



MARIAGE 2025 JARDINS & SAVEURS



Devis du ...

Nombre de convives au cocktail : ...

Nombres d'adultes dîner : ...

Nombre d'enfants : ...

Nombre de prestataires : ...

Brunch du lendemain : ...

Lieu de noces : ...

TIMING

Cérémonie : ...

Cocktail : ...

Dîner : ...

Adresse : ...

Mail : ...

Tél : ...



Les rafraîchissements By J&S



Le bar à citronnades dans bonbonnes en verres pour l'accueil de vos convives avant le début du cocktail.
Très apprécié, surtout par temps chaud!



LE COCKTAIL

L'instant qui donne le tempo...

Idéalement conçu de 4 à 5 pièces froides, 2 à 3 pièces chaudes et 1 à 2 verrines, 1 atelier froid et 1 atelier chaud

Nos pièces froides en passage plateau

Le mijoté de lentilles Beluga, petits légumes croquants et pointe de cecina, tartare de truite de Pyrénées aux agrumes

Pomponnette tout choco noir cappuccino de foie gras au sel de Saliès du Béarn et confit d'hibiscus et groseille

Le tiramisu haddock fumé relevé à la pomme Granny Smith et sa bavaroise de poireaux et noisettes

Le moelleux à l'encre de seiche, minestrone de chorizo ibérique et herbes folles, crème de Lardo di Colonata et baby poivron

Le carpaccio de magret de canard façon gravlax aux baies roses et son foie gras de canard mi-cuit

Le blanc manger à la pistache de Sicile, protéine de soja rôtie au balsamique, chutney d'oignons rouges et fèves de soja (végé)

Le millefeuille de courge butternut aux éclats de marrons et son sablé croustillant à la fleur de thym (végé)

Nos pièces chaudes en passage plateau

Le mini nem de ventrèche de thon au citron confit et pomme Golden relevée à l'Espelette

Le bonbon de joue de bœuf aux aromates et sa crème de fromage frais et moutarde Savora
L'arancini de champignons et cèpes sec, com'un risotto au parmesan en croûte de cornflakes (végé)

Le mini burger de fromage de Normandie, courgette croq'sel et ketchup de tomate acidulée (végé)

L'agneau cuit basse température aux épices et fruits secs, cappuccino aux épices Massala (en cocotte en pin)

Nos verrines froides en passage plateau

Rillettes de filet de bar aux zestes de citron vert, coulis de tomate confite et chantilly

Le tiramisu de guacamole d'avocat snacké, minestrone de poivrons et Ossau Iraty, huile de noix (végé)

La crème brûlée melon de Lectoure au balsamique, eau de pastèque relevée à la pousse rapière et vierge de jambon de Bayonne

Le velouté de carotte relevé au cumin (végé)



LE COCKTAIL L'instant qui donne le tempo...

Ateliers culinaires froids

L'atelier Saumon Gravlax fumé

Découpe de saumon façon gravlax à la betterave, crème de citron et aneth sur blinis fumé au moment

L'atelier Banc à Ceviche

Le banc à tartare et ceviche et ses différentes marinades du moment

L'atelier Jambon Serrano

ou Noir de Bigorre (Noir de Bigorre, uniquement au-delà de 80 personnes)

Découpe de copeaux de jambon et sa pulpe de tomate relevée à l'ail de Garonne

L'atelier Foie Gras

Découpe de foie gras de canard IGP aux différents apprêts
Pain artisanal Jean-Baptiste Grangé

Le Bar à tomates

Le bar à tomate mozzarella aux différents sels maisons

Ateliers culinaires chauds

L'Oeuf Cocotte

L'animation œuf cocotte au sel de Guérande et son émulsion aux pleurotes et foie gras

L'atelier Brochette (2 par personne)

Brochettes à la plancha de Gambas et tomate confite ou Saint-Jacques à la vanille ou Volaille à l'Espelette ou Magret au piment de la Vera (au choix 1 ou 2 variétés)

Le Mini Burger

Animation mini burger de bœuf aux copeaux de foie gras et son confit oignon piquillos

Votre Dîner de Noces

Nos mises en bouche à l'assiette

Le foie gras

Le foie gras mi-cuit au poivre mignonette com'une tatin pomme poire aux épices, condiment olive Kalamata, raisin blond

La Saint Jacques

La Saint Jacques en carpaccio cuit-cru au piment d'Espelette, minestrone de courgettes relevées au chorizo ibérique et vierge aux trois poivrons

La Truite des Pyrénées

La truite des Pyrénées façon gravlax aux aromates, crème de wasabi et ciboulette, condiment pomme noisette

Le végétal

Royale de patate douce aux champignons, fromage des Pyrénées et noisettes torréfiées, guacamole d'avocat grillé et crumble Espelette



Votre Dîner de Noces

Nos plats chauds

Le bœuf

Le filet de bœuf basse température aux aromates et copeaux de foie gras, millefeuille de pomme Agata, mini nem de ragout de cuisse de volaille au soja et curry rouge, jus réduit au poivre long

La canette

Le filet de canette farcie au foie gras de canard, le gratin de pomme de terre fondant à l'Ossau Iraty, royale de panais et confit d'oignon, jus à la betterave et thym frais

Le veau des Pyrénées

Le filet de veau confit au piment d'Espelette, jus façon basquaise relevé à l'ail noir, finger pomme Agata et raviole de haricots Tarbais com'un cassoulet

Le magret

Magret de canard rôti sur peau, croustillant de champignons de Paris et échalotes, pomme Golden confite à l'Espelette et jus réduit au cidre basque bio

La daurade

Le filet de daurade rôti sur peau au sel de Guérande, risotto crémeux aux champignons noirs, tian de légumes de saison, vierge de fèves relevée à l'Espelette et sauce civet relevée à la figue

Le végétal

Le risotto de blé aux petits légumes croquants et pecorino, croquette de légume fondante et samoussa croustillant de légumes au fromage des Pyrénées, coulis d'herbes relevé au safran
Pain artisanal individuel Jean-Baptiste Grangé



Votre Dîner de Noces

Nos Fromages

La sélection de la Crèmerie du Gabizos

Sélection de fromages affinés.
Service en plateau au centre de la table
assiettes, couverts et pain artisanal Jean-Baptiste Grangé

En général les plateaux sont composés de :

Comté extra (24 mois), un chèvre (soit Couronne Lochoise, soit Trèfle Fermier), tomme de brebis (soit au Fénugrec, soit au Fouin) et un fromage à croûte lavée type Livarot ou Sable de Wissant.



Votre Dîner de Noces

Nos desserts

L'infiniment amande

Financier citron vert, croustillant praliné amande, cœur coulant framboise et bavaroise amande relevée à l'Amaretto

L'ananas

Panacotta au lait de coco et pointe de Malibu, ananas confits au vieux Rhum et vanille de Madagascar, gel com'une pina colada

Le chocolat noir

Biscuit noisette, croustillant praliné maison, mousse chocolat Caraïbe, glaçage miroir cacao et streusel tout choco

La fraise

Le sablé breton pointe de fleur de sel, crème diplomate à la vanille gousse et son cœur coulant à la fraise

La pièce montée by J&S

Café inclus dans le prix du dessert

Café expresso Lavazza, décaféiné expresso Lavazza, thé, infusion



Les douceurs Pièces cocktails sucrées

Com'un donut's façon cheesecake aux fruits rouges et biscuit crumble croustillant, gel fruits rouges

Le carré, coco torréfiée et sa mousseline à la mangue, coulis fruits de la passion
La coque chocolat blanc façon bounty, praliné amande et fleur de sel, chutney Malibu coco

Le biscuit shortbread croustillant caramel, mousse lactée caramel et quenelle ganache tout choco

Le sablé breton pointe de fleur de sel, crème brûlée vanille-panais et fruits frais
La tartelette, crémeux d'hibiscus et son dôme floral citron-eau de rose



*Café inclus dans le prix du dessert
Café expresso Lavazza, décaféiné expresso Lavazza, thé, infusion*

Les Enfants et les Prestataires

Le buffet debout des enfants

Navette jambon de dinde
Club Sandwich thon
Wrap Serrano
Pasta box du moment
Brownie sans noix et Muffin aux fruits

Le menu des enfants comme les grands

Le même menu que les adultes en demi-portion

Le diner des enfants

Salade tomate mozza
Burger, Potatoes
Mousse au chocolat

Le Plateau repas prestataire

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).



Les Boissons de votre mariage

L'ensemble des boissons
(cocktail, apéritif et dîner)

À définir

Nous prévoyons l'ensemble de la verrerie adéquate pour l'apéritif et le dîner.
Nous ne prenons pas de droit de bouchon si vous souhaitez fournir les boissons.
En revanche notre seule exigence se portera sur la fourniture des eaux en bouteilles verres pour respecter notre standing mariage.

Nos différents forfaits :

COCKTAIL PAR PERSONNE (softs, pétillant, eau plate et gazeuse)

6,00€ TTC / personne

Exemples de produits :

Eau plate et gazeuse Ogeu, eau des Pyrénées

Jus de fruits locaux artisanaux, Pressoir du Pays Basque (Orange, Pomme-Framboise, ACE)

Limonades artisanales, Finesse des Vergers et Cola artisanal, Eukola

L'Ebullition, vin pétillant fines bulles Domaine du Cinquau

DINER PAR PERSONNE (eau plate et gazeuse, accord mets et vins, bulles pour le dessert)

14,00€ TTC / personne

Exemples de produits :

Eau plate et gazeuse Ogeu, eau des Pyrénées

Vins au choix de notre sommelier (accord mets et vins)

Champagne Cristian Senez, Carte Blanche, sélection des Traiteurs de France

BAR DE NUIT PAR PERSONNE (softs, eau plate et gazeuse, bière tireuse)

10,00€ TTC / personne

Exemples de produits :

Eau plate et gazeuse Ogeu, eau des Pyrénées

Alcools forts, cocktails (1bt pour 20 personnes)

Jus de fruits locaux artisanaux, Pressoir du Pays Basque (Orange, Pomme-Framboise, ACE)

Cola artisanal, Euskola



LE PERSONNEL DE VOTRE MARIAGE

Jardins et Saveurs a mis en place une procédure de Gestion des Ressources Humaines. Les modalités de recrutement, d'intégration, de formation et de suivi du personnel sont définies. Les contrats de travail et les fiches de poste sont maintenus à jour. Lors du recrutement du personnel de salle et de cuisine, ses capacités sont évaluées et le professionnalisme du personnel est évalué sur chaque prestation. Le personnel est formé aux règles d'Hygiène et de Sécurité, il est également sensibilisé au développement durable.

Exemple de composition de l'équipe (Base de 100 convives)

Il sera proportionnel pour le nombre de convives confirmé par vos soins soit environ 1 serveur pour 25 convives :

Maître d'hôtel responsable (1)

Serveurs (3)

Chefs de cuisine (2)

40,00 € TTC de l'heure

8 heures de travail pour les cuisiniers et 10 heures de travail pour les serveurs sur une base de 100 personnes le jour J

Vacation spécifique

Mise en place le jour J ou la veille selon les contraintes logistiques (nappage, arts de la table, back office...) .

3 heures de travail sur une base de 3 personnes

Le service de fin de nuit et fermeture

5 heures de travail sur une base de 3 personnes

ATTENTION, CERTAINS LIEU EXIGENT UNE FERMETURE PAR LE TRAITEUR.

Si tel est le cas, nous serons dans l'obligation de vous facturer les heures de personnel en conséquence.

Heures supplémentaires

Si le service prend du retard du fait du client (prolongement qui entraîne une fin de service retardée par exemple) les frais de personnel supplémentaires seront facturés.

Les heures supplémentaires du personnel de service au-delà du forfait inclus, vous seront facturées 45,00 € TTC pour chaque maître d'hôtel pour chaque heure commencée.

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

Petite décoration

L'art de la table

Le nappage des tables et des serviettes
en tissu blanc

La vaisselle est en porcelaine blanche
ronde, gamme Carlota

La verrerie haut de gamme

Les couverts en inox haut de gamme



*Inclus dans la prestation du mariage jour J uniquement,
à chiffrer si brunch du lendemain*

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

En livraison la veille, si sans service

Jus de fruits de région

Brouillade d'œuf froide à la crème de truffe et oignon pickles

Pancake crème de ciboulette et truite des Pyrénées façon gravlax maison

Déclinaison de fromage de brebis et confiture de cerise noire

Gaufre de pomme de terre et courgette snackées à l'huile vierge et jambon de Bayonne

Mini crêpes au rhum, confiture et miel toutes fleurs

Salade de fruits frais et son sirop au thé vert

Pain d'épices by Jardins & Saveurs

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 40 convives) : 40,00 € TTC de l'heure



Le petit plus qui fait toute la différence...



Plongez dans l'univers enchanteur des créations fleuries d'Édit, Les Fleurs de Folie Douce...

Chaque accessoire raconte une histoire unique et sublimera votre tenue de mariage.
Offrez à vos convives des marques places délicatement ornés de fleurs ou optez pour le cadeau des mariés qui laissera un souvenir inoubliable à vos convives. Découvrez le savoir-faire exceptionnel d'Édit et laissez-vous inspirer en suivant ce lien : [\[LES FLEURS DE FOLIE DOUCE\]](#)

Nos conseils de pro :

Il nous semble essentiel de vous partager notre expertise sur la recette d'un mariage réussi.

Un mariage est un événement festif qui peut s'étendre sur une durée impressionnante.

Des heures de rires, de larmes de joie, et surtout, de festin à volonté.

Préparez-vous à boire et à manger comme si vous étiez en pleine compétition de marathon gastronomique ! Attachez vos ceintures, car cette aventure nuptiale promet d'être aussi longue que délicieuse !

L'arrivée des convives vers 18 heures est idéale !

Il est opportun de bien organiser votre apéritif, surtout durant les mois d'été, où la chaleur peut jouer un rôle important dans le confort de vos invités.

En proposant des boissons non alcoolisées rafraîchissantes, vous vous assurez que tout le monde se sent à l'aise. Limiter les boissons alcoolisées à deux variétés est également pertinent, car cela permet de gagner en simplicité tout en offrant des options intéressantes.

Le passage plateau au milieu de vos invités est parfait pour encourager les échanges et créer une atmosphère conviviale.

Les ateliers culinaires, quant à eux, peuvent ajouter une plus-value amusante à votre réception, ce qui est toujours très apprécié.

N'oubliez pas que le rythme est essentiel pour maintenir l'ambiance. En veillant à ce que vos invités aient toujours quelque chose à boire et à grignoter, vous créez une expérience agréable et fluide.

Et bien sûr, une musique de fond avec des tempos calmes peut vraiment rendre ce moment encore plus agréable.

Le passage à table vers 20 heures ...

Comptez environ 30 minutes de latence entre la fin du cocktail et le moment où vos convives seront assis en vue du dîner.

L'entrée des mariés est un moment clé, et un petit mot de remerciement est toujours apprécié et crée une belle connexion avec vos invités. N'oubliez pas de prendre en compte le confort des Papis et Mamies, surtout s'ils sont éloignés des enceintes. Peut-être pourriez-vous leur proposer des places plus proches pour qu'ils puissent bien entendre et profiter de la fête !

Aux alentours de 20h45...le début du dîner

En optant pour une mise en bouche ou une entrée froide, vous ne vous trompez pas ! Cela permet non seulement de maintenir un bon rythme de service, mais aussi de favoriser les échanges autour de la table. Les moments de partage autour d'un bon repas sont précieux, surtout dans un cadre convivial avec des tablées de 8 à 10 personnes.

Vers 23 heures, l'arrivée du fromage suivi du dessert des mariés

En buffet ou en plateau en centre de table, qui peut résister au fromage ? Si les animations ne sont pas encore là, pourquoi ne pas lancer la fête avec une danse ou un jeu ? Cela pourrait vraiment mettre l'ambiance et donner le ton pour une soirée mémorable ! Amis proches, témoins et famille vous auront probablement concocté des surprises et c'est ici le moment idéal pour démarrer les animations !

Que serait une célébration sans un dessert à couper le souffle ?

Que ce soit une pièce montée, un entremet délicat, servi à l'assiette ou disposé en buffet, chaque option promet une explosion de saveurs. Dans un éclat de joie, le responsable du service lève deux coupes étincelantes pour les mariés, capturant ce moment magique où un baiser amoureux scelle leur promesse. Les flashes des appareils photo immortalisent cette scène de bonheur. Une fois le dessert servi et le champagne pétillant dans les coupes, il ne reste plus qu'à laisser place à la fête et à célébrer l'amour dans une ambiance festive et chaleureuse !

Enfin la fête commence (entre 00h30 et 01h00) !!!

Les tables sont débarrassées, le café coule à flots et le champagne est prêt à faire pétiller votre soirée !

Un bar de nuit est là pour vous tenir compagnie jusqu'au petit matin si vous le souhaitez. Et pour équilibrer tout ça, quelques petites douceurs sucrées en prévision des pics d'alcool ! N'oublions pas le Candy bar, un véritable paradis sucré où vous pourrez croquer à pleines dents sans aucune culpabilité. La bonne alternative aux traditionnelles dragées... mettez à disposition des sachets ou de jolies boîtes à vos noms pour que vos convives emportent leurs bonbons préférés en souvenir de cette journée incroyable...

Pour les rois de la piste de danse, bientôt 5 heures...

Petit conseil : n'oubliez pas de faire un petit somme pour être au top au brunch du lendemain !

L'ULTIME CONSEIL JARDINS & SAVEURS, SEULEMENT POUR VOUS 2 :

Au cours de cette journée, prendre de la hauteur un court instant et apprécier tout ce qui se passe autour de vous peut vraiment enrichir votre expérience. Les mariages peuvent être si chargés d'émotions et d'activités qu'il est facile de se laisser emporter par le tourbillon. En vous accordant une petite pause, vous pourrez vraiment savourer les rires, les sourires et l'amour qui vous entourent. Cela vous aidera à créer des souvenirs durables et à apprécier la chance d'avoir vos proches à vos côtés.

Ils se sont dit « OUI » avec nous ...

J'ai fait appel à Jardins & Saveurs pour mon mariage.

Grâce au conseil et à l'accompagnement de Leslie, tout a été parfait. Du cocktail jusqu'au café, l'ensemble des invités se sont régalés.

L'équipe lors de mon mariage à tout gérer d'une main de maître.

Je recommande vivement.

Juillet 2024

Isabelle Tellier

Nous avons fait appel à Jardin et Saveur pour notre mariage. Tout était parfait, les prix sont justes, les quantités sont excellentes et la qualité est excellente également. Toutes les équipes rencontrées sont très sympathiques et très pro.

Nous recommandons à 100%

Août 2024

Le Boedec Etienne

Nous avons choisi Jardins et saveurs pour notre mariage et nos invités nous parlent encore du repas...tant ils se sont régalés!!

Merci infiniment à vous et vos équipes, vous avez su sublimer notre journée et notre brunch! Et surtout n'oublions pas vos équipes présentes le jour J qui par leur professionnalisme et leur gentillesse, ont été incroyables et ont largement contribué à rendre la fête parfaite!

Merci à Leslie d'avoir été autant à l'écoute et disponible et merci à Nadine d'avoir géré d'une main de maître les festivités !!

Juillet 2024

Caroline & Aurélie

Nous avons fait appel à Jardins & Saveurs pour notre mariage, ils ont réalisés une excellente prestation, repas très bon, personnels souriants, professionnels, efficaces, et à l'écoute de nos demandes. Merci encore, nous vous recommandons vivement.

Septembre 2024

Sophie Pizzetta

Merci à Jardins et Saveurs pour leur prestation lors de notre mariage. La responsable Leslie nous as accompagné et conseillé, tout était parfait pour notre repas de mariage, je remercie toute l'équipe qui a été au top à tous les niveaux, je recommande vivement, encore un grand merci!

Juillet 2024

Cédric Morais

LA LOGISTIQUE ET LES DETAILS DE VOTRE MARIAGE

À votre charge

Mise en place des tables et des chaises et autres mobiliers

Fourniture de la décoration florale de la table

La mise en place de l'ensemble de la décoration (centre de table floral, menus, bougies ...) reste à notre charge en cas de mise en place le jour J ou à votre charge en cas de mise en place la veille.

Nos mariés donnent leurs directives pour la décoration des tables si mise en place le jour J (une liste, des photos, ...)

Notre équipe se charge donc dans ce cas, d'installer tout l'art de la table et votre décoration à disposition sur place.

Nous faisons toujours valider par l'un des témoins par photo ou appel vidéo.

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

LA PRODUCTION ET LES MODALITES

La production principale de nos plats est élaborée dans notre laboratoire et est acheminée 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 8 jours avant la prestation nous facturerons un coût supplémentaire de 30 % TTC sur le prix de chaque convive.

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 sollicités 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 Pau. 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 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.

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 3000 € 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 dérogé 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, ZA BEL AIR, RD 817, 64420 NOUSTY 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

Le solde du prix TTC est réglable 15 jours calendaires avant la réception accompagné d'un chèque de caution de 2000 €TTC.

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 80.00 €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. Pour les mariages dont le nombre est inférieur ou égal à 100 personnes, les repas dégustations sont payants. Le repas du ou de la Wedding planner sera offert. Les repas dégustation auront lieu dans nos locaux : JARDINS & SAVEURS, ZA BEL AIR, RD 817, 64420 NOUSTY. Vous dégusterez un assortiment de pièces cocktail, 2 mises en bouche ou entrées, 2 plats et 2 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.

4-2 DROIT DE GESTION DES BOISSONS DU CLIENT

Le tarif est de 1,70€ TTC par personne. Il inclut : les bacs à glacer, la glace à rafraichir, la manutention.

4-3 GESTION DES BOUTEILLES VIDES

Dans le cas où une benne à verre ne serait pas mise à disposition sur le lieu de réception et dans le cas d'une reprise de ces bouteilles vides par nos soins, un forfait comprenant la remise en carton, le transport, le déchargement et le tri dans nos locaux de ces bouteilles sera appliqué :

0 à 50 bouteilles : 55€TTC

50 à 100 bouteilles : 100€TTC

100 bouteilles et + : 200€TTC

4-4 BOISSONS SPECIFIQUES

Les préparations maison, cocktails de jus de fruits frais, vins & boissons étrangers ou prévus pour une occasion spécifique et non consommés ne seront pas défacturés de la facturation finale.

Dans le cas de commande de boissons spécifiques hors de notre carte, celles-ci vous seront facturées dans la globalité et selon le packaging en vigueur pour ces boissons.

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 - TAXES SUR LES CONTRATS A DUREE DETERMINES D'USAGE (CDDU)

Selon l'article 51 de la loi de finance du 1^{er} janvier 2020, la taxe forfaitaire de 10€ sur les contrats à durée déterminée d'usage est appliquée dans le devis, elle est à tout moment susceptible d'être modifiée en vertu des nouvelles réglementations en vigueur.

7 - 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.