



Ancien Élève de Bernard Loiseau - Association Morvan Terroir - Référencé Gault et Milau 2013 et Bottin Gourmand - Finaliste Talent Gourmand 2016 - Médaille d'Or sur Mariage.net - Prestation jusqu'à 1000 Couverts



Devis N° :

(Valable 1 mois)



Photos non contractuelles



Le :

Présentation de nos prestations pour votre mariage

Noms - Prénoms :

Adresse :

Date :

Lieu :

Thèmes :

Couleurs :

Nombre de personnes VH : Ads :

Enfs :

Nombre de personnes repas : Ads :

Enfs :

Nombre de prestataires :

Nous tenons à vous remercier pour la confiance que vous nous accordez pour l'élaboration de votre devis de mariage. Vous trouverez au fil des pages nos diverses prestations et possibilités. Nous restons à votre disposition pour discuter de votre projet afin d'établir un devis au plus proche de vos attentes et budget.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour les boissons apportées par vos soins.

Les propositions ci-dessous sont des exemples et peuvent évidemment évoluer selon vos souhaits et attentes. Possibilité de retirer ou d'ajouter un plat dans les menus. Nos tarifs s'entendent à la personne en TTC et hors frais kilométriques. Le service est compris avec une prestation jusqu'à 2h00 du matin.(si dépassement 15€ de l'heure par serveur en plus).

Nous nous déplaçons sur toute la Bourgogne. Frais Kilométriques :

*B.S. L'ATELIER DES SAVEURS – ANCIEN ÉLÈVE DE BERNARD LOISEAU – SARL BAULAND SOILLY
ZI des Grandmonts 89200 SAUVIGNY LE BOIS / N° SIRET : 444 411 367 000 30 / Tél : 03.86.41.95.31*

CHAPITRE I : VIN D'HONNEUR

VIN D'HONNEUR (TVA applicable à 10%) : service, verrerie, nappage feutrine (tables rectangles), personnel et assurance du personnel.

Un chapiteau ou autre devra être prévu pour les prestations en extérieur, sous réserve du temps.

FORFAIT TRADITION

- Tatin Légumes Jambon du Morvan
- Wraps de Canard et Marmelade Pruneau
- Briochette Tartare Fromage et Coulis Mariné
- Muffin Carotte Pavot/Curry
- Sucette Guacamole au Sésame Doré
- Verrine de Saumon Fumé et Petits Légumes

Gougère au Comté

Pain Garni 1 pour 20 personnes

FORFAIT GOURMAND

- Briochette de Petits Légumes du Morvan
- Mini Croque Jambon de Pays
- Canapé Pesto et Rouget
- Verrine de Légumes Façon Cappucino
- Croustille Volaille, Fromage, Herbes Fraîches
- Brochette Crevettes, Curry

Gougère au Chaource

Pain Garni 1 pour 20 personnes

FORFAIT VÉGÉTARIEN

- Verrine de Melon et Menthe Fraîche
 - Canapé de Guacamole
 - Brochette de Tomates Confites et Légumes Grillés
 - Wrap de Caviar d'Aubergine
 - Velouté de Légumes et Curry
 - Briochette de Légumes du Morvan
 - Hérisson de Légumes Sauce Tartare
- Olives Vertes et Olives Noires

FORFAIT FAVORIS

- Sucette de Jambon de Pays et Chèvre
- Mini Aumônière d'Escargots et Beurre de Frêne
- Mini Wrap de Saumon Fumé et Poivrons Confits
- Blini de Légumes à l'Ail des Ours
- Canapé de Rosette et Beurre d'Abricot
- Verrine Subtile de Foie Gras et Céréales Gourmandes
- Briochette de Saumon à l'Aneth
- Savarin Citron, Fromage et Thon fumé

1 Gougère à l'Époisses

Pain Garni 1 pour 15 personnes

FORFAIT ATELIER

- Aumônière Chèvre et Sésame
- Brochette de Magret Ananas et Pain d'Épice
- Verrine de Légumes Façon Homardine
- Mini Bouchée au Saumon Fumé et Citron Vert
- Muffin Lard, Olives
- Gougère Traditionnelle

ATELIERS ANIMÉS :

- Acras de Morue « Frits » Minutes
 - Brochette de Volaille aux Épices
 - Brochette de Bœuf aux Aromates
- Pain Garni 1 pour 15 personnes

**PROPOSITIONS DE
PRESTATIONS ATELIERS**

TVA applicable à 5,5%

NOS COCOTTES CHAUDES

**Soupe de Moules Safranées
Brouillade d'œuf, Huile de Truffes**

NOS PLANCHAS

**Brochette de Gambas Marinées
Brochette de Bœuf « Charolais » aux Aromates
Brochette de Volaille aux Épices
Brochette de Lotte Panée aux Sésames
Brochette de Saint Jacques et Rouget**

NOS FRITS MINUTES

**Croustillants Frits D'Escargots au Beurre de Frêne
Tempura de Légumes (Beignet)
Cromesquis de Fromage aux Sésames
Acras de Morue « Frits » Minutes**

NOS ATELIERS DÉCOUPE

**Foie Gras sur Toasts et ses Assortiments
Saumon Gravlax (*Mi Cuit au Jus de Citron, herbes et Aromates*)
Jambon du Morvan sur présentoir**

Barbe à papa

NOS GOURMANDISES

**Soupe Glacée de Melon au Ratafia de Bourgogne et Menthe Fraîche
Burger de Bœuf « Charolais »
Wok de Légumes de Saison, Sauce Tartare et Curry
Bar à Huîtres servi avec Vinaigre Échalotes, Citron
Mouclade au Foin (Cuit Minute)
Wok de Gambas, Légumes et Lait de Coco**

FORFAIT TYPE

Cocktail « Just Married » (*Mousseux, jus d'orange, jus de citron, grenadine*)
Marquise aux Agrumes et Menthe Fraîche
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse (*Bouteilles en verre*)
Kir Aligoté
Sangria Blanche

FORFAIT PRÉFÉRENCE

Crémant Fruits Rouges (*Crémant, fruits rouges, crème de framboise*)
Cocktail « Atelier » (*Crémant, griottes, crème de cerise*)
Bolée Bourguignonne (*Crémant, crème de cassis, ratafia*)
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse (*Bouteilles en Verre*)

FORFAIT PRESTIGE

Champagne
Kir Royal (Pêche, Cassis...)
Bellini (Champagne crème de pêche, sucre de canne)
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse (*Bouteilles en Verre*)

BAR A SIROPS

3 Sirops Classiques + 3 Originaux
Décoration du Buffet

FORFAIT SOFT

Eau Plate, Eau Gazeuse (*Bouteilles en Verre*)
Frênette, Soda, Cocktail de Fruits

FORFAIT ACCUEIL

Thé Glacé – Citronnade

ATTENTION SI LA BOISSON ALCOOL POUR LE VIN D'HONNEUR NE PROVIENT PAS DE NOTRE ENTREPRISE :

(Frais de gestion, verrerie, nettoyage, personnel....)

CHAPITRE II : PRESTATIONS SERVIES A TABLE

A notre arrivée, les buffets et les tables du Vin d'Honneur et du repas devront être montés et positionnés selon votre plan de table.
(Ne rien poser sur les tables)

A suivre, EXEMPLES DE PROPOSITIONS DE MENUS (TVA applicable à 10%) :

Comprenant service, verrerie, vaisselle, serviettes et nappage feutrine (tables rectangles et table rondes) ainsi que le personnel et l'assurance du personnel.

Option Nappage ET/OU Serviettes Tissues

Cette option sera apportée et installée à notre arrivée. Nous ne pouvons laisser à l'avance nos nappes et serviettes pour quelques raisons que ce soit.

Notifiez-nous vous dimensions et nombre de tables au plus tard 7 jours avant la prestation avec votre plan de table.

Les scintillants et les bougies causant beaucoup de dégâts sur nos nappes, celles-ci seront facturées au prix de remplacement pour toute tache de brûlure, trous ou autres.

Pour info : Tables rondes Diamètre 150 → 6/8 pers / Diamètre 180 → 8/10 pers

OFFERT POUR TOUT MARIAGE SIGNÉ :

**- Possibilité de déguster les plats avant la cérémonie afin de confirmer vos choix
(Après signature du contrat et pour 2 personnes), sur des dates proposées ou à emporter.**

- 2h00 de rendez-vous pour l'organisation

Nos échanges par **mail et téléphone**

*(pour temps supplémentaires de conseils organisation de mariage, tonnelles, chapiteau ou autres : voir tableau : demandez)
Installation de votre décoration par nos soins sur les tables, selon votre table témoin (sur croquis, photos en amont de préférence)*

- POUR CHAQUE MENU :

- Amuse bouche
- Trou Bourguignon
- Repas de l'équipe traiteur
- Repasse proposée à chaque convives pour le plat principal (service par un serveur au plateau)

MENU TRADITION

MISE EN BOUCHE DU MOMENT

* * * * *

Meurette d'œufs au Chablis

Petits oignons blancs et lardons fumés, croûtons aillés

OU

Trilogie Bourguignonne

(Jambon persillé, soupe de melon au Ratafia,
aigollette du Morvan « bœuf Charolais fumé »)

OU

**Chartreuse de Truite Fumée,
Coulis d'Agrumes et Roquette**

* * * * *

TROU BOURGUIGNON

* * * * *

**Effilochée de Lapereau et Légumes Confits
Jus au Romarin**

OU

**Nage de Sandre et Écrevisses,
Jeunes Légumes du maraîcher, Parfum d'Estragon**

OU

**Médallions de Volaille en Croûte de Noisettes
Sauce au Pinot Noir et Garniture de Saison**

* * * * *

**Assiette de Trois Fromages,
Petite Salade Verte
Et Vinaigrette à l'Huile de Noix**

* * * * *

Choix du Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

**Entrée + Plat + Fromage +
Dessert**

OU

**Entrée + Poisson + Viande +
Fromage + Dessert**

OU

Plat + Fromage + Dessert
14 pcs Vin d'Honneur conseillé

MENU ATELIER

Entrée + Plat + Fromage +
Dessert

OU

Entrée + Poisson + Viande +
Fromage + Dessert

OU

Plat + Fromage + Dessert

14 pcs Vin d'Honneur conseillé

MISE EN BOUCHE DU MOMENT

Aspic de Pintade et Foie Gras
Petits Légumes Rôtis, Raisins Secs et Pomme Verte

OU

Tartare de Saumon Frais et Fumé
Germe de Poireaux, Chips de Légumes
Espuma de Crustacés, Sauce Citron Vert et Aneth

Trou Bourguignon

Tatin de Canard aux Légumes Confits et Noisettes Grillées
Jus Gourmand Acidulé

OU

Corolle de Sole Panée aux Sésames,
Coulis de Langoustines

OU

Caille Désossée Farcie au Foie Gras
Fumée au Foin, Jus Réduit et Garniture de Saison

Plateau de Fromages
Et Salade Verte,
Vinaigrette à L'Huile de Noix

Choix du Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

8/25

B.S. L'ATELIER DES SAVEURS – ANCIEN ÉLÈVE DE BERNARD LOISEAU – SARL BAULAND SOILLY
ZI des Grandmonts 89200 SAUVIGNY LE BOIS / N° SIRET : 444 411 367 000 30 / Tél : 03.86.41.95.31

Andrés

MENU DECOUVERTE

Entrée + Plat + Fromage +
Dessert

OU

Entrée + Poisson + Viande +
Fromage + Dessert

OU

Plat + Fromage + Dessert
14 pcs Vin d'Honneur conseillé

MISE EN BOUCHE DU MOMENT

* * * * *

Crumble de Foie Gras et Poires Rôties aux Épices
Petite Salade Fraîcheur

OU

Délice de Gambas, Crabe et Langoustines
Aux Coulis Chamarés

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

Fondant de Canette en Croûte de Pain D'Épices
Jus Miel

OU

Filet de Bar « Cuit sur Ardoise »
Crème de Homard et Estragon

OU

Fondant de Veau, Cuisson Basse Température
Infusion de Romarin et Garniture de Saison

* * * * *

Plateau de Trois Fromages
Et Salade Verte,
Vinaigrette à L'Huile de Noix

* * * * *

Choix du Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

MENU DEGUSTATION

Entrée + Plat + Fromage +
Dessert

OU

Entrée + Poisson + Viande +
Fromage + Dessert

OU

Plat + Fromage + Dessert
14 pcs Vin d'Honneur conseillé

MISE EN BOUCHE DU MOMENT

Pressé de Homard en Pyramide, Légumes Croquants,
Gelée de Crustacés et Jeunes Pousses

OU

Terrine de Foie Gras de Canard Maison
Chutney de Fruits, Sorbet Melon et Brioche Chaude

OU

Méli-Mélo de St Jacques Mi-Cuites, Légumes et Fruits Croquants
Crème de Chou-Fleur au Paprika et Chips de Lard Fumé

Trou Bourguignon

« Bœuf Charolais » en deux cuissons
Crème de Morilles

OU

Filet de Bar Rôti sur Peau aux Agrumes
Sauce Champagne

OU

Médailles de Poularde
Parfum de Truffes et Garniture de Saison

Plateau de Trois Fromages
Et Salade Verte,
Vinaigrette à L'Huile de Noix

Choix du Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

B.S. L'ATELIER DES SAVEURS - ANCIEN ÉLEVE DE BERNARD LOISEAU - SARL BAULAND SOILLY
ZI des Grandmonts 89200 SAUVIGNY LE BOIS / N° SIRET : 444 411 367 000 30 / Tél : 03.86.41.95.31

MENU VEGETARIEN

Servi à l'Assiette
ou au Buffet

MISE EN BOUCHE DU MOMENT

Tartare d'Asperges , Verrines de Tomates et Basilic
Salade de Soja et Petites Fèves, Croustade de Curry

Wok de Légumes, dés de Tofu, Attiéké
Igname Grillé, Salade de Riz Sauvage
Frit de Manioc aux Muesli

Fromages au Plateau
Pastèque et Salade Verte
Vinaigrette à l'Huile de Noix

Carte des Desserts

PAIN ET CAFÉ

Tarif Buffet Broche

BUFFET « BROCHE »

BUFFET D'ENTRÉES

**Mesclun de Volaille aux Pignons de Pain
Bavaroise de Légumes, Sauce Tartare aux Herbes Fraîches
Quinoa de Gambas et Légumes Confits
Soupe Froide de Melon au Ratafia de Bourgogne
Assortiment de Deux Charcuteries
Terrine de Canard aux Figs**

Cochon de Lait Cuit à La Broche

OU

Agneau

OU

Jambon à l'Os Fumé au Foin

(L'intérêt étant que la cuisson se fasse également devant vous, et ce, toute la soirée)

**Moelleux de Pommes de Terre
Et Mini Brochette de Légumes Confits**

**Buffet de Fromages
Et Salade Verte,
Vinaigrette à L'Huile de Noix**

Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

Tarif Buffet Plancha

BUFFET « PLANCHA »

BUFFET D'ENTRÉES

Crème Brûlée d'Écrevisses
Verrine d'Avocats Façon Crumble
Soupe Glacée de Tomates et Basilic
Pressé de Sandre aux Légumes Confits
Marbré de Pintade aux Escargots et Persillade
Salade d'Encornets et Riz Sauvage aux Agrumes

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

ATELIER PLANCHA :

Bœuf Charolais
Canard Mariné aux Épices Douces
Volaille Marinée
Brochette de Saumon

Pommes de Terre Grenailles Cuites au Romarin
Et Tomates Confites

* * * * *

Buffet de Fromages
Salade Verte
Vinaigrette à L'Huile de Noix

* * * * *

Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

CHOIX DU TROU BOURGUIGNON

(Au choix, l'un des parfums ci-dessous)

AVEC ALCOOL

Citron Vert / Crémant
Cassis / Ratafia
Poire / Eau de Vie de Poire
Ananas / Rhum Blanc
Mangue / Passion

SPÉCIAL MENU SANS ALCOOL

Pomme / Frênette

CARTE DES FROMAGES

Inclus dans les Menus

Assiettes de fromages → 3 fromages définis ensemble
Fromage plateau → service auprès de chaque invité avec 1 plateau par le serveur
Tarte fine de Chavignol et poire au miel

Options

Possibilités d'une **pièce montée** de fromages (Tarif sur devis en fonction des fromages choisis)
Buffet → devis personnalisé

CARTE DES DESSERTS

TYPE GÂTEAUX

Poirier
Fraisier
Framboisier

Délice des Îles (*Mousse Passion, Noix de Coco*)

Délice Citron et Éclats de Meringues Vanillées

Délice Poires Confites et Chocolat au Lait

Délice Nougat et Éclats d'Amandes Grillées

Délice Spéculoos et Pain d'Épices

Ivoire Chocolat Feuillantine Croquante

Le Bourgogne (*Mousse Poire, Pain d'Épices et Baies de Cassis*)

Omelette Norvégienne

Vacherin Maison

Nougat Glacé Maison aux Éclats de Nougatine

Parfait Glacé Parfum au Choix

A L'ASSIETTE

Aumônière de Framboises, Sorbet Pamplermousse

Charlotte Chocolat Blanc et Fruits de la Passion, Sorbet Mangue

Moelleux Chocolat Noir, Sorbet Framboise

BUFFET DE DESSERTS

En 3 façons, à la place du dessert

Crème Brûlée à la Vanille, Verrine Fraise Nougatine, Délice au Citron

OU

Délice au Chocolat Croustillant, Verrine Façon Tiramisu, Tartelette de Framboise

OU

Mini Tatin d'Ananas, Forêt Noire, Mini Paris Brest

POSSIBILITÉS

Pièce Montée 2 Choux/pers et Nougatine

Pièce Montée 3 Choux/pers et Nougatine

Wedding Cake

PROPOSITIONS DE PRESTATIONS BOISSONS POUR LE REPAS

(Au choix, l'un des forfaits ci-dessous)

FORFAIT 1

**Bourgogne Aligoté Blanc
Coulanges-la-Vineuse Rouge**
Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT 2

**Viré Clessé Blanc
Saint Amour Rouge**
Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT 3

**Saint Véran Blanc
Mâcon Rouge**
Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT 4

**Pouilly Fuissé Blanc
Hautes Côtes de Beaune Rouge**
Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT 5

**Chablis Blanc
Irancy Rouge**
Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT SOFT

Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*
Frênette, Soda, Cocktail de Fruits

ATTENTION SI LA BOISSON ALCOOL POUR LE REPAS NE PROVIENT PAS DE NOTRE ENTREPRISE :

(Frais de gestion, verrerie, nettoyage, personnel....)

**Les Vins que nous proposons correspondent à des domaines avec qui nous travaillons depuis plusieurs années.
Vous avez les Domaines Colbois, Lemoule, Camus, Villiers, Regnard, Bienvenu..**

CARTE DES VINS

TVA 20 %

Vins Blancs

Bourgogne Chablis

Bourgogne Chitry

Vézelay Blanc

Bourgogne Aligoté

Riesling

Gewurztraminer

Pouilly Fuissé

Saint Véran

Macôn Blanc

Chardonnay

Julienas

Viré Clessé

Jurançon

Vins Rouges

Bourgogne Irancy

Bourgogne Coulanges

Bourgogne Chitry

Bourgogne Vézelay

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Saint Amour

Mâcon Rouge

Pétillants

Cidre

Champagne « Jacquart »

Champagne « Pelletier »

Crémant de Bourgogne

Boissons Softs

Frênette

Eau Plate et Eau Gazeuse 1,5L (Bouteilles en Verre)

Par lot de 12 bouteilles

CHAPITRE IV : LE COMPLÉMENT

BUFFET ENFANT

Formule existante pour le menu buffet adulte

Buffet d'Entrées

* * * * *

Buffet de Desserts

MENU ENFANT BASIC

Madame « girafe » en Tarte Salée

* * * * *

Abeille de Pommes de Terre et Volaille

* * * * *

Dessert des Menus

OU

Tarte Chocolat Lait

MENU ENFANT « PETITE BARQUE »

Meli Melo Fraîcheur

* * * * *

Gougère Garnie « Bambino » (Jambon/Gruyère)

Cornet de Pommes de Terre

* * * * *

Mousse Chocolat Maison

SOUPE A L'OIGNON

MENU PRESTATAIRE

Froid (type plateau repas)

OU

Chaud

OU

Repas convives

Ces prestations seront déposées dans le frigo de la salle ou du domaine.
Hors service, hors matériel et hors boissons.

REPAS DU LENDEMAIN

Pain à prévoir par vos soins

Assortiment de Deux Crudités
Assortiment de Deux Charcuteries
Salade de Pommes de Terres Façon Piémontaise
Salade de Riz Agrémentée
Poulet Froid Rôti
Rôti de Porc Froid
Fromage Blanc de Campagne
Condiments
Salade de Fruits Frais

BRUNCH

Assortiment de Mini Viennoiseries
Brioche Artisanale
Pain de Campagne/Pain aux Céréales
Confiture (2 sortes), Miel, Beurre
Chiffonnade de Jambon de Pays
Œufs Brouillés à « Réchauffer »
Salade de Pâtes Paysanne
Duo de Fromages
Salade de Fruits Frais

MENU BROCHE DU LENDEMAIN

Pour un minimum de 70 personnes

Poulet Fermier Label Rouge

OU

Jambon Fumé au Foin OU Braisé au Miel

Accompagnement de Carottes et Pommes de Terre Grenailles
De notre Maraîcher du Morvan
Cuites au Jus de Cuisson et Aromates

Salade de Fruits Frais

Prestations comprenant : Broche cuisson verticale, bois, installation, découpe et présence d'un cuisinier pendant 5/7 heures.

CHAPITRE V : LES TENDANCES DU MOMENT

CRÊPE PARTY

(Clin d'œil des enfants pendant le Vin D'Honneur ou Gourmandise au Dessert)

Pâte à Tartiner, 3 Confitures, Sucre

CANDY BAR (Bar à Bonbons)

Avec installation, décoration, nappage

Le Tendre (Ex : Petit Crocodile), **Le Moelleux** (Ex : Marshmallow),
Le « Qui Pique » (Ex : Cola), **La Délicieuse** (Ex : La Fraise)

OPEN BAR DE 2H A 5H

Avec service, verrerie, nappage feutrine et matériel et hors boissons

Boissons à apporter par vos soins

FORFAIT COCKTAIL - SOFT - CAFÉ ET THÉ

Fabrication de Cocktail avec nos alcools

Eau Plate, Eau Gazeuse, Frénette, Soda, Cocktail de Fruits

Café et Thé

Petits Snacks salés → **Mini Burgers, Mini Sandwichs, Bagels**

Se renseigner, personnalisation au devis

BAR A CUPCAKES / Avec installation, décoration, nappage

Le Petit Plaisir

(Vanille, Fraise, Chocolat)

Ou

Le Gourmand

(Caramel, Poire, Chocolat)

Ou

L'Inattendu

(Menthe Verte, Thym, Estragon)

BUFFET CAFÉ/THÉ/INFUSION (Café déjà inclus dans le menu)

Sup Mignardise ...,€./pers

Pyramide de Macarons

Ou

Brochette de Fruits Frais sur Pics

Ou

Mini Éclair

Ou

Verrine Mousse au Chocolat

Ou

Financier Noisettes

Le matériel, le nappage, la vaisselle et verrerie restés sur place devront être rapportés le Mardi avant midi suivant la prestation avec le dernier règlement.

Bien entendu, un arrangement est possible en fonction des différentes possibilités.

Nous vous proposons ce devis qui ne sera arrêté qu'à la suite de notre accord de place sur la date choisie et d'une signature et

d'un acompte déposé et encaissé. Attention, le devis n'engage pas que nous ayons la disponibilité jusqu'à la prise de votre décision. Merci de bien nous prévenir avant toute signature.

BON POUR ACCORD : _____

Date :

SIGNATURE des deux personnes :

A la Signature du Devis :

30% d'Acompte à la Commande, 50% du montant total un mois avant l'événement, et le reste le jour J ou le lendemain.

Le taux de TVA mentionné est le taux actuellement en vigueur. A ce taux, se substituera automatiquement le nouveau taux légalement applicable dès son entrée en vigueur. Le montant total TTC sera majoré pour tenir compte du nouveau taux de TVA en vigueur. (tva appliqué ce jour 10% prestation avec service et 20% sur les alcools.)

POUR SUIVRE NOS ACTUALITES... / CONTACTS



atelierdessaveurs1@orange.fr



www.bs-atelierdessaveurs.com

Tél

03 86 41 95 31



Bs l'atelier des saveurs

CONDITIONS GÉNÉRALES

COMMANDES / RESERVATIONS/ Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le client agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société et, d'autre part BS L'Atelier des Saveurs 12 ZA Rue de Grandmonts 89200 Sauvigny le Bois - Bourgogne. Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Nos prix sont fermes et définitifs à réception du devis accepté et signé par le client sauf modification de la TVA. Nos marchandises et produits alimentaires supportent la TVA à 5,5%, le service à 10%, le matériel et transport à 20%BS L'Atelier des Saveurs décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas conservés selon les conditions indiquées et consommés dans un délai raisonnable. Dans le cadre des livraisons, nous attirons votre attention qu'il échoit au client de prévoir un mode de conservation ad hoc des denrées. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise de pourra être ni reprise, ni échangée.

Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, BS L'Atelier des Saveurs reste titulaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte. BS L'Atelier des Saveurs ne sera en aucun cas obligé d'effectuer le service de marchandises ou plats qu'il ne fournit pas, sauf accord préalable et facturation en sus. Toute annulation à l'initiative du client, quelqu'en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé (en aucun cas il n'est question d'arrhes!). Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait cave
- Perte ou casse de matériel constatée à l'issue de la prestation et facturée au coût de remplacement
- Le maintien du personnel au delà des heures indiquées

La rédaction des conditions financières sera facturée au-delà de trois versions non validée par le client à raison de 25€ TTC.

Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client.

Notre personnel n'est pas forcé pour la remise en état du lieu de réception, pour le lendemain en Brunch et ménage de la salle et sanitaire, le client doit s'assurer de la prise en charge de cette prestation lors de la réservation de la salle. Le pain et les boissons ne sont pas fournis sauf mention contraire sur le bon de commande.

Concerner toutes les prestations COMMANDES / RESERVATIONS/ Aucune commande ou réservation ne sera définitive si elle n'a pas été confirmée par écrit dûment datés, paraphés, signés, cachetés et portant la mention "bon pour accord" par le client et s'il n'a pas été joint à cette dernière un acompte déterminé sur le devis. Toute réservation téléphonique doit faire l'objet d'une confirmation écrite. Toute commande devra être confirmée par un acompte de 30% de la somme totale estimée ensemble. Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé. BS L'Atelier des Saveurs se réserve le droit d'annuler la manifestation tant que le contrat et l'acompte ne lui ont pas été adressés.

Si aucun écrit ne nous est adressé dans ce délai le nombre de personne servi et facturé sera celui du bon de réservation, sans aucune possibilité de changement et ce, même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur. Nous nous réservons le droit de refuser une modification ou un produit non mentionné dans nos tarifs ou en cas de force majeure. Les éventuelles réclamations concernant les denrées périssables doivent être signalées au plus tard dans les 6h suivant la réception des marchandises. Une fois ce terme dépassé, chaque livraison est considérée comme en accord avec la commande.(nous vous conseillons de garder un plat exemple type que vous aurez ultérieurement mis au frais afin de pouvoir comprendre au mieux l'objet de la réclamation).Concernant nos prestations avec service et sans service menu comprenant le dessert, nous ne retirerons pas cette prestation même sous prétexte d'un autre prestataire, Si le dessert est inclus dans la prestation, il e sera pas retiré, Vous pouvez à votre charge prendre un autre prestataire mais pour diverses raisons dont notre propre expérience, il y a toujours problème et bien entendu, le prestataire n'est pas là pour le régler , Par conséquent, nous ne prenons pas en charge le service d'un dessert autre que les nôtres, Nous n'empêchons pour autant pas nos clients de prendre par un autre prestataire sans nos services et notre dessert peut être pris pour un lendemain par exemple si le client le souhaite.

La responsabilité de BS L'Atelier des Saveurs ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure.

Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code Civil.

ALLERGENES : Nos plats sont réalisés dans notre laboratoire utilisant des céréales contenant du gluten, des graines de sésame, du soja et produits à base de soja, des crustacées, des oeufs, du poisson et produits de la mer, des fruits à coques, lait et produits laitiers, céleri, moutarde. Nous prendrons des précautions pour les personnes allergiques, ni nous sommes prévenus mais nous ne pouvons pas vous garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos plats.

« Dispositions particulières dues à la crise sanitaire : La date retenue pour l'organisation de la prestation est ferme et définitive.

Aucun report ou annulation de la prestation ne sera consenti sauf en cas d'interdiction d'organisation de la manifestation édictée en vertu des dispositions légales impératives (notamment lois, décrets ou arrêtés préfectoraux) applicables au jour de la manifestation.

Dans ce cas, les acomptes versés seront conservés par l'Atelier des Saveurs dans la mesure où, eu égard à son ancienneté, la crise sanitaire et ses conséquences ne peuvent plus être considérées comme un cas de force majeure au regard de l'article 1218 du code civil. Le nombre de participants pourra varier à la baisse à hauteur de 10 % du nombre initialement prévu.

En cas de diminution du nombre de participants ou de parts servies en deçà de 10% imposées par des dispositions légales en vigueur au jour de la manifestation, la totalité de la prestation restera due dans la mesure où, eu égard à son ancienneté, la crise sanitaire et ses conséquences ne peuvent plus être considérées comme un cas de force majeure au regard de l'article 1218 du code civil.

Il est en outre précisé que l'Atelier des Saveurs n'effectue pas de prestation extérieure à ses ateliers pour un nombre de participants inférieur à 30 personnes.

En cas d'obligations légales impératives liées à la crise sanitaire, (notamment lois, décrets ou arrêtés préfectoraux) applicables **au jour** de la manifestation restreignant le nombre de participants à 30 personnes ou moins, l'Atelier des saveurs se réserve la possibilité d'annuler la prestation.

Dans ce cas les sommes versées par avance seront intégralement restituées et aucun dédommagement complémentaire ne pourra être réclamé à l'Atelier des saveurs ».

LIVRAISONS / Toute réclamation lors de la livraison de marchandises et boissons non mentionnées sur le bon, sera considérée comme nulle et non avenue. Aucune réclamation ne sera reçue à posteriori. De même, toute erreur de livraison ne pourra être imputée à l'entreprise bs l'atelier des saveurs dans le cas d'informations ou de coordonnées erronées. Les frais de livraison sont facturés en supplément. Nous consulter. Par mesure d'hygiène, aucun produit alimentaire ne pourra être repris ou échangé. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière, intempéries) dégage sa responsabilité.

REPORT/ En cas de report par le client de la date de réception pour quelques causes que ce soit, l'acompte sera conservé par le Traiteur BS L'Atelier des Saveurs.

MATERIEL / Une caution de 100€ est exigée lorsque nous laissons du matériel à disposition. Vous récupérez votre caution quand vous ramenez ce matériel dans les 3 jours ouvrables. Nous vous demandons de nettoyer le matériel simplement à l'eau et à la lavette (pas de produits mordants, pas d'éponge verte !) afin d'éviter les griffes sur les miroirs et autres plats fragiles. A l'exception des articles jetables, le matériel qui est remis temporairement au client au moment de la livraison reste la propriété de bs l'atelier des saveurs. En cas de casse ou perte, le matériel sera facturé au prix coûtant.

PAIEMENT / Toute facture présentée à la livraison doit être payée comptant, à défaut, nous nous réservons le droit de rapporter les marchandises en nos magasins. Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 7 jours après la prestation. Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente. En cas de devis préalable par le client, la commande ne pourra définitivement être enregistrée qu'à la réception de l'acompte. Toute résiliation par le client, quelle que soit la cause, entraîne pour celui – ci la perte des acomptes versés. Tout retard de paiement entraîne le paiement majoré de 2% par mois à la charge du client. Ce dernier sera tenu d'en régler le montant sans mise en demeure préalable, tout intérêt pour un mois commencé étant exigible un mois après réception de commande. En cas de litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15 %, conformément à l'article 1226 du code civil.

Concerne principalement les prestations avec service COMMANDES/RESERVATIONS/ Lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande du client et en l'échange de la signature d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Les marchandises non livrées par l'entreprise BS L'Atelier des Saveurs voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type: allergies, sans sel, halal, casher... Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Le traiteur ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accords mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

Concerne principalement les prestations sans service COMMANDES/RESERVATIONS / Les marchandises doivent être conservées par le client dans un endroit frais et sec.

LIVRAISONS / Les délais prévus dans la livraison d'une commande ou d'une réservation ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à deux heures ne donnent pas le droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

SUPPLEMENT / Toutes prestations (marchandise et boisson, Mise en place des tables et chaises, personnel etc...) non inclus dans le devis feront l'objet d'une facturation. Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, BS L'atelier des saveurs reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte. Bs L'Atelier des saveurs ne sera en aucun cas obligé d'effectuer le service de marchandises ou plats qu'il ne fournit pas, sauf facturation en sus et accord préalable.

DIVERS / Toute casse de verres durant la prestation par vous-mêmes ou vos convives sera facturée et rajoutée au dernier montant à régler à la fin de la prestation ou au retour de la vaisselle (Verre à eau : 2,80€ , Verre à vin : 2,45€ , et Flûte : 2,50€).Le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant au Traiteur et ceux mis à la disposition de l'organisation. La consommation excessive de boissons par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait. Nous ne sommes pas habilités à gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et mineurs, ces derniers étant sous la responsabilité de leurs parents. Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit pendant toute notre prestation à toute personne en dehors de notre équipe. La reprise des

poubelles ou des bouteilles vides n'est pas comprise dans la prestation principalement pour des raisons d'hygiène et de coûts. Si cette reprise était demandée par le client, celle-ci serait facturée. (5 euros les sac poubelle de 100 l et 4 euros la bouteille vide plastifiée ou en verre).Si aucun droit de bouchon n'est demandé au client, Bs l'atelier des saveurs ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accord mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables des boissons non prévue par nos soins. Notre ou nos camions frigorifiques doivent rester à côté de notre espace traiteur lors de la prestation et ne pourra en aucun cas être placé en un autre endroit pour quelque raison. Si cela était le cas, ceci devrait être défini par avance avec BS L'Atelier des Saveurs et ajouté au contrat. Mais cela engendrera des frais supplémentaires dus aux trajets effectués entre l'espace cuisine et le véhicule. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute contestation concernant la facture ne pourra être prise en compte au-delà d'un délai de sept jours suivant la date de la facture. Bs L'Atelier des Saveurs engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture.

ASSURANCE / Nous vous conseillons de prendre une assurance ponctuelle auprès de votre assureur le jour de votre réception. Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de la réception. Bs l'atelier des saveurs décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à BS L'Atelier des Saveurs et ceux mis à la disposition de l'organisation.

PAIEMENT / Tout professionnel en situation de retard de paiement est de plein droit débiteur, à l'égard de son créancier, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est de 40 euros. Si les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le créancier peut demander une indemnisation complémentaire sur justifications. Cette indemnité s'ajoute aux pénalités de retard légalement dues, et doit faire l'objet des mêmes mentions que ces dernières. Tout litige pouvant s'élever dans l'interprétation des présentes conditions générales de vente ou contestation dans le cadre de nos prestations pourront être soumis à un arbitrage et en cas de désaccord aux juridictions compétentes du siège social de notre société. A la commande un rib sera demandé pour enregistrement du dossier. A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence des tribunaux. Dans le but de satisfaire le client, bs l'atelier des saveurs pourra être amené à faire évoluer les présentes conditions générales de vente ainsi que ces gammes de produits sans avoir à en avertir qui que se soit.

Toute prestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de huit jours ouvrables après la prestation.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente.

RESPONSABILITÉ / Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal, casher,... Nous déclinons enfin toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les participants adultes ou mineurs est du ressort de l'organisateur de l'évènement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait.

Nous rappelons qu'en cas d'animation musicale, le client sera redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la Sacem.

BS L'Atelier des Saveurs s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. A cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre de BS L'Atelier des Saveurs et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants.

RGPD / Dans le cadre de la réalisation de votre contrat, il nous faudra collecter diverses données personnelles à votre sujet. Celles-ci nous serviront à l'élaboration, et l'envoi, de vos divers devis aboutissants à la réalisation de votre contrat, et votre facture finale. Pour cela elles seront enregistrées dans notre logiciel de caisse où nous réalisons entre autres nos factures. Ces données sont gardées jusqu'à ce qu'une demande de votre part nous spécifiant votre volonté de les supprimer de nos fichiers nous soit envoyée.

J'accepte la collecte de mes données pour des fins de réalisation de contrats et de prestations conclues entre les deux parties, de partenariats et de publicité. Droit au retrait du consentement, droit d'accès et de rectification, droit à l'effacement et à la limitation de droit à la portabilité. Une réclamation peut-être faite auprès de la CNIL.