



TENDANCE & TRADITION
— TRAITEUR —

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 - 33450 Saint-Sulpice-et-Cameyrac

Téléphone : 05 56 30 82 78

Portable : 06 98 19 95 98





TENDANCE & TRADITION
— TRAITEUR —

Cocktails Apéritifs



Cocktail 8 pièces - 19.00 €
4 pièces froides par personne
4 pièces chaudes par personne

Cocktail 10 pièces - 24.00 €
5 pièces froides par personne
5 pièces chaudes par personne

Cocktail 12 pièces - 28.00 €
6 pièces froides par personne
6 pièces chaudes par personne

Cocktail 14 pièces avec animation à 32.00 €

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 accompagné de sa charcuterie

Découpé par un cuisinier devant vos invités
3 pièces froides par personne
3 pièces chaudes par personne

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



TENDANCE & TRADITION
— TRAITEUR —

Nos Pièces Cocktails

Froide page 3 - Chaudes page 4

Les Pièces Froides

Macaron Foie gras, Wasabi & Pomme Granny Smith
Mini brochette magret séché aux herbes et bille de melon
Croûton d'échalotes confites au vin rouge, Carpaccio de magret
Sablé Grana, tapenade d'olives noires & Tomate cerise rôtie
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 & sesame
Financier de courgette au chèvre frais Stick figue, comté et magret séché
Pintxo de Rouget & piquillos Tartare de thon passion
Sushi Landais

Roulé de Gambas aux légumes crus
Gravelax de saumon, kumquat confit
Blinis d'anguille fumée et sa crème d'aromates
Financier aux olives fêta et tomates séchées

Verr'in :

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**)



TENDANCE & TRADITION

— TRAITEUR —

Les Pièces Chaudes

Brochette d'Anguille fumée & mini poireaux primeur
Thon mi-cuit aux graines de sésame, féroce d'avocat
Aumônière d'escargot au parfum d'anis
Huître chaude au Sabayon des Landes
Papillote de langoustine au basilic
Croustade de volaille au Curry
Magret de Canard façon BBQ
Corolle aux Shiitakés
Mini Burger

Les Cassolettes

Petit Risotto crémeux d'asperges vertes & parmesan
Foie gras de canard aux Mangues poêlées
Kefta de Veau & coriandre et pignons torréfiés
Agneau et aubergines confites, Pesto, Menthe
Noix de st Jacques au gingembre frais
Clafouti de Langoustine

Et autres selon le marché et la saison





TENDANCE & TRADITION
— TRAITEUR —

Options pour votre
cocktail &
Vin d'Honneur

FORFAIT 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) **3.50 € 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 **45.00 L'ensemble**

6 chaises lattées blanche ou verte + guéridon lattée. **40.00 €**

Mange debout houssé Blanc ou Noir « Spandy » **55.00 €**

Parasol sur socle bois 3m X 3m **180.00 €**

Tonnelle en 3m X 3m **230.00 €**

Tonnelle en 3m X 4.5m **230.00 €**

Menu Elégance
58€
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 rôtie, 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 pleurotes 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

** pour une réception de 75 convives et plus.*

**Pour un nombre de 55 à 75 repas, un supplément de 8.50 €TTC par personne sera appliquée*

**les tarifs indiqués peuvent évoluer en cas de forte inflation*

Menu Gourmand
64€
Tout compris, hors mobilier



Pressé de foie gras au Piment d'Espelette, Chutney de Mangues & 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 cabillaud 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 (page)

Café, mignardises

Menu Reception
70€
Tout compris, hors mobilier



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 (page)

Café, mignardises

** pour une réception de 75 convives et plus.*

**Pour un nombre de 55 à 75 repas, un supplément de 8.50 €TTC par personne sera appliquée*

**les tarifs indiqués peuvent évoluer en cas de forte inflation*

Menu Signature

80 €

Tout compris, hors mobilier

*Pour le cocktail uniquement
Compter 30,00 €personne.*



Première partie :

Ce cocktail est composé de **18 pièces par personne**
et durera de 1h30 à 2h00.

Buffet de la Mer

(5/pers.)

Décoration sur le thème de la mer Mis sur toast par un cuisinier devant vos invités
Buffet d'huîtres (2 huîtres/ pers) & Pain de seigle, Citron,
Beurre de baratte & vinaigre d'échalotes
& Nos préparations de poissons gravelax, sashimi de thon.

Buffet Foie gras à la découpe

(4 toasts/pers.)

Piment d'Espelette, Cacao Sauternes, Nature
Sur Toast Poivre du Moulin fleur de sel

Buffet Plancha

(4/pers.)

- Brochettes de viandes et poissons grillés par le chef
- Gambas au Piment d'Espelette / Petites seiches aux poivrons
 - Bœuf Chimichurri / Magret façon barbecue

Déclinaison de Pièces COCKTAIL

(5/pers.)

panachées par Tendance et Tradition dans la liste en page 3
Passage par les serveurs aux invités.



TENDANCE & TRADITION
— TRAITEUR —

** Tarifs pour une réception de 75 personnes minimum.*

** Pour une réception de 55 à 75 personnes compter un supplément de 8,50 € TTC par personne*



Deuxième partie servie à table :

Mise en Bouche

Marbré au 3 Saveurs (Foie Gras, ris de veau braisé et poêlé de cèpes)

Ou

Carpaccio de Bœuf de Limousin, déclinaison de betteraves en pickles

Ou

Suprême de Caille rôti, sauce Raïta, Curry d'aubergine

Votre Plat

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

Votre dessert :

Dessert des Mariés

Café, Mignardises

En option + 5,00€

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

ou

Assiette de fromage Cuisiné : Double Brie de Meaux crème de Truffes et Mesclun



TENDANCE & TRADITION
— TRAITEUR —



**BUFFETS
DISPONIBLES**



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

Cocktail Dînatoire

20 Pieces cocktail

+

Animation Plancha

85€ /pers

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



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 : Page Café & Thé servi au Buffet

85,00€ TTC par personne



TENDANCE & TRADITION
— TRAITEUR —

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

Menu Enfant & Prestataire



Le menu assis 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 24€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 35.00 €,

- 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 Bar 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

Pastèque garnie de billes de melon & pastèque à la menthe fraîche : 45.00€ TTC



TENDANCE & TRADITION
— TRAITEUR —

Boissons et Digestifs

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 **1.90€** par personne

Toutes nos propositions de menus, formules ou cocktails, s'entendent sans les boissons.

Nous vous offrons l'Eau Minérale Plate et gazeuse 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.



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 24.00€ /pers

Tapas (Wrap, Bruschetta, Tortilla, Pic Apéro, Légumes grillés, Anchois)
Paëlla
Salade de fruits frais et au Sirop
Pain

Buffet du lendemain



Brunch
30€ /Pers



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€)

Assortiments 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

Eau plate, Jus d'orange, café et thé

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 / serveurur**

Au-delà heure supplémentaire : 45€ TTC/heure (fin de service, manutention, rangement)



TENDANCE & TRADITION
— TRAITEUR —

Le Mobilier L'Art de la Table La Décoration



<ul style="list-style-type: none">▪ Table ronde de 10 pers▪ Table ronde de 12 pers▪ Table ovale de 5ml (max 20 pers) autres dimensions nous consulter.	14,00€ 16,00€ 32,00€
<ul style="list-style-type: none">▪ Mange debout housé Spandy▪ Mange debout Loft / Kubo	40,00€ 55,00€
<p>Les Chaises d'extérieur :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Résine blanche nue▪ Lattée / Square▪ Avec dossier et galette de couleur,▪ Banc en bois brut de cérémonie, selon modèle « Héritage, Rustique »	2,70€ 3,50€ 2,00€ 18,00€
<p>Les Chaises d'intérieur :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Chaise napoléon III blanche / transparente▪ Chaise Louisiane / Orlando ;▪ Bohême / Vaucluse	6,50€ 6,50€ 7,50€ / 12€
<p>Table buffet nappée : pour vos animations culinaires, Candy Bar...</p>	34,00€
<p>Mais aussi : Art de la Table avec un grand choix de couverts, verres, assiettes...et thématiques</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 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€

Informations

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...)

Les nappes devront être rapportées au siège au plus tard le lundi avant 14h.

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...), 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.