

Côté Traiteur



BRASERO
MARIAGE
EVENTS



Côté Braséro



BRASERO
MARIAGE
EVENEMENTS

Côté Braséro

NOS ATELIERS APÉRITIFS

A PARTIR DE 50PERS

tapas

Pan con tomates, Pan con ajo

Guacamole Nachos

Découpe de charcuterie

Padron

Chipirones à la soubressade
et brasucade de moule au chorizo

Chisterria

Côte Braséro

LE DINATOIRE “FRANCHOILLARD”

A PARTIR DE 50PERS

Cœurs de canard en persillade
Os à moëlle goutière et moutarde de Meaux
Cuisses de Grenouilles beurre de cébette
Sucette de poitrine de Cochon
Manchons de Poulet Cajun
Brasucade de Moules au Pastis
Encornet Géant et crème de poivron rouge
Côte de boeuf Béarnaise
Brouillade crémeuse chamignon de saison
Légumes de saison Snackés Pesto rouge
St Félicien Rôti romarin et Miel et poire
Ananas Flambés

Côte Braséro

REPAS ASSIS

A PARTIR DE 50 PERS

LE BON VIVANT

AU MENU DE BELLES VIANDES GRILLÉES

au choix

LA CÔTE DE BŒUF

minimum 200 g par pers

ou

plus simplement

UN ASSORTIMENT DE 3 VIANDES

Magret de Canard, volailles marinées et saucisse de
toulouse label rouge.

nous accompagnons de légumes grillés ou une salade composée, des pommes de terre
grenailles à l'ail et au romarin. choisissez une belle sauce de cuisinier : cèpes, échalote,
poivre, béarnaise

ET UN CAMEMBERT RÔTI ET SON JOLI PAIN DE CAMPAGNE



BRASERO
MARIAGE
EVENEMENTS

Côté Braséro

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE SIMPLIFIÉ

Article 1: prise de contact
Comment Faire?

Prise de contact avec Côté traiteur uniquement
par mail @nicolasdebuyser@hotmail.fr
par téléphone +33610623114

Edition du Devis:

Lors de notre échange, nous vous demanderons:
le nombre de personne
le Lieu et la structure
La date
Vos noms et Coordonnées exactes

Conditions de réservations:

Une fois le devis édité et envoyé, il faudra nous le retourner signé, SEUL l'acompte versé valide la réservation de la date et de la dite prestation.

Au delà de cela rien ne sera enregistré et sera considéré comme invalidé.

Le solde de la prestation s'effectue 5 jours avant la date de la prestation après une mise à jour du devis si des changements s'appliquent pour informations

les formats: cocktails, déjeunatoires, dîners, buffets comprennent le dressage des buffets et vaisselle recyclable jetable.

Les formats assis: déjeuner et dîner sont hors service, vaisselle et mobilier

L'ajout de service, mobilier ou autre sont possibles avec nos prestataires

Côté Braséro

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 2 : Commandes

Toute commande doit se faire par mail à nicolasdebuyser@hotmail.fr ou par téléphone au 0610623114.

Une proposition commerciale est remise systématiquement au Client afin de déterminer ses besoins. Ce document de vente établit avec précision l'ensemble de la prestation. Afin de confirmer la réservation de nos services, le devis doit être retourné signé par mail ou courrier et un acompte de 15% du montant total de la manifestation doit être versé à ce même moment, avec les CGV signées.

Article 3 : Modification de la commande

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit (mail ou courrier) au minimum 30 jours avant la prestation.

Article 4 : Tarifs et conditions de paiement

Les tarifs sont établis sur la base d'une réservation du cocktail apéritif et du dîner. Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Ils sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation du coût des matières premières, énergie et taxes mais aussi en cas de modifications des éléments quantifiables.

Tous nos prix s'entendent en € et HT .

Le prix facturé au client est le prix indiqué sur le dernier devis qui lui est adressé. Le dernier devis sera envoyé au client en deux exemplaires, l'un des deux exemplaires devra nous être retourné avec votre signature précédée de votre « Bon pour accord ».

Le paiement s'effectue par chèque ou virement bancaire. Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable, par dérogation à l'article 1153 du Code civil, au paiement d'intérêts de retard fixés à 3 fois le taux d'intérêt légal. Le taux d'intérêt de ces pénalités de retard est de 3.79 % par an. Les intérêts courent du jour de l'échéance jusqu'au paiement.

Article 6 : Exécution de la prestation

Le prestataire s'engage à mener à bien la prestation précisée à l'article 2, conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier. Les composants du menu sont soumis aux saisons et à ses fournisseurs.

A cet effet, il sollicitera du client tous les éléments indispensables à la bonne réalisation de l'évènement.

Le client est informé que le décompte des heures supplémentaires lui sera présenté pour signature au terme de la réception si cette option a été chiffré sur le devis.

Article 7 : Calendrier et délais

Lors de la signature du devis, le nombre approximatif de convives devra être stipulé. Le nombre définitif devra être confirmé par mail ou téléphone au plus tard dix jours avant la prestation. La facturation se fera en fonction de ce nombre définitif, communiqué 15 jours avant la manifestation et ne pourra être modifiée si le nombre d'invités diminuait. Nos bons de commande étant réalisés pour un nombre précis de convives, toute augmentation du nombre d'invités doit être communiquée 48 heures ouvrés avant la date de la manifestation et confirmée par écrit. Si ce nombre venait à être dépassé, sans que nous soyons préalablement prévenus, nous établirons notre facturation à partir du nombre de convives présents à la manifestation. Une majoration pourra être appliquée sur nos tarifs dans le cas où nous devrions relancer la production. La confirmation du nombre de couverts pour l'ensemble des prestations, que se soit le cocktail, le dîner et le brunch devra nous être communiqué 10 jours avant la réception. Le nombre de couverts commandé sera le nombre de couverts facturé.

Côté Braséro

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 9 : Obligations Du client

Collaboration : Le client tiendra à la disposition du prestataire tous les renseignements indispensables à la bonne réalisation du projet. SASU COTE TRAITEUR est tenu de ne pas divulguer les informations auxquelles il aurait accès dans le cadre de l'exécution de la prestation. il devra faire son maximum pour que la manifestation se déroule dans les meilleures conditions.

Article 10 : Annulation

En cas d'annulation complète de la part du client dans un délai supérieur à 6 mois avant la manifestation, le prestataire se réserve le droit de conserver 20 % du montant du devis en frais de dossier.

En cas d'annulation complète dans les 3 mois précédant la manifestation, le prestataire se réserve le droit de conserver (30 % du montant du devis).

Si l'annulation intervient une semaine avant la date de la manifestation, le traiteur sera en droit d'exiger le règlement total de la prestation.

Article 11 : Responsabilité

Assurance Le traiteur ne peut être tenu pour responsable des dommages de toute nature, tant matériels qu'immatériels ou corporels, qui pourraient résulter d'un mauvais fonctionnement des lieux de réception choisis ou d'une mauvaise utilisation des produits vendus. Aucune marchandise ne sera reprise ou échangée.

Toute erreur ou retard ne pourra être imputé au traiteur dans le cas où les informations fournies s'avéraient incomplètes ou erronées.

Le Client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même et ses convives pourraient causer au cours de la réalisation de la manifestation. A cet effet, le Client a souscrit auprès d'une compagnie spécialisée une assurance couvrant l'ensemble des risques susceptibles de survenir au cours de la préparation, de la réalisation de sa manifestation et à la suite de celle-ci

Article 12 : Force majeure

La société COTE TRAITEUR sera déchargée de toutes responsabilités et obligations si le domaine acceptant la prestation, contraint le traiteur à ne pouvoir accomplir sa mission comme prévue sur le devis et signé des 2 parties. Il incombera au client de couvrir la totalité de la prestation.

La société COTE TRAITEUR sera déchargée de toute obligation lors de la survenance de cas de force majeure tels que : les grèves, l'incendie, l'inondation, les barrages routiers, la rupture d'approvisionnement EDF-GDF, la rupture d'approvisionnement pour une cause non imputable à la société.

La société COTE TRAITEUR se dégage de toutes responsabilités de mener à bien des prestations telles que Le Braséro, le matériel à gaz... si le domaine invalide l'utilisation du matériel nécessaire à l'élaboration de la prestation.

La société COTE TRAITEUR se dégage de toute responsabilités d'arrêt préfectorale, communale ou autre quant à l'utilisation de son matériel nécessaire à l'exécution de sa mission.

Dans de telles circonstances, la société préviendra le client par écrit, notamment ou par message téléphonique, courrier électronique, dans les 24 heures de la date de survenance des événements, le contrat liant la société et le client étant alors suspendu de plein droit sans indemnité, à compter de la date de survenance de l'événement.

Article 13 : Attribution de juridictions

De convention expresse, toutes contestations qui pourraient s'élever entre les parties sur l'interprétation et l'exécution des présentes seront soumises aux juridictions compétentes du ressort de Nîmes.

Fait à :

précédé de la mention "lu et approuvé"

Le :

DEBUISEYER NICOLAS
POUR COTE TRAITEUR
nicolasdebuisser@hotmail.fr
0610326114