratin de pommes de terre au foie gras

Ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
Jus aux saveurs des Garrigues
Fine ratatouille au romarin et brochette de pommes de terre « ratte »

****

Ardoise du fromager
(Assortiment de fromages affinés, confiture et pain aux noix)
Ou
Rosace de Tête de Moine

****

Dessert des Mariés

****

Café, mignardises

*MENU à 65.00€**

** pour une réception de 75 convives et plus.*
**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 4.50 € TTC par personne sera appliquée*
**les tarifs indiqués peuvent évoluer en cas de forte inflation*

TRAITEUR
Tendance et Tradition

Formule à 76.00 €

Tout compris, hors mobilier

Première partie : *Ce cocktail comportera* ***15 pièces par personne*** *et durera de 1h30 à 2h00.*

Dans le cas où vous avez des convives uniquement invitées au cocktail, il sera facturé 30.00 € / personne.

Buffet de la mer :
Décoration sur le thème de la mer
Buffet d'huîtres (2 huîtres/ pers) & Pain de seigle, Citron,
Beurre de baratte & vinaigre d'échalotes
& Nos préparations de poissons gravelax, sashimi de thon.

Déclinaison de foie gras en découpe *(4 toasts/pers.)*
Mis sur toast par un cuisinier devant vos invités

Buffet Plancha *(4/pers.)*
Brochettes de viandes et poissons grillés par le chef
Gambas au Piment d'Espelette / Petites seiches aux poivrons
Bœuf à la citronnelle / Magret « Texan »

5 pièces cocktail *panachées par Traiteur Tendance et Tradition dans la liste en page 3*
Proposé aux invités par les serveurs qui passeront parmi vous.

Deuxième partie servie à table :

Mise en Bouche
Soupe de Melon glacé au vin doux ***(Suppl. 4€50/pers)***
Ou
Filet de rouget à la Provençale & Toast de tapenade ***(Suppl. 6€/pers)***
Ou
Carpaccio de St Jacques & Vitelotte aux agrumes ***(Suppl. 6€/pers)***

****

Duo de canette : cuisse mijotée au vin rouge et filet farci aux cèpes
Méli-mélo de Légumes et gratin de pommes de terre au foie gras
Ou
Grenadin de veau aux morilles
Méli-mélo de légumes et gratin de pommes de terre au : foie gras ou cèpes
Ou
Canon d'agneau rôti
Tian de légumes et écrasé de patates douces

****

Ardoise du fromager
(Assortiment de fromages affinés, confiture et pain aux noix)

****

Dessert des Mariés

****

Café, Mignardises

** pour une réception de 75 convives et plus.*
**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 4.50 € TTC par personne sera appliquée*
**les tarifs indiqués peuvent évoluer en cas de forte inflation*

Nos différents buffets

Buffet Serrano & autres charcuteries en découpe :

Réalisé par notre chef devant vos invités et accompagnée de petits pains toastés

Buffet de la mer :

3 huîtres/ pers et découpe de poissons accompagnée de ses mini-blinis & crème civette
Cabillaud aux aromates, Saumon Gravelax, Sashimis de Thon

Bar à Burrata:

Tapenade de tomate- Toasts, huile d'olive, tomate, fleur de sel, Mozzarella et Burrata de Buffala- Gaspacho Tricolore

Buffet de découpe de Foie Gras :

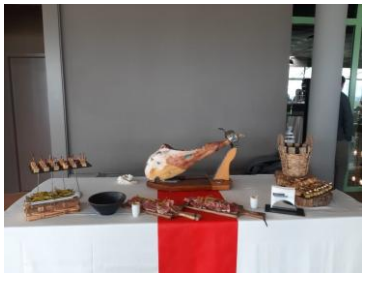
Dégustation de nos différents foie gras (Cacao, Piment d'Espelette et Lie de vin), Accompagné de Chutney de Mangue, pain toasté au Muesli

Atelier Poke Bowls:

Avec Riz ou Quinoa: Nos cuisiniers vous composent en direct à votre choix nos poke bowls maison: Saumon, Crevettes, Thon, poulet ou végétarien

Bar à Focaccia:

Mortadelle, pesto et pecorino Guanciale, Aubergine confite, Stracciatella



TRAITEUR
Tendance et Tradition

Cocktail Dînatoire

Tout compris, hors mobilier & nappe

1ère Partie Vin d'Honneur **:** *de 18h00 à 19h30 / 20h00.*

Les buffets d'animations : ***Réalisés par nos chefs devant vos invités***

Buffet de Découpe de jambon Ibérique
Accompagné de petits pains toastés.

Buffet de découpe de Foie Gras : 4 toasts / pers
Foie Gras mi-cuit nature, foie gras à la Lie de vin et foie gras au Piment d'Espelette
Accompagné de Chutney de Mangues, pain toasté aux fruits secs.

Buffet de la Mer
3 huîtres / pers, Bulots, Crevettes
Aïoli, pain de seigle, vinaigre d'échalotes, beurre Baratte, citron.

Buffet Saveurs d'Asie : (Suppl. 6€/pers)
Réalisation de divers Sushis, Makis, Rouleaux Californiens

Les pièces cocktails froides : 8 /pers
Pannequet de Saumon « Gravelax », Mascarpone au Basilic
Croûton d'échalotes confites au vin rouge, Carpaccio de magret
Sablé Grana, tapenade d'olives noires & Tomate cerise rôtie
Cuillère de caviar d'aubergine et chiquetaille de Morue salée
Croustade de tartare de Magret, Noisette & copeaux de Parmesan
Stick d'Ossau Iraty, pâte de coing & Serrano
Tomate cerise garnie d'un risotto au Curry
Tataki de thon rouge au soja & sésame

Liste non exhaustive, A choisir dans la liste en page 3

TRAITEUR
Tendance et Tradition

2ème Partie : *de 20h30 à 2h00.*

Animation Plancha (Plat principal) : Réalisés par nos chefs devant vos invités

Gambas au citron vert – Petites seiches aux poivrons
Bœuf sauté à la Citronnelle – Magret façon barbecue
Thom mi-cuit aux sésames grillés & féroce d'Avocat
Agneau aux herbes de Provence

Pour les Végétariens : *Légumes haricots verts ; tomate cerise ; carottes ; poivron ; aubergine ; Courgette ; fenouil avec fleur de lavande*

Les pièces cocktails chaudes : 3 /pers
Aumônière d'escargot au parfum d'anis
Huître chaude au Sabayon des Landes
Papillote de langoustine au basilic

Liste non exhaustive, A choisir dans la liste en page 3

Buffet de découpe de fromages :
Brie de Meaux, Tome de Brebis, Chèvre cendré & Fourme d'Ambert
Accompagnés de Pain aux noix et Confiture de Cerises noires.

Dessert des Mariés au Choix :

- *L'escalier d'entremets : Duo de gâteaux / pers (Pour les parfums nous consulter)*
- *L'assiette gourmande composée de 4 desserts dont 1 chou/pers présenté en Pièce Montée)*
- *La Pièce Montée (3 choux/pers)*
- *5 Mignardises / pers*

- *Wedding Cake* ***(En Suppl. Nous consulter)***

Café & Thé servi au Buffet

82.00€ ttc par personne

Les tables buffets nappées ainsi que le nappage des tables du repas sont à prévoir en Supplément
** pour une réception de 75 convives et plus.*
**Pour un nombre de 55 à 75 repas, une majoration de 4.50 € TTC par personne sera appliquée*
**les tarifs indiqués peuvent évoluer en cas de forte inflation*

Le Buffet de Nuit

Un buffet nappé sera installé après le repas, nous y déposerons une vasque pour y garder vos boissons au frais, ainsi que le café en thermos, gobelets sucres enveloppés et touilleurs.

Nous vous proposons de l'agrémenter par diverses façons :

****

Chariot à glace : 400.00 € TTC

Avec 4 parfums au choix et 1 personne pour le service pour une durée d'une heure

****

Fontaine à chocolat : 310.00 € TTC

Avec mini brochette de fruits frais, chamallows… (Pour 50 personnes)
Et 1 personne pour le service pour une durée d'une heure

****

Corbeille de fruits frais : 4.60 € TTC par personne

****

Petits lunchs sucrés : 75.00 € TTC (50 pièces)

****

Pains de minuit variés : 85.00 € TTC (50 pièces)

****

Tireuse à bière : 45.00 € TTC

1 fut de 30 litres 150.00€ TTC / Gobelet en consommable : 0.50 € TTC

****

Plateau de charcuterie : 5.00 € TTC/Pers

Environ 40 gr par personnes : 4 à 5 variétés

****

Plateau de fromages prédécoupés : 4.50 € TTC/Pers

Environ 40 gr par personnes : 3 variétés

****

Arbre à Macarons 90 pièces : 220.00 € TTC/pièce

Le Dessert des Mariés

Nous réalisons pour vous, la présentation de votre dessert sur un buffet nappé, avec votre décoration et nous vous proposons :

- *L'escalier d'entremets : Duo de Gâteaux / pers (pour les parfums nous consulter)*
- *L'Assiette gourmande composée de 4 desserts (dont 1 chou/pers présenté en Pièce Montée)*
- *La pièce montée (3 choux/pers.)*
- *Les 5 mignardises / pers*

Pour un choix différent (Wedding Cake, Nude Cake), un thème, nous consulter (avec supplément).

Le menu enfant à 20.00 € (de 3 à 12 ans) : *ils seront servis ensemble à la même table*
Petite assiette de melon & jambon de pays, Burger & Potatoes et Moelleux au chocolat.
Bonbon, jus de fruits & coca cola

Le cocktail dînatoire enfant à 22€00 (de 3 à 12 ans) *: table et nappe à prévoir en supplément*
Composé de tomate cerise, melon, pic apéro, saucisson, chips, pain surprise, mini burger, pizza et glace

Le menu des musiciens, baby Sitter ou animateur, au tarif de 30.00 € : *sera servi près de leur poste d'action au moment qui conviendra le mieux à votre organisation (prévoir une table).*
Ou sous forme de plateau repas froid au tarif de 26.00€ ttc

Le Trou Normand ou Granité ***(****si congélateur sur place****) servi à 2.75 €.***
Nous fournissons la glace, le verre et l'alcool

Les Boissons :

Des frais de gestion de vos boissons sont à prévoir pour la soirée ; Pour leur Manutention, glaçage & ouverture au tarif de 1.60€ par personne

Toutes nos propositions de menus, formules ou cocktails, s'entendent sans les boissons.
Nous vous offrons l'Eau Minérale Plate Abatilles pendant le repas assis

Nous vous proposons d'effectuer un accueil « eau fraîche » servi en gobelet jetable dès votre arrivée, en dehors du cocktail à partir de 17h. L'eau et les gobelets restant à votre charge.

Buffets du lendemain

Des frais de livraison sont à prévoir en fonction du lieu de la réception
Le matériel mis à votre disposition sera à nous retourner le lundi débarrassé de tout aliment

Sans service, avec vaisselle jetable et surnappe en papier

Option : vaisselle porcelaine 2 assiettes, 3 couverts inox et 1 verre : Supplément 2.40€ / pers
(Chèque de Caution 250.00€)

Formule à 18.00€ /pers

Deux salades composées (selon la saison) dont
La salade Printanière (Pommes de terre, concombre, radis, céleri branche, œuf dur, tomate, basilic)

Pilons de poulet, rôti de bœuf & de porc, condiments, pommes chips

Pâtisserie

Pain

Formule à 22.00€ /pers

Tapas (Wrap, Bruschetta, Tortilla, Pic Apéro, Légumes grillés, Anchois)

Paëlla

Salade de fruits frais et au Sirop

Pain

TRAITEUR
Tendance et Tradition

Notre Brunch :

Sont inclus dans notre proposition : la vaisselle biodégradable, la surnappe & serviettes en papier
Option : 2 assiettes & 1 coupelle en porcelaine, tasse à thé, 3 couverts inox, 1 verre et 1 flûte
En Supplément à 4.50€/pers
(Vous sera demandé un Chèque de Caution de 250.00€)

Boissons : Eau plate, Jus d'orange, café et thé

Assortiment de 2 mini viennoiseries

Baguette, pancakes

Beurre, confiture

Fromage blanc

Corbeille de fruits de Saison (suppl.4.60€)

Ardoise Mixte charcuteries & fromages

Salade de tomate & billes de Mozzarella au basilic frais

Pomme de terre sautées

Œufs brouillés au bacon

Desserts :

Tarte de saison

Salade de fruits frais

Prix par personne : 30.00€ttc
(Sans service, frais de livraison selon le site, nous consulter)

***Forfait service** de 10h à 16h au tarif de 240€ TTC / serveur*
***Au-delà heure supplémentaire :** 45€ TTC/heure (fin de service, manutention, rangement)*

TRAITEUR
Tendance et Tradition

Le Mobilier / L'Art de la Table / La Décoration

Nous vous proposons d'en effectuer la commande, la livraison et l'enlèvement

**Sous réserve d'une hausse de tarif de nos partenaires*

Matériel	***Tarif TTC***
Table ronde de 10 pers Table ronde de 12 pers Table ovale de 5ml (max 20 pers) *autres dimensions nous consulter*	12.50€ 14.00€ 32.00€
Mange debout houssé Spandy Mange debout Loft / Kubo	35.00€ 55.00€
Les Chaises d'extérieur : résine blanche nue Lattée / Square Avec dosseret et galette de couleur, Banc en bois brut de cérémonie, selon modèle « Héritage, Rustique »	2.70€ 3.50€ 2.00€ 18.00€
Les Chaises d'intérieur : Chaise napoléon III blanche / transparente Chaise Louisiane / Orlando ; Bohême / Vaucluse	 6.50€ 6.50€ 7.50€ / 11€
Table buffet nappée pour vos animations culinaires, Candy Bar…	34.00€
Mais aussi : Art de la Table avec un grand choix de couverts, verres, assiettes…et thématiques **Élégance** : assiettes porcelaine blanche et couverts amazone **Tendance** : 2 Verres Ango, 1 gobelet à eau, assiettes Augustine et couverts 3 D **Vintage :** 2 Verres Épicure, 1 gobelet pompadour, assiettes Filet or et couverts Tanah	 Inclus 7.50€ 12.00€

Personnel :

Le personnel est compris de 18h à 2h du matin (soit huit heures de travail) pour un cocktail sur le même lieu que le dîner. Au-delà, les heures supplémentaires vous seront facturées 45 € TTC, par heure et par serveur.

Matériel inclus pour la réception :

- La vaisselle (assiette porcelaine blanche, couverts inox et verrerie élégance)
- Les nappes du repas assis & serviettes en tissu blanc. (Couleur en supplément, nous consulter)

(Un chèque de caution vous sera demandé pour répondre d'une éventuelle dégradation : bougie, encre…)

Le matériel est livré le vendredi (pour une réception le vendredi, le samedi ou le dimanche) et repris le lundi ou mardi, hors jours fériés. Des frais supplémentaires seront demandés **en cas d'horaire impératif** de livraison et/ou de reprise, **de condition d'accès** (Ex : marches) ou encore de **mauvais reconditionnement.**

Prévoir des frais de logistique : comprenant le déplacement des véhicules, du personnel, ainsi que la livraison et l'enlèvement du matériel sur le lieu de la réception.

L'installation, le nappage & dressage des tables du repas s'effectuent le jour de la réception, (possibilité la veille si le lieu le permet à 10h ou 14h **en Supplément).** Nous convenons ensemble des derniers détails (emplacement des buffets du Vin d'honneur, récupération des clés pour ouverture de la salle, stockage de vos boissons sur le site…), la décoration des tables est assurée par vos soins.

Conditions de réservation : Un bon de commande signée, un chèque d'avance de **20 %** du montant de la commande estimée.

Nous vous remercions de votre confiance

Conditions générales de vente

Article 1 *Les tarifs sont donnés T.T.C.,* ***la TVA appliquée sur une prestation servie ou livrée est de 10%***

Article 2 Conditions de réservation *: un bon de commande daté, signé avec la mention « bon pour acceptation » et un chèque d'avance de 20% du montant total de la commande. Le bon de commande devra être signé par Traiteur Tendance & Tradition et le cachet de Traiteur Tendance & Tradition devra y être apposé.*

Article 3 Conditions de règlement *: 40% un mois avant la date de la manifestation à titre d'avance et le solde à réception de la facture.*

Conformément à l'article 33 de l'ordonnance du 1er décembre 1986, en cas de non paiement comptant de la facture sous quinzaine, une pénalité de retard égale à une fois et demie le taux d'intérêt légal sera appliquée, à compter de la date de la facture, à l'intégralité des sommes dues.

Article 4 Facturation *: 8 jours ouvrables avant la prestation, le client confirmera à Traiteur Tendance & Tradition le nombre définitif de convives par écrit. Ce nombre servira de base de facturation. Sauf période de travail exceptionnel (événement dans la région), Traiteur Tendance & Tradition se réserve le droit de modifier ce délai et d'en avertir le client au moment de la commande.*
Les prestations non prévues initialement, effectuées par Traiteur Tendance & Tradition à la requête du client lors de l'exécution du contrat ainsi qu'une majoration de nombre de convives seront facturées en sus.

Article 5 Conditions d'annulation *:*

1er cas *: dans le cas où Traiteur Tendance & Tradition ne respecteraient pas ses obligations majeures dans l'exécution du contrat, le client se réserve le droit d'annuler le contrat sans préavis ni indemnité.*

2ème cas : *Si lors d'un versement d'avance, le client s'est soustrait à ses obligations, une rupture du contrat de vente en cours pourra lui être opposée à moins que ce client ne fournisse les garanties suffisantes ou un paiement au comptant.*

3ème cas : Annulation à l'initiative du client : *jusqu'à 30 jours avant la date de la prestation, nous conservons l'acompte de réservation.*
Moins de 30 jours avant la date de la prestation, une indemnité forfaitaire d'un montant égal à 30% du montant de la commande sera demandée.
Moins de 8 jours avant la date de la prestation, une indemnité forfaitaire d'un montant égal à 80% du montant de la commande sera exigible.

4ème cas : Clause de force majeure *: ont effet de suspendre les obligations contractuelles de Traiteur Tendance & Tradition, les cas fortuits ou de force majeure tels que : crise sanitaire, les grèves totales ou partielles entravant la bonne marche de notre entreprise ou celles de nos fournisseurs, sous traitants ou transporteurs, ainsi que l'interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou de pièces détachées.*

Article 6 Responsabilité du client *: Le client est responsable de ses invités et de tout dommage ou perte de matériel que lui même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la réception. La perte, casse ou détérioration du matériel de la prestation est à la charge du client qui devra en supporter les conséquences financières. Un chèque de caution d'un montant de 800€ vous sera demandé avec le première acompte.*
Une lettre de décharge de responsabilité signée et précédée de la mention lu & approuvé sera demandée concernant le don des restes alimentaires de la prestation en cas d'incident de toute nature (stockage, transport…).

Article 7 tribunaux Compétents *: Toutes les ventes conclues sont soumises à la loi française. Pour toutes contestations relatives aux ventes réalisées par notre entreprise et l'application ou l'interprétation des présentes conditions générales de vente seul sera compétent le tribunal de commerce de Bordeaux.*

Nos devis sont gratuits