



✦

Votre Mariage 2024

✦



LE COCKTAIL

Les pièces cocktails salées froides

3,00 €/la pièce

Exemples de pièces

Feuilleté carpaccio de gambas au cumbava

Touron de foie gras de canard, chantilly au parfum de truffe, concassée de pistache et noisette

Sablé thym et brisures de fromage de chèvre, mousseline de betterave et bouquet de légumes croquants

Chouquette craquelin condiment tomates basilic, chantilly mascarpone au citron vert

Œuf de caille mollet, vichyssoise, jambon de porc noir et crème de comté à l'huile de truffes

Mini bouillabaisse de légumes et rouget planché

Bun's tartare de veau, barigoule d'artichauts

Les pièces cocktails végétales

3,00 € / la pièce

Exemples de pièces

Hamburger de tapioca au cumin

Grémolata du potager, ajo blanco et gressin aux olives

Maki de betterave en 3 textures

Carpaccio de fenouil aux agrumes, asperge et fèves de soja, vinaigrette au sirop d'érable

Brochette de légumes glacés au miso

Palet de patate douce à la plancha, salade d'avocat aux épices mexicaines, tomate cerise rôtie

Dosa dal de lentille corail, salade de tomates à la coriandre et oignons doux (végan)



LES ATELIERS FROID

L'atelier jambon

Serrano	7,00 €
Bayonne	8,00 €
Noir de Bigorre	10,00 €

Découpe de copeaux

Tartines de pain au caviar de tomates

◆◆◆◆

L'atelier foie gras

7,00 €

Découpe de terrine de foie gras au naturel

Tartine de pain au maïs,
confiture d'oignons doux, chutney de figues

◆◆◆◆

L'atelier truite des Pyrénées

6,50 €

Découpe de tranchettes de truite des Pyrénées fumé,
Blinis et crème à la ciboulette

◆◆◆◆

L'atelier de l'écailler

8,50 €

Huîtres de Marennes d'Oléron n°3 (2 par personne),
pain de seigle tranché, beurre demi-sel, citrons

◆◆◆◆

Le bar à salades

5,00 €

Le cornet d'émincé de mangue et papaye verte à la
coriandre avec dés de volaille aux citrons confits
ou crevettes aux épices

◆◆◆◆

Le Fumage

7,00 €

Fumage au bois de hêtre de dés de truite des
Pyrénées

Vinaigrette d'herbes

◆◆◆◆

L'atelier tendance

12,00 €

Assortiment de sushi (maki, california roll, négiri)
Exemples de produits (selon arrivage)

Négiri au thon, california roll au foie gras mangue et
jambon, Sushi de saumon au nori, Sushi aux deux
saumons et avocat



LES ATELIERS CHAUDS

L'animation tresse Mozzarella **7,50 €**

Dégustation de tresse de mozzarella de Bufflonne et son feuilleté de tomates tricolore

Accompagnements
Huile de basilic, Vinaigre de Modène

◆◆◆◆

L'atelier Taloa **9,00 €**

Le Taloa façon Basque (Galette) garnie de confit de canard et poivrons confits fromage de brebis au piment d'Espelette

◆◆◆◆

L'atelier plancha Terroir **8,00 €**

Cœurs de canard en persillade
Chipirons à l'espagnole

◆◆◆◆

L'atelier plancha Saveurs **11,00 €**

Chuletas de côte de bœuf, sauce béarnaise
Gambas marinée à la citronnelle

◆◆◆◆

L'atelier burgers **6,00 €**

Mc canard, Mc bœuf ou Mc basque (xistorra)
30 g / 1-2 au choix



LES MISES EN BOUCHE

Le foie gras **7,50 €**

Cubik de foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest
et marmelade de kumquat au Jurançon

◆◆◆◆

La gambas **7,50 €**

Crèmeux de poivrons jaunes, gaspacho de tomates
grillées et pic de gambas aux herbes fraîches

◆◆◆◆

Le végétal **6,50 €**

Crackers norvégien, beurre de cacao, panna cotta
fenouil et zeste de citron, pointe de betterave

◆◆◆◆

*Il est possible de réaliser les mises en bouche en
format entrée.*

Prix par personne



LES PLATS CHAUDS

Le bœuf **21,00 €**

Filet de cœur de rumsteck grillé, gratin de pommes Agata à l'Ossau Iraty, « Le Parfait » de légumes du moment, jus au piment fumé de la Vera



Le canard **22,00 €**

Noisettes de magret de canard (IGP Sud-Ouest), cromesquis de cèpes et gratin de pommes Agata à l'Ossau Iraty



Le veau **22,00 €**

Canon de veau poêlé, croustade aux cèpes, « Le Parfait » de légumes du moment et réduction de vin de noix



Le bar **20,00 €**

Filet de bar snacké, crumble au chorizo Bellota, olive et thym, tatin d'oignons rouges, mini fenouil et crème aux pistils de safran



Le végétal **20,00 €**

Wok asiatique façon nem, sauce de petit pois menthe, mousseline de lentilles corail coco à la noix de cajou torréfiée

Pain artisanal individuel

Prix par personne



LE FROMAGE

En buffet ou à table

La sélection de Dominique Bouchait

7,50 €

MOF Fromager, sélection de fromages affinés.

Service en plateau au centre de la table ou en plateau collectif au buffet, assiettes et couverts

Prix par personne

LES DESSERTS

La trilogie	14,00 €
Le duo	12,00 €
Le mono dessert	8,00 €
Le buffet de mignardises	2,50 €/pièces

◆◆◆◆

Exemples de desserts

Entremets nocciolata
et bavaroise caraïbe biscuit succès

Cristal tiramisu, mousse mascarpone, chantilly
expresso, streusel au grué

Feuille à feuille des Pyrénées au gianduja,
myrtilles fraîches

Finger meringué croustillant maracuja,
mousse citron vert

Cristal fraises, bille de citron, crumble amandes

Rondelet pistaches framboises

Entremets corn flakes,
chocolat et praliné amandes noisettes (végan)

Cristal soupe de fraises, minestrone de fraises (végan)

Café inclus dans le prix du dessert

*Café expresso Lavazza, décaféiné expresso Lavazza,
thé, infusion*



LES MENUS ENFANTS

Le buffet apéritif des enfants **8,00 €**

Mini bonbon de saucisson
Mini quiche
Mini pizza
Roulé de crêpe salé fourré

Le diner des enfants **15,00 €**

Petite charcuterie du bout des doigts
Burger et Rösti de pommes de terre
Moelleux au chocolat

Le panier pique nique **13,00 €**

Sachet de chips
Mini bonbon de saucisson
Tomates cerise et billes de melon
Mini navettes (fromage, rilette, jambon blanc)
Compote de fruits
Muffin chocolat



LES BOISSONS (à votre charge)

L'ensemble des boissons
(cocktail , apéritif et dîner)
seront fournies par vos soins.

Nous ne prenons pas de droits de bouchon

La mise au frais des bouteilles dans des chambres froides
ou véhicule frigorifique ainsi que le décartonage des
bouteilles et l'évacuation des cartons et bouteilles vides
restent à votre charge.

**Au cas ou nous devrions prévoir l'enlèvement des
cartons, poubelles, verres etc..
Un forfait de 175,00 € TTC vous sera facturé**

Nous prévoyons l'ensemble de la verrerie adéquate pour
l'apéritif et le diner.



L'ART DU DRESSAGE

L'art des buffets

L'intégralité des petits contenants
en porcelaine et en verre

Cuillères et fourchettes jetables en bois ou bambou

Verrines et autres contenants en dur

Serviettes lunch

Verrerie élégance

Rince doigts

Plateaux de service

Le nappage des buffets en tissu blanc

Vasque boissons avec paillette et glaçons

L'art de la table

Le nappage des tables et des serviettes
en tissu blanc

La vaisselle est en porcelaine blanche carré, ronde,
rectangulaire

La verrerie haut de gamme

Les couverts en inox haut de gamme

Inclus dans la prestation du mariage

LE PERSONNEL DE VOTRE MARIAGE

Jardins et Saveurs a mis en place une procédure de Gestion des Ressources Humaines. Le personnel est formé aux règles d'Hygiène et de Sécurité, il est également sensibilisé au développement durable.

Le personnel de salle assure le service en tenue conforme aux règles, propre et repassée.
Le personnel de cuisine est en tenue réglementaire, propre.

Exemple de composition de l'équipe

Il sera proportionnel pour le nombre de convives confirmé par vos soins
soit environ **1 maître d'hôtel pour 30 convives :**

Maître d'hôtel responsable
Maîtres d'hôtels
Chefs de cuisine

Vacation personnel de service le jour J est à définir en fonction du lieu de réception et contraintes logistiques

Vacation spécifique à prévoir

Selon lieu de réception et contraintes logistiques nous préconisons
une mise en place la veille

Forfait mise en place la veille (nappage, arts de la table, back office...) . Prévoir environ 3 heures de travail sur une base de 1 maître d'hôtel pour 70 convives : 35,00 € TTC de l'heure

Le service de fin de nuit et fermeture fera l'objet d'une facturation spécifique. Prévoir entre 3 et 5 heures de travail sur une base de 1 maître d'hôtel pour sur une base de 50 convives : 45,00 € TTC de l'heure



LE LENDEMAIN

Le brunch **26,00 €**
avec la logistique et les art de la table

Jus de fruits P.Font
(Jus d'orange, jus d'abricot, jus de raisin)

◆◆◆◆

Œufs brouillés nature

◆◆◆◆

Cornet balsa de charcuteries régionales

◆◆◆◆

Plateau de fromages affinés (3 sortes)

◆◆◆◆

Brochettes de fruits frais

◆◆◆◆

Mini viennoiseries 2 par personne dans l'assortiment
(croissant, chocolatine, pain aux raisins)

◆◆◆◆

Café, thé, chocolat

◆◆◆◆

Pain de campagne

◆◆◆◆

Beurre, confiture, miel

*Pour le service du dimanche, prévoir une vacation
d'environ 7 heures pour les maîtres d'hôtels (1
serveur pour 30 convives) : 40,00 € TTC de l'heure*

Le buffet en livraison la veille **21,00 €**
sans la logistique, ni les arts de la table

Carpaccio de saumon frais à l'aneth et citron vert

◆◆◆◆

Salade de légumes grillés au parmesan

◆◆◆◆

Assortiment de viandes froides (rôti de bœuf, rôti de
porc) avec sauces et condiments

◆◆◆◆

Mesclun de salades aux croûtons lardons et pignons
de pin

◆◆◆◆

Plateau de fromage pur brebis

◆◆◆◆

Salade de fruits frais à la menthe

◆◆◆◆

Moelleux au chocolat

LA LOGISTIQUE ET LES DÉTAILS DE VOTRE MARIAGE

À votre charge

Mise en place des tables et des chaises et autres mobiliers

Fourniture de la décoration florale des buffets et de la table

La mise en place de l'ensemble de la décoration (centre de table floral, menus, bougies ...) reste à votre charge

Fiche technique pour espace cuisine a prévoir par vos soins ou par le lieu de réception

Espace cuisine ou office = surface à définir selon le nombre de convives

Prises en 220 v 16 ampères chacune pour des étuves de 3,00 kw chacune = quantité à définir selon le nombre de convives

Prises en 220 v 10 ampères pour le branchement du camion frigo et des machines à café = quantité à définir selon le nombre de convives

Containers poubelles = quantité à définir selon le nombre de convives

Containers à bouteilles = quantité à définir selon le nombre de convives

tables rectangulaires pour les préparations = quantité à définir selon le nombre de convives

Au cas ou nous devrions prévoir l'enlèvement des cartons, poubelles, verres etc..

Un forfait de 175,00 € TTC vous sera facturé

Perte et casse client

Au cas où il y aurait de la casse ou destruction (verrerie, nappage brûlé ou inutilisable, serviette) nous nous verrions obligés de vous établir une facture supplémentaire comme suit :

flûte à champagne, verre à eau : 0,90 € ttc pièce,

nappe de table : 75,00 € ttc pièce,

serviette de table : 5,50 € ttc pièce.

QUELQUES OPTIONS

Mobilier spécifique

Mange debout avec housse lycra	25,00 €
Chaise Napoléon	9,00 €
Table ronde de 10 personnes (1,83 de diamètre)	20,00 €
Table buffet	20,00 €

Forfait transport à chiffrer selon le volume et le lieu



Plateaux repas Nomad **26,00 €**
(Staff, DJ, équipe technique, artistes, etc....)

Exemples de produits

Club suédois, truite gravlax à la betterave



Ballotine de volaille aux piquillos et jambon Serrano, finger de polenta aux poivrons



Fromage



Cristal mousse onctueuse au chocolat



Plateaux jetables conditionnés avec couverts, verre, sel et poivre et serviette et petit pain individuel (90 gr). Eau et café

LA PRODUCTION ET LES MODALITÉS

Des frais de transport sont à chiffrer selon l'éloignement (2 frais de transport si mise en place la veille)

La production principale de nos plats est élaborée dans notre laboratoire et est acheminé en véhicules frigorifiques.

Les aliments sont remis en température selon les normes en vigueur.

Les produits sont conditionnés afin de respecter la chaîne du froid et les bonnes méthodes de conservations (suivi par un laboratoire d'analyses).

Nous ne travaillons que des produits frais et régionaux.

Il est à noter que le budget inclut un taux de TVA à 10,00 % (Taux applicable au 01 Janvier 2015). Si celui-ci venait à être modifié le taux applicable à votre réception sera celui en vigueur le jour de votre réception.

Il est à noter qu'en cas de changement du nombre de convives à la hausse après la date des 72 heures avant la prestation nous facturerons un coût supplémentaire de 30 % TTC sur le prix de chaque convive.

BON DE RÉSERVATION

Validations des commandes

Le nombre d'invités devra nous être confirmé par 8 jours calendaires maximum avant la manifestation. Il vous sera facturé ce nombre confirmé même en cas d'invité manquant.

L'ensemble des éléments devra être validé par vos soins selon le rétro-planning ci-dessous :
J-8 : Confirmation du nombre définitif de participants envoyé par mail

Conditions de règlement (selon nos CGV ci-dessous)

Des arrhes, d'un montant de 50 % TTC sont à verser obligatoirement afin de bloquer définitivement la date de votre réception sur notre planning.

1 acompte de 30 % à verser obligatoirement 2 mois avant la réception.

Date :

Signature :

Précédée de la mention « Bon pour accord »

PS : Pour l'enregistrement définitif de votre commande, merci de bien vouloir nous faire parvenir l'intégralité de cette proposition paraphée en marge *de chaque page*

CONDITIONS GENERALES DE VENTE MARIAGES

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre le prestataire et le client désigné comme donneur d'ordre.

En passant commande, le client déclare expressément avoir pris connaissance des conditions générales de vente du prestataire et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

LE DEVIS

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation. La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix. Les prix indiqués sur le devis sont valables pour une période de 3 mois.

LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas et, à titre accessoire, en la fourniture de prestations annexes. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir au prestataire les informations nécessaires à la bonne exécution de sa prestation : le programme détaillé, le plan d'installation des espaces, le détail des services et prestations sollicitées par ailleurs. Le devis établi par le prestataire constitue les conditions particulières venant compléter les présentes conditions générales.

Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Tarbes. La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation écrite par le client donneur d'ordre, en premier lieu, de la dernière version du devis émis par le prestataire, en deuxième lieu, des présentes conditions générales.

La commande est ferme, définitive et non susceptible d'annulation de part comme de l'autre des deux parties à compter de la réception de sa confirmation.

LA COMMANDE

3-1 FORMALITES DE VALIDATION

Le client s'engage dès la signature du contrat à préciser le nombre de repas au plus juste qui devront être fournis en vertu du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dont le réseau des traiteurs de France est signataire.

Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du client fait état de référence, le prestataire ne pourra être tenue responsable d'une erreur validée par le client. Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être livrée par écrit 30 jours calendaires avant le jour de la manifestation.

La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrés dans le devis, de ce fait l'ensemble du devis devra être paraphé, la dernière page du budget ainsi que les conditions générales de vente devront être datées, signées, tamponnées, avec les mentions : nom et prénom du donneur d'ordre, « bon pour accord ».

Echéancier :

Des arrhes, d'un montant de 50 % TTC sont à verser obligatoirement afin de bloquer définitivement la date de votre réception sur notre planning.

1 acompte de 30 % à verser obligatoirement 2 mois avant la réception.

3-2 EXECUTION DU CONTRAT

a/ Informations : Le prestataire fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants y compris, les modalités d'exécution établies en amont par le client. Il est du devoir du client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles afférentes à la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées à l'article 4 ci-après.

b/ Délégation de pouvoir : Le client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions, l'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c/ Responsabilité du client : Le client reconnaît être parfaitement informé et fera son affaire des différents agréments et autorisations administratifs que nécessitent éventuellement l'organisation, l'ouverture au public et le déroulement de sa manifestation.

Le client s'engage à prendre toutes dispositions notamment en matière d'assurances pour couvrir tous les risques de toutes natures inhérents à l'événement, objet de la commande, susceptibles de sécuriser les biens des personnes. Les frais de remise en état des lieux de réception sont pris en charge par le client. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute perte, vol, dégradation, disparition, casse du matériel mise à la disposition des clients n'étant pas inclus dans le tarif du prestataire, seront facturés à leurs prix de remplacement.

Le client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux où doit se dérouler la manifestation, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

d /Qualité et hygiène des aliments : Les livraisons sont effectuées par nos soins, en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0 °C et 2 °C. Les produits alimentaires sont à conserver entre 0° et 4°C (0° et 2°C pour les produits contenant des produits de la mer crus).

Il appartient au client de s'assurer que des moyens techniques sont à disposition sur le site pour conserver les produits dans de bonnes conditions de température. Par ailleurs, à l'issue de la prestation, notre personnel de service a pour consigne de détruire toutes marchandises restantes. Le prestataire se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants moyennant une attestation de décharge signée par lui.

e/ Allergènes : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

f/ Tri sélectif : Notre engagement en matière de tri, valorisation et recyclage des déchets engendrés par la prestation nécessite la mise à disposition par le client, de contenants de tri sélectifs et un service d'évacuation des déchets.

Dans le cas où le client ne serait pas en mesure d'assurer sur site, la gestion des déchets, le prestataire en assurera la gestion (tri, stockage, évacuation) et des frais supplémentaires s'appliqueront. Des frais seront également à la charge du client, dans le cas où d'éventuels déchets tels que bouteilles en verre, cartons, décoration fournis par le client ou d'autres prestataires sont évacués par les soins du prestataire.

g/ Lutte contre le gaspillage : En cas d'excédents alimentaires d'un volume significatif, de produits ayant été conservés dans de bonnes conditions de températures (aucune rupture de la chaîne du froid), d'un commun accord avec le client, un don alimentaire peut être effectué.

h/ Dépassements horaires : Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis. Les heures de vacation sont calculées en tenant compte de l'heure du départ de notre personnel, après remise en état des lieux de réception, toute heure commencée sera facturée en heure pleine.

3-5 FACTURATION

La facture sera adressée après l'événement intégrant éventuellement les consommations supplémentaires de boissons, les possibles heures supplémentaires de service et la perte et casse. En fonction de ces montants supplémentaires le solde total ou partiel de la caution versée par le client lui sera restitué sous 15 jours calendaires.

Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent HT, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception. Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou assujettis à des hausses de marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis. Nos prix s'entendent net sans aucune commission ni rétrocession additionnelle postérieure à la signature du contrat. Des frais de gestion (assurance, transport, manutention) sont facturés quand des marchandises appartenant au client sont livrés dans nos entrepôts. Toute rétrocommission pour les sites de réception ou agences événementielles sera facturée au client. Afin de garantir toute transparence sur ce point, le prestataire s'engage à faire apparaître le montant de cette rétrocommission de façon claire et non équivoque dans le devis et la facture relative à la prestation.

4-CONDITIONS DE MODIFICATION

4-1 NOMBRE DE PERSONNE DEFINITIVE

Le devis ci-joint a été spécifiquement établi pour un nombre de personnes demandé par le client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse de nombre de couverts. Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 7 jours ouvrés avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite du prestataire. Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même client donneur d'ordre. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

4-2 ANNULATION

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier suivant:

Annulation plus de 30 jours avant la date de la réception : Montant des arrhes versées ou dus à la réservation à savoir 50 % TTC

Annulation entre 30 et 60 jours calendaires avant la date de la réception : 15% du montant TTC du devis

Annulation entre 20 et 30 jours calendaires avant la date de réception : 40 % du montant TTC total du devis

Annulation entre 10 et 20 jours calendaires avant la date de réception : 60 % du montant TTC total du devis

Annulation entre 5 et 10 jours calendaires avant la date de réception : 80 % du montant TTC total du devis

Annulation à moins de 5 jours calendaires avant la date de réception 100 % du montant TTC total du devis.

4-3 REPORT

Tout report , pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, ne peut engendrer la restitution des acomptes déjà encaissés, néanmoins le montant de l'acompte sera attribué à la manifestation reportée dans la même année, de même que le report de l'événement entraîne la révision de nos tarifs et/ou du contenu de nos propositions . Dans le cas où, le nombre de repas subirait une variation inférieure à la manifestation initialement prévue, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer des frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires. Un report de la manifestation à l'année d'après engendrera un dédit perdu par le client lié aux frais techniques et de réservation.

5 - FORCE MAJEURE

Le prestataire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un événement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre événement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité du prestataire ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique.

De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis au prestataire, dans les conditions et modalités fixées à l'article 4-3 susvisé ; un avoir correspondant au montant de l'acompte versé valable sur une durée de 12 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au client, à l'exclusion de tout remboursement.

6 - PROTECTION INTELLECTUELLE

Nous vous rappelons que tout organisateur d'événement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son événement. Les propositions ainsi que les photos, vidéos, plans, supports, maquettes, documents et informations de toutes natures remis ou adressés par le prestataire au client demeurent la propriété de celui-ci, de ce fait ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelques motifs que se soient. Sauf interdiction formelle du client, le prestataire se réserve le droit d'utiliser des photos de l'événement, hors personnages et références au nom du client ou des participants, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet etc...).

7- DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, le prestataire amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter la société du prestataire à l'adresse suivante : Jardins & Saveurs, chemin Saint Frai, 65600 SEMEAC ou par internet à l'adresse suivante : contact@jardinsetsaveurs.com. Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel de Jardins & Saveurs. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées. Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.). Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'événement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

8 - LES CONDITIONS DE PAIEMENT

Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment du passage de la commande.

Le signataire de la modification ne peut récuser avoir accepté les présentes conditions sans restriction ni réserves.

J'accepte les présentes conditions générales :

Nom/ Prénom du donneur d'ordre :

Signature :

Date :

Mention : Lu et approuvé et bon pour accord

1 - ACOMPTE ET REGLEMENT

Echéancier :

Des arrhes, d'un montant de 3000.00 € sont à verser obligatoirement afin de bloquer définitivement la date de votre réception sur notre planning.

Acompte à verser obligatoirement : 80% du montant global TTC 2 mois avant la réception.

LE SOLDE DE LA FACTURE EST À RÉGLER IMPÉRATIVEMENT 15 JOURS CALENDAIRES MINIMUM AVANT LA RÉCEPTION AVEC LE VERSEMENT D'UN CHÈQUE DE CAUTION DE 2000 € EN CAS DE FRAIS SUPPLÉMENTAIRES LORS DE LA RÉCEPTION (HEURES SUPPLÉMENTAIRES, MATÉRIEL). IL VOUS SERA RESTITUÉ LE CAS ÉCHÉANT.

2 - REPAS DEGUSTATION

Afin que le client valide l'offre commerciale, un test de dégustation de 6 personnes au maximum pourra être réalisé par le prestataire. Le client s'engage à respecter les conditions suivantes : Le coût unitaire de ces repas est de 65.00 €TTC et doit être réglé sur place le jour même. Ce montant ne sera pas remboursé si le prestataire n'est pas choisi pour l'organisation de cette réception et sera considéré comme un acompte dans le cas contraire. Les repas dégustation auront lieu dans nos locaux : JARDINS & SAVEURS, Chemin Saint Frai, 65600 SEMEAC. Vous dégusterez un assortiment de pièces cocktail, mises en bouche, plats et desserts au choix.

3 - MENUS SPECIFIQUES

Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédents la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité. Néanmoins, une majoration de 20 % du prix unitaire de ces repas supplémentaires sera appliquée en vertu des coûts supplémentaires (Production, matériel etc...) En vertu des coûts supplémentaires induits par leur production, les menus spécifiques (Végan, Végétarien, allergiques etc....) seront majorés également de 20 %.

4 - GESTION DES BOISSONS

4-1 BOISSONS FOURNIES PAR LE CLIENT

Dans le cas où, avec l'accord du prestataire, le client fournirait les boissons, celles-ci doivent être livrées et récupérées obligatoirement sur le lieu de la réception, à défaut de quoi nous serions obligés de facturer des frais de manutention et de transport.

5 - GESTION DES DECHETS

Des bennes de tri sélectifs doivent être mises à disposition du prestataire sur le lieu de réception.

Dans le cas où le prestataire devrait, avec son accord, gérer les déchets du client ou d'autres prestataires, celui-ci se verrait dans l'obligation de facturer des frais de gestion supplémentaires.

6 - DEVIS / NOMBRE DE PERSONNES

Le devis en votre possession a été réalisé par rapport à un nombre de personnes précis, si celui-ci venait à être modifié, un nouveau devis sera réalisé.