

CONDITIONS ET RESERVATION

Les commandes ou réservations de cocktails, buffets ou repas sont à nous confirmer 72 heures avant la date, passé ce délai suivant stocks.

Toute réservation doit être accompagnée du devis signé et d'un acompte de 50 % du montant de la commande pour être enregistrée définitivement. Le solde est payable à la livraison de la commande. Le nombre de convives devra être confirmé 48 heures à l'avance. Ce nombre servira de base pour la facturation (10 personnes minimum pour les cocktails et buffets).

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à L'Atelier Gourmand Traiteur, dans le cas d'informations ou de coordonnées inexactes.

Toutes réserves doivent être signalées lors du devis établi (végétarien, diabétique...).

Aucune réclamation sur la prestation ne sera prise en compte passé un délai de 24h.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération. L'Atelier Gourmand traiteur se dégage de toute responsabilité en cas d'accident survenu à la suite d'une réception.

En cas d'annulation, l'acompte reste acquis à notre société : Préjudice causé : Refus à d'autres clients

L'Atelier Gourmand traiteur se garde le choix de modifier le menu des prestations selon la saison, le chef utilise essentiellement des produits frais, et de ce fait les produits prévus peuvent varier en fonction du marché .

L'atelier gourmand traiteur respecte et applique les principes HACCP, contrôlé régulièrement par un laboratoire d'hygiène agréé.

Dans l'hypothèse où le produit livré ne serait pas consommé à la réception, le client le conservera à l'abri de la chaleur et du froid à une température inférieure à 4°. L'atelier gourmand traiteur n'assumera aucune responsabilité résultant de la mauvaise conservation de ce produit après la livraison.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

OPTIONS

Vaisselle :

Assiette - 0,45 cts

Couvert - 0,30 cts

Verre - 0,30 cts

Tasse à café et sous tasses 0,80 cts

La location est OFFERTE pour toutes vaisselles rendue propres

BOISSONS :

SOFT 1:

Eaux minérales, Jus de fruits, Perrier -
2 € par personne

SOFT 2:

Eaux minérales, eaux gazeuses, Perrier, jus de fruits, punch, Coca cola, Glacons - 3,50
€ par personne

VINS:

Rosé - 6,50 € la bouteille

Blanc - 7,20 € la bouteille

Rouge - 7,20 € la bouteille

CHAMPAGNE:

Champagne de Richeville Brut - 23,60 € la bouteille

Champagne Ritz, sélection des Hôtels le Ritz - 37 € la bouteille

Cascade de champagne, installation 60 € (moins de 100 coupes)

DIVERS :

Panier de fruits frais de saison : 120 € (pour 30 à 50 pers)

Panier du maître fromager : 4,50 € TTC par personne

Pain BIO : 0,50 cts TTC pièce

Pain aux noix et aux figes : 0,70 cts TTC pièce

Animation effet glace carbonique : 90 € TTC

Nappage blanc en tissus et serviette blanches en tissus : 5,20 € TTC par personne

Service par un serveur en tenue (1 serveur pour 30 personnes) 28 € de l'heure et par
serveur

Livraison au départ de St Privat des vieux : 15 € par tranche de 20 km (Dans le prix de
la livraison est compris le nappage et dressage de la prestation)