



Les Délices de Loire
Catalogue des Douceurs
2024





Les Délices de Loire

Catalogue des Douceurs - 2024

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous trouverez dans ce catalogue nos différents cocktails et menus pour préparer votre réception.

Nous pouvons vous conseiller sur le choix de nos prestations, et pour cela nous pouvons vous recevoir en RENDEZ-VOUS ou lors d'un « REPAS-TEST ». Ces repas-test vous seront facturés 45 € par personne, boissons comprises. Et si nous concrétisons votre prestation, ces repas-test vous seront offerts pour 2 personnes !

Étant à votre écoute, toutes vos questions et suggestions retiendront notre attention : nous personnalisons nos services et nous nous adapterons au mieux à vos demandes !

Dans les tarifs de nos cocktails et de nos menus, nous incluons :

- ◇ Le personnel de service, (*horaires prés-définies*)
- ◇ Les arts de la table, couvert en inox « PRESTIGE », la verrerie « ÉLÉGANCE », la porcelaine blanche « RONDE », « CARRÉ » et/ou « FEUILLE » ou faïence de couleur
- ◇ Le nappage et les serviettes en tissu (*blanc ou ivoire : forfait*),
- ◇ Les différentes sortes de pain pour le repas,

Des frais supplémentaires peuvent intervenir dans certains cas : certains domaines et lieux de caractère nécessitent des matériels supplémentaires, ou des contraintes particulières (location de matériels, mise en place de structures couvertes, évacuation des déchets...).

Le déplacement, les personnels supplémentaires, l'installation la veille ne sont pas compris. Ils seront facturés à l'heure (35.00 €/h/personnel) au départ de notre établissement.

Les boissons sont en option, vous avez la possibilité d'apporter les vôtres, Il n'y a pas de DROIT DE BOUCHON !

Nous tenons à vous rappeler que nous pratiquons une cuisine FAITE MAISON, traditionnelle et généreuse ! Nous vous souhaitons une agréable découverte et à très bientôt !

Gilles Vaslier.





Les Cocktails

Dans nos prestations des cocktails, la vaisselle, la verrerie, les matériels de buffets, le nappage, les serviettes-cocktails et le personnel sont compris. Nous prévoyons un personnel pour de 25 à 40 invités.

La vacation est de 3 h00 : 1h d'installation - 1h30 de cocktail - 0h30 de rangements.

Suivant la configuration de certains lieux, nous seront amenés à prendre des personnels supplémentaires

Ils seront facturés 35.00 €/h/personnels.

LE COCKTAIL PÉTILLANT

Assortiment de 3 canapés, verrines et Brochettes

Foie gras et confiture de figue, Saumon fumé crème d'aneth
Œuf de saumon sur mousse de poisson, Flétan et tarama
Magret fumé moutarde ancienne, tomate cerise
Œuf de caille et tomate sur crème de fromage de chèvre
Viande des Grisons tomate, Salakis jambon sec
Mozzarella, tomate poivron...

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

Plateaux de 3 bouchées chaudes

Samossa Bœuf
Mini-croque monsieur
Mini hot-Dog
Tartinette pissaladière - pizza
Chou farci fruit de mer - escargot

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

14.75 € / PERS.

LE COCKTAIL ÉTINCELANT

Assortiment de 6 canapés, verrines et Brochettes

Foie gras et confiture de figue, Saumon fumé crème d'aneth
Œuf de saumon sur mousse de poisson, Flétan et tarama
Magret fumé moutarde ancienne, tomate cerise
Œuf de caille et tomate sur crème de fromage de chèvre
Viande des Grisons tomate, Salakis jambon sec
Mozzarella, tomate poivron...

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

14.90 € / PERS.

LE BAR

Forfait Boissons Soft 3.00 €

Eaux minérales plates et gazeuse 1 / 4 personnes
Jus de fruits 1 / 6 personnes
Sodas variés 1 / 6 personnes

Kir Pétillant

2 flûtes de 15 cl par personne **4.00 €**

Cocktail MARQUISETTE

2 flûtes de 15 cl par personne **7.00 €**

Cocktail LAGON BLEU

2 flûtes de 15 cl par personne **7.00 €**

FONTAINE « MOJITO » ET/OU « PLANTEUR »

2 verres de 15 cl par personne **6.00 €**

VIRGIN'COCKTAIL POSSIBLE

LE COCKTAIL FLAMBOYANT

Assortiment de 6 canapés, verrines et Brochettes

Foie gras et confiture de figue, Saumon fumé crème d'aneth
Œuf de saumon sur mousse de poisson, Flétan et tarama
Magret fumé moutarde ancienne, tomate cerise
Œuf de caille et tomate sur crème de fromage de chèvre
Viande des Grisons tomate, Salakis jambon sec
Mozzarella, tomate poivron...

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

Plateaux de 2 bouchées chaudes

Samossa Bœuf
Mini-croque monsieur
Mini hot-Dog
Tartinette pissaladière - pizza
Chou farci fruit de mer - escargot

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

17.10 € / PERS.

OPTIONS

- Navette / Wrap : 0.90 € / pièce
- Brochette Chaude : 1.90 € / pièce
- Mini-Burger : 2.10 € / pièce
- Mini Sandwich-club : 1.80 € / pièce
- Pain nordique 8 pièces : 6.80 €
- Pain surprise 48 pièces : 26.50 €



LE COCKTAIL RUBIS

Assortiment de 4 Canapés, Verrines et Brochettes

Foie gras et confiture de figue, Saumon fumé crème d'aneth

Œuf de saumon sur mousse de poisson, Flétan et tarama

Magret fumé moutarde ancienne, tomate cerise

Œuf de caille et tomate sur crème de fromage de chèvre

Viande des Grisons tomate, Salakis jambon sec

Mozzarella, tomate poivron...

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

Plateaux de 2 bouchées chaudes

Samossa Bœuf - Mini-croque monsieur tomate

Mini hot-Dog - Tartinette pissaladière - pizza

Chou farci fruit de mer - escargot

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

Animation « PLANCHA TERRE & MER »

Foie gras - Crevette Macéré Soja - St Jacques - Aiguillette

de canard marinée BBQ - Brochette de volaille Tandori

Filet de Rouget : 2 pièces par personne

18.30 € / PERS.

LES ATELIERS

Jambon Serrano

Accompagnement : petits pickles et pains

Minimum pour 80 personnes

140.00 € / PIÈCE.

Saumon Gravlax

Accompagnement : blinis, citron, sauce crème d'aneth citronnée

Minimum 30 personnes

80.00 € / LA PLANCHE

Banc d'Écailler Fine de Clair N°3

Accompagnement : blinis, pain, citron, vinaigre/échalote, beurre 1/2 sel - Par 48 pièces

120.00 € / LA BOURRICHE

LE COCKTAIL SAPHIR

Assortiment de 6 Canapés Verrines et Brochettes

Foie gras et confiture de figue, Saumon fumé crème d'aneth

Œuf de saumon sur mousse de poisson, Flétan et tarama

Magret fumé moutarde ancienne, tomate cerise

Œuf de caille et tomate sur crème de fromage de chèvre

Viande des Grisons tomate, Salakis jambon sec

Mozzarella, tomate poivron...

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

Animation « PLANCHA TERRE & MER »

Foie gras - Crevette Macéré Soja - St Jacques - canard

marinée BBQ - Petite brochette de volaille Tandori...

Filet de Rouget : 4 pièces par personne

21.90 € / PERS.

LE COCKTAIL VÉGÉTARIEN

Assortiment de Crudités à tremper

Tomates cerises - bâtonnets de carottes et concombre

Radis - Chou fleur

Accompagnement sauces crèmes aux herbes

5.00 € / PERS.

LE COCKTAIL ENFANT

Tomates cerises - Saucisse sèche tranchée -Chips

Crackers divers...

Forfait Boissons Soft + Fontaines de sirop à l'eau

5.00 € / ENFANT

LE COCKTAIL ÉMERAUDE

Assortiment de 6 Canapés, Verrines et Brochettes

Foie gras et confiture de figue, Saumon fumé crème d'aneth

Œuf de saumon sur mousse de poisson, Flétan et tarama

Magret fumé moutarde ancienne, tomate cerise

Œuf de caille et tomate sur crème de fromage de chèvre

Viande des Grisons tomate, Salakis jambon sec

Mozzarella, tomate poivron...

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

Plateaux de 2 bouchées chaudes

Samossa Bœuf

Mini-croque monsieur tomate

Mini hot-Dog

Tartinette pissaladière - pizza

Chou farci fruit de mer - escargot

(LISTE NON EXHAUSTIVE)

Animation « PLANCHA TERRE & MER »

Foie gras - Crevette Macéré Soja - St Jacques - Aiguillette de

canard marinée BBQ - Petite brochette de volaille Tandori

Filet de Rouget : 4 pièces par personne

24.10 € / PERS.



Le Menu - Uno -

Les Mises - en - Bouche

Méti-Méto de Melon et Jambon à l'Italienne

Ou Tartare de Saumon et Tomate Ciboulette Endive à l'huile d'Olive et Citron

Ou Brochette de Crevettes Planchées Sauce Soja et Riz Thaï

Les Plats chauds

Filet de Bar Rôti Crémé au Pistou,

Ou Brochette de Filet Mignon de Porc en Médaillon

Sauce Crème de Moutarde à l'Ancienne

Ou Tendre Pavé de Veau à la Crème Normande

Bouquet de Légumes

L'Assiette fromagère

Brie de Meaux - Sainte Maure de Touraine - Comté

sur Lit de Salade - Noix et Pain aux Graines

La Farandole de Quatre Desserts

Croquant Chocolat - Délice Framboise-Pistache - Fraisier

Délice Framboise-chocolat - Entremet Poire Caramel au beurre salé

Entremet Exotique Passion - Verrine de Fruits frais - Brochette de Fruits

Pyramide de Choux et Nougatine

*



Le menu UNO est servi
uniquement
en suite d'un cocktail
RUBIS, SAPHIR ou ÉMERAUDE.

LA CAVE

- Coteau du Layon
- Pouilly Fumé
- Chevny blanc
- Sauvignon Touraine
- Chevny rouge
- Saumur Champigny
- Chinon
- Champagne

Forfait Vin : 11.00 € / pers.

1 Bt. Vin blanc pour 6 pers.

1 Bt. Vin rouge pour 4 pers.

1 Bt. Champagne pour 8 pers.



Le Menu - Duo -

Les Entrées

Verrine de Tartare de Saumon Fumé Maison et Concassée de Tomate Fraîche

Ou Foie Gras Macéré au Coteau du Layon Dégoullées de Canard et Bouquet de Salade

Ou Salade Fraîcheur Estivale Croquante et Assortiment à l'Italienne

MENU À 55.50 €

- Vaisselle et matériel compris
- Nappage et serviette tissu compris
- Boissons chaudes au buffet
- Personnel : vacation de 19h30 à 1h00
- Heure supplémentaire : voir conditions
- Déplacement personnel non-compris

Les Plats chauds

Magret de Canard à la Fleur de Miel

Ou Dos de Cabillaud en Écailles de Chorizo

Ou Emincé de Centre - Filet de Boeuf Grillé à la Crème de Roquefort

Bouquet de Légumes

L'Assiette fromagère

Brie de Meaux - Sainte Maure de Touraine - Comté

sur Lit de Salade - Noix et Pain aux Graines

La Farandole de Quatre Desserts

Croquant Chocolat - Délice Framboise - Pistache - Fraisier

Délice Framboise-chocolat - Entremet Poire Caramel au beurre salé

Entremet Exotique Passion - Verrine de Fruits frais - Brochette de Fruits

Pyramide de Choux et Nougatine

*



OPTIONS

- Mise-En-Bouche 4.50 €
- **FORFAIT Boissons soft** : 3.00 €
 - 1 Bt. Eau minérale pour 3 personnes
 - Option bouteille en verre : 1.00 €/pers.
 - 1 Bt. Soda/Jus fruit pour 6 pers.
- Intermède Glacé et son alcool 3.50 €
- Plateau 5 Fromages : 2.50 € / pers.
- Macaron 1.00 € pièce
- Corbeille de Fruit 40.00 €
- **Bar de nuit Boissons Froides** 3.00 €
 - 1 Bt. Eau Minérale pour 3 pers.
 - 1 Bt. Soda/jus fruit pour 6 pers.



Le Menu - Douceur -

Les Entrées

*Duo de Foie Gras de Canard Macéré au Coteaux du Layon Confiture de Figue
Et Macéré au Cognac Abricot en Médaillon, Chemise de Pain d'Épices Brioche-Perdue rôtie*

Ou Tataki de Thon et Saumon, Riz Basmati, Wasabi et Salade Douceur

Marinade de Gingembre au Citron vert et Coriandre Fraîche

Ou Déclinaison de Saumon Fumé-Graulax-Mariné, Petite Brochette Crevette et St. Jacques,

Lit de Salade Vinaigrette Huile d'Olive et Citron

Les Plats Chauds

Ballotine de Suprême de Pintade Braisé Farce fine au Cognac

Ou Pavé de Filet de Bœuf Sauté Façon Rossini Sauce Périgueux

Ou Filet Mignon de Veau aux Coulis de Foie Gras

Bouquet de Légumes

L'Assiette Fromagère

*Brie de Meaux - Sainte Maure de Touraine - Comté
sur Lit de Salade - Noix et Pain aux Graines*

La Farandole de Quatre Desserts

Croquant Chocolat - Délice Framboise-Pistache - Fraisier

Délice Framboise-chocolat - Entremet Poire Caramel au beurre salé

Entremet Exotique Passion - Verrine de Fruits frais - Brochette de Fruits

Pyramide de Choux et Nougatine



MENU À 61.00 €

- Vaisselle et matériels compris
- Nappage et serviette tissu compris
- Boissons chaudes au buffet
- Personnel : vacation de 19h30 à 1h00
- Heures supplémentaires : voir conditions
- Déplacement personnel non-compris



Le Menu - Gourmand -

Les Mises - en - Bouche

Petite Assiette Landaïse

Ou Tranche de Thon Mariné, et Guacamole de Crabe au Gingembre et citron

Ou Brochette de St. Jacques au Porto Blanc, Piperade et Riz Thaï

Les Entrées Chaudes

Pavé de Saumon Braisé au Noilly - Prat Julienne de Légumes Riz Basmati

Ou Filets de Rouget Blanchés, Crème de Piment d'Espelette et Tian de Légumes

Ou Méti-Méto de Homard-Lotte-St Jacques en Dumonière Sauce Bretonnaise

Les Plats chauds

Croustillant de Ris de Veau et Suprême de Pintade, Petite Forestière Sauce au Vin Jaune

Ou Filet de Bœuf en Croûte Wellington

Ou Filet Mignon de Veau en Habit de Noisettes Grillées Sauce aux Morilles

Bouquet de Légumes

L'Assiette fromagère

Brie de Meaux - Sainte Maure de Touraine - Comté

sur Lit de Salade - Noix et Pain aux Graines

La Farandole de Quatre Desserts

Croquant Chocolat - Délice Framboise-Pistache - Fraisier

Délice Framboise-chocolat - Entremet Poire Caramel au beurre salé

Entremet Exotique Passion - Verrine de Fruits frais - Brochette de Fruits

Pyramide de Choux et Nougatine

*

MENU À 77.00 €

- Vaisselle et matériels compris
- Nappage et serviette tissu compris
- Boissons chaudes au buffet
- Personnel : vacation de 19h30 à 1h00
- Heures supplémentaires : voir conditions
- Déplacement personnel non-compris

LA CAVE

- ◇ Coteau du Layon
- ◇ Pouilly Fumé
- ◇ Cheverny blanc
- ◇ Sauvignon Touraine
- ◇ Cheverny rouge
- ◇ Saumur Champigny
- ◇ Chinon
- ◇ Champagne

Forfait Vin : 11.00 € / pers.

1 Bt. Vin blanc pour 6 pers.

1 Bt. Vin rouge pour 4 pers.

1 Bt. Champagne pour 8 pers.



Les Repas Annexes

LES MENUS ENFANT

(menu servi à partir de 2/3 ans jusqu'à 12 ans)

PLATEAU-REPAS ENFANT À 12.00 €

Crudités - Salade Composée
Viandes froides et charcuterie
Mini-Fromage - Yaourt à boire - Bonbons
Dessert Enfant

MENU DES TOUT-PETITS À 10.00 €

Steak haché
OU Escalope de volaille à la crème
OU Poissons pané
Gratin dauphinois ou Coquillettes ou Potatos
*
Mini-Fromage - Yaourt à boire - Bonbons
*
Dessert Enfant

MENU ENFANT À 20.00 €

Assiette de Hors d'œuvres variés et charcuterie
*
Steak haché
OU Escalope de volaille à la crème
OU Fish'n Chips
Gratin dauphinois ou Coquillettes ou Potatos
*
Mini-Fromage - Yaourt à boire - Bonbons
*
Dessert Enfant

Boissons incluses : Eau - Sodas - Jus de Fruit

LES MENUS - BURGER

MENU KIDS-BURGER À 13.50 €

Petit Burger
(viande ou poisson)
Mini-Fromage - Yaourt à boire - Bonbons
Dessert Enfant

MENU BURGER À 17.50 €

Grand Burger
(viande ou poisson)
Potatos
Mini-Fromage - Yaourt à boire - Bonbons
Dessert Enfant

Boissons incluses : Eau - Sodas - Jus de Fruit

LES MENUS PRESTATAIRES

LE PLATEAU GOURMET À 20.00 €

Salade composée Gourmande
Assortiment de viandes froides
Charcuterie Fines
(viande ou poisson)
Fromages
Dessert

Boissons incluses :
Eau - Sodas - Jus de Fruit

Plateau repas froid remis aux prestataires

LE MENU DU JOUR À 30.00 €

Entrée froide
*
Plat chaud
Garniture de Légumes
*
Assiette fromagère
*
Dessert

Boissons incluses :
Eau - Sodas - Jus de Fruit

*Menu servi en office en fonction du service
des invités et en fonction du marché.*

LES MENUS SPÉCIAUX

Nous pouvons préparer des menus spéciaux pour les invités, suivant les allergies ou les préférences religieuses.
Dans la mesure du possible, nous ferons du mieux pour nous adapter.

Merci de nous consulter ...

LE TARIF DE CES MENUS SPÉCIAUX SERA LE MÊME QUE LE MENU DES INVITÉS.

Repas du Lendemain



Formule B-B-Q ou PAËLLA

Assortiment de 3 Salades Composées

* * *

BBQ

Saucisse - Merguez - Brochette de volaille

Pièce de Bœuf (ou poisson)

Condiments

OU

PAËLLA

Riz Poivron Oignon Ail Petits Pois

Fruits de Mer - Moule - Crevette

1/2 cuisse de poulet - Chorizo

* * *

Plateau 3 Fromages

*

Tarte ou Salade de Fruits

FORMULE à 23.60 €

Paëlla Livrée chaude - BBQ livré prêt à griller par vos soins

Buffet sans vaisselle sans boissons sans pain

OPTION :

- ◆ Vaisselle du lendemain : 1.65 € / personne
1 jeu de couvert BASIC + 1 assiette + 1 verre
- ◆ Boissons Chaudes et Froides 3.00 €
1 Bt. Eau minérale pour 3 personnes
1 Bt. Soda/jus fruit pour 6 personnes
Café - Thé - Chocolat - Lait
- ◆ Livraison : 35.00 € / h - Trajet A/R
- ◆ Location BBQ avec charbon bois ou PLANCHA : 35.00 €

BRUNCH salé-sucré

Assortiment de 2 mini-viennoiseries
Brioche - Baguette - Pain aux graines

*

Miel - Confiture - Beurre

Yaourts nature et fruit - Fromage blanc

Céréales

*

Assortiment de 3 Salades Composées

*

Farandole de 2 Viandes Froides

Condiments

*

Plateau 3 Fromages

*

Tarte ou Salade de Fruits

*

BRUNCH à 22.50 €

Buffet sans vaisselle sans boissons sans pain

OPTION :

- ◆ Vaisselle du lendemain : 1.65 € / personne
1 jeu de couvert BASIC + 1 assiette + 1 verre
- ◆ Boissons Chaudes et Froides 3.00 €
1 Bt. Eau minérale pour 3 personnes
1 Bt. Soda/jus fruit pour 6 personnes
Café - Thé - Chocolat - Lait
- ◆ Livraison : 35.00 € / h - Trajet A/R

BUFFET LUNCH

Assortiment de 3 salades Composées

*

Farandole de 3 Viandes Froides

Condiments

*

Plateau 2 Fromages

*

Tarte ou Salade de Fruits

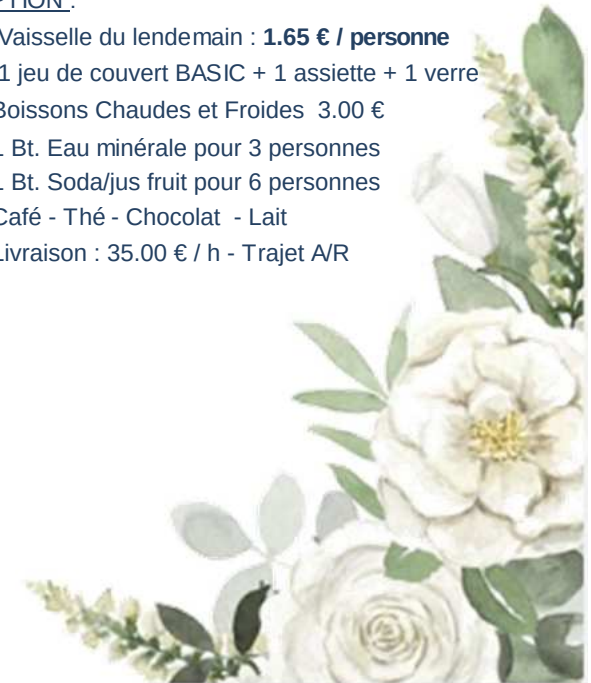
*

BUFFET à 17.75 €

Buffet sans vaisselle sans boissons sans pain

OPTION :

- ◆ Vaisselle du lendemain : 1.65 € / personne
1 jeu de couvert BASIC + 1 assiette + 1 verre
- ◆ Boissons Chaudes et Froides 3.00 €
1 Bt. Eau minérale pour 3 personnes
1 Bt. Soda/jus fruit pour 6 personnes
Café - Thé - Chocolat - Lait
- ◆ Livraison : 35.00 € / h - Trajet A/R



RENSEIGNEMENTS DIVERS

CONSULTATION

Afin de préparer notre premier rendez-vous, vous pouvez commencer à prévoir différents points :

- **DATE - LIEU - EFFECTIFS - PRESTATIONS - HORAIRES**
- **BOISSONS - MENU - MENUS ANNEXES ET SPÉCIAUX**
- **POINTS SPÉCIFIQUES AU LIEU DE RÉCEPTION (PLAN D'ACCÈS, RÈGLEMENT INTÉRIEUR, MATÉRIELS À DISPOSITION, IMPLANTATION...)**

REPAS DÉGUSTATION

Nous pouvons vous recevoir en repas-test, le prix est de 35.00 € par personne. Il se déroule à notre établissement sur rendez-vous. Il suffit de nous contacter, et ensuite de nous communiquer vos choix de plat. L'idéal est de choisir plusieurs mets différents. (Nous pouvons accueillir aussi les enfants)

SI NOUS CONCRÉTISONS ENSEMBLE VOTRE MARIAGE, NOUS VOUS OFFRIRONS CES REPAS -TEST POUR 2 PERSONNES.

Après votre dégustation, et suite à vos indications et vos choix, nous vous préparons votre devis chiffré que nous vous ferons parvenir dès que possible.

PRESTATIONS COMPRISES

Dans nos prestations, la vaisselle, les matériels de buffets, les nappages, les serviettes et le personnel sont compris. (Hors prestations du lendemain).

Les forfaits boissons softs, les boissons du cocktail et du repas sont en option : **IL N'Y A PAS DE DROIT DE BOUCHON.** Bien entendu, nous vous serviront vos boissons.

À l'issu du repas, nous vous laisserons sur table : le verre à eau et la flûte pour la nuit, ainsi que le nappage.

Nous installerons les boissons chaudes sur un buffet en libre-service.

À la fin de la prestation, nous laisserons les locaux aussi propre que nous les avons trouvés (cuisine, office).

Le retour de nos matériels restant se fera par vos soins le lundi matin, rendez-vous à convenir.

TARIF - RÉSERVATION

La réservation se fait par un acompte forfaitaire de 500.00 €.

CHÈQUE - ESPÈCE - VIREMENT Nous n'acceptons pas les cartes bancaires.

Après acceptation et validation de votre devis, nous vous demanderons 2 acomptes de 40 %. Les effectifs devront nous parvenir au moins 3 mois avant la date des prestations.

Le règlement du solde, ainsi que les éventuelles suppléments, casses ou pertes, se fera au retour du matériel.

PERSONNEL - VACATIONS

Le personnel de service et de cuisine/office prévu est de :

- pour le cocktail : 1 personnel pour 25 à 40 invités.
- pour le repas : 1 personnel de service pour 20 à 30 invités, et 1 cuisinier/officier pour 40 personnes

Les personnels supplémentaires, si nécessaires, seront facturés à 35.00 € par heure par personnel.

Les déplacements sont facturés à l'heure et par personnel présent.

Les Heures supplémentaires (*heures effectuées après 1h00*) seront facturées 45.00 € par heure et par personnel présent.

OPTIONS

L'OPTION « INSTALLATION LA VEILLE » est facturée au forfait de 250.00 €. (déplacement Aller et Retour compris)

LOCATION

Table mange debout - Table buffet - Vaisselle supplémentaire - Nappage supplémentaire

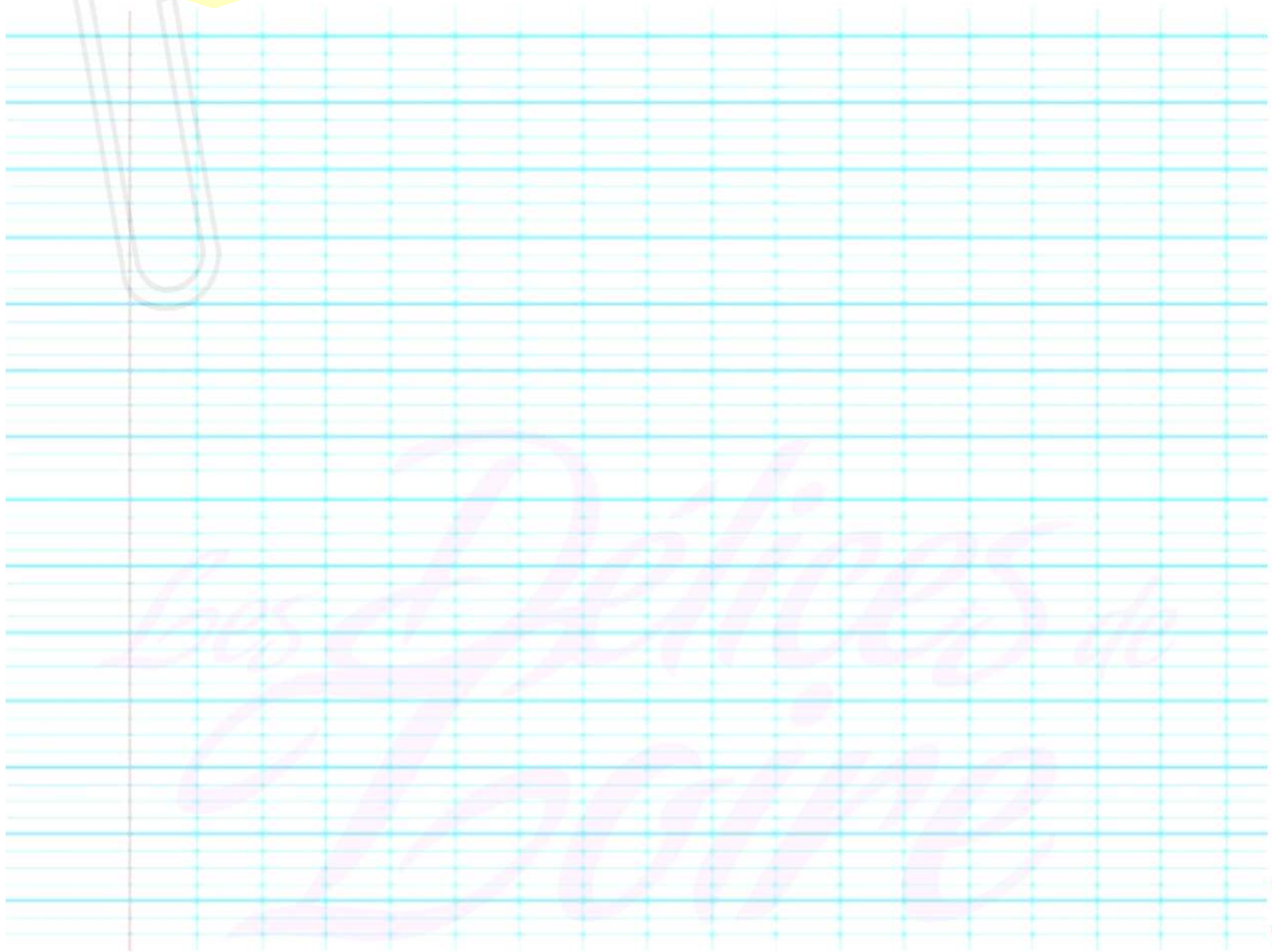
→ **NOUS CONSULTER !**

IMPORTANT

Il peut y avoir des problèmes d'approvisionnements sur certains produits, ou des écarts important de prix sur nos achats en cours d'année. Nous vous proposerons une alternative à ces manques, et vous en informerons au plus tard 3 mois avant les prestations.



Notes







CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

GILLES VASLIER TRAITEUR

61, RUE DE L'INDUSTRIE

45550 SAINT DENIS DE L'HÔTEL

TÉLÉPHONE : 02 38 58 90 55

MOBILE : 06 85 40 22 20

www.lesdelicesdeloire.com

contact@lesdelicesdeloire.com

1 - COMMANDE

Toute commande de la part du client entraîne l'acceptation des présentes dispositions et ces conditions générales de vente.

Toute commande est ferme et ne saurait être résiliée pour quelques causes que ce soit par la seule volonté du client. Toute modification de commande (annulation, rajout, suppression) doit nous parvenir par écrit (lettre ou courriel) au plus tard 72 h avant le jour de la livraison/prestation. Passé ce délai, cette modification ne peut être inférieure à la commande initiale. Pour toutes commandes supérieures à 1000 € TTC, la commande doit nous parvenir par écrit (lettre ou courriel) 3 semaines avant la ou les prestations, accompagné d'un acompte convenu par le devis.

2 - LIVRAISON

L'heure de livraison n'est donnée qu'à titre indicatif. Les retards éventuels ne donnent pas droit à l'acheteur d'annuler la vente, de refuser les marchandises et prestations, ou de demander des dommages et intérêts. L'acheteur est prié de vérifier avec le livreur les marchandises et prestations livrées. L'acheteur s'engage à prendre livraison des marchandises dès mise à disposition. Dans le cas d'une livraison effectuée par un tiers, nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

L'utilisation des marchandises livrées est faite selon les principes des bonnes règles d'hygiène et de consommation dans un délai raisonnable, dans le cas d'une utilisation de "restes", le client en est le seul responsable.

Toute livraison supporte des frais variables suivant la distance, les facilités d'accès et le montant de facturation.

3 - CONDITIONS DE VENTE

Nos marchandises et prestations sont facturées sur la base du tarif convenu avec l'acheteur, les suppléments éventuels sont ou seront facturés sur la base du tarif en vigueur. Toute facture présentée à la livraison doit être payée comptant. Toute réclamation lors de la livraison des marchandises non mentionnée sur le bon sera considérée comme nul et non avenue. Aucune réclamation ne sera reçue à posteriori. Par mesure d'hygiène et de bonnes pratiques, aucune marchandise ne peut être reprise, ou échangée.

4 - PAIEMENT

Toute facture présentée doit être payée comptant. Le paiement se fait en ESPÈCE, par CHÈQUE ou VIREMENT BANCAIRE, **NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CARTES BANCAIRES - TICKETS RESTAURANTS - CHÈQUES VACANCES.** Dans le cas d'un devis signé et accepté préalablement par le client, la commande ne sera validée qu'après réception d'un acompte de réservation (chèque-virement-espèce) d'un montant convenu avec le client. Si le montant du devis est supérieur à 1000 € TTC, un chèque de 500 € vous sera demandé, et deux règlements supplémentaires de 2 fois 40 % vous seront demandés avant la/ou les prestations et/ou livraisons, échelonnés suivant les périodes indiquées dans la demande d'acompte accompagné du devis et convenues avec le client. Le solde du montant total de la facture et des suppléments éventuels sont exigibles le jour de la livraison des marchandises et ou des prestations. En cas de refus de l'acheteur de prendre livraison de sa commande, ou en cas de non-paiement, les sommes déjà versées sont acquises à la société, et le solde sera demandé. En cas de versement du premier chèque d'acompte de 500 €, et après annulation de la commande du client, cette somme sera acquise à la société pour frais administratifs, frais d'achats annexes (repas-test) et annulation de date.

NOUS VOUS RAPPELONS POUR LES ENTREPRISES ET INSTITUTIONNELS QUE LES DÉLAIS DE PAIEMENT SONT RÉGIS PAR L'ARTICLE L 443-1 DU CODE DE COMMERCE, LE PAIEMENT DES PRODUITS PÉRISABLES DOIT ÊTRE AU MAXIMUM DE 30 JOURS FIN DE DÉCADE. NOS DÉLAIS DE PAIEMENT NE PEUVENT EN AUCUN CAS EXCÉDER CE DÉLAI. Tout dépassement de ce délai entraînera la facturation de frais de pénalités de retard, d'un montant forfaitaire de 40.00 € et de pénalités calculées sur le montant total de la facture. Le taux des pénalités est fixé à 12% l'an (1% par mois), à la charge du client. Il sera tenu d'en régler le montant sans mise en demeure préalable. Les intérêts sont exigibles à partir du 1er jour du mois suivant de retard.

5 - CASSE - PERTE - DÉGRADATIONS

Toute casse, perte ou dégradation des matériels mis à disposition du client ou des biens de quelque nature qu'il soit appartenant à nos clients et/ou à leurs invités ne peuvent être inclus dans le prix de nos prestations, ni couverts par aucune assurances. Ces frais seront à la charge du client et seront facturés à la valeur de remplacement.

6 - TARIF ET PRIX

Nos prix et tarifs sont valables pour l'année en cours, et peuvent être révisables tout les 3 mois ou suivant l'évolution des cours des marchandises et du coût de la vie. Si nous constatons des erreurs dans nos propositions, nous vous en informerons et enverrons de nouveau tarif et devis. Dans certains lieux de réception, des frais ou des commissions nous sont demandées, ceux-ci seront à votre charge.

Des coûts d'enlèvement de déchets peuvent vous être demandés. Si des taxes ou charges devaient apparaître après la signature du présent devis et de ces conditions générales de ventes (CGV), nous serons tenu de vous les facturer.

7 - ALLERGÈNES

Nous sommes tenu de vous informer sur les risques d'allergies dans nos marchandises et préparations, suivant la liste des allergènes suivante, merci de nous informer si l'un ou plusieurs de vos invités sont concernés: **GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES.**

8 - ÉLECTION DU DOMICILE ET JURIDICTION

L'élection du domicile est faite par notre société, à son siège social. En cas de contestation relative à l'exécution d'un contrat de vente ou au paiement du prix, ainsi qu'en cas d'interprétation ou d'exécution des clauses et conditions ci-dessus indiquées, le Tribunal de Commerce d'Orléans sera seul compétent, quel que soit le lieu de livraison, le mode de paiement accepté et même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, sauf conditions spéciales et écrites, toutes commandes emportent de plein droit de la part de l'acheteur son adhésion à nos Conditions Générales de Vente, nonobstant toute stipulation contraire figurant à ses propres conditions d'achat.

9 - ACCORD

Tous nos devis sont uniques. Les prix des prestations et/ou marchandises pouvant varier selon les lieux, les conditions particulières de travail, le nombre de personnel nécessaire, la saisonnalité et la charge de travail du jour de livraison.

10 - RÉCLAMATION

Après avoir saisi notre service client, et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 15 jours, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées et modalités de saisine sont disponibles sur son site : <www.mtv.travel>

