



La Parisienne
Cuisinier Traiteur



Du sur-mesure pour le plus beau jour de votre vie !





La Parisienne
Cuisinier Traiteur

Sandrine & Pascal Perrouin
104 Avenue de La République
44600 Saint-Nazaire
02 40 22 45 77
laparisiennetraiteur@orange.fr

Dans nos menus sont compris :

La mise en place de votre décoration.

Pour le cocktail : nappage en tissu blanc, et verrerie.

Pour le déjeuner ou le dîner : nappage et serviettes en tissu blanc, vaisselle en porcelaine blanche, trois verres par personne (y compris flûtes à champagne), tasses et couverts.

Le service de votre boisson sans droit de bouchon pour les bouteilles.

Nous n'effectuons pas de service en carafe. Si votre vin est en cubi, nous vous demanderons de le mettre en bouteille.

Petit pain individuel et boule tranchée.

Service : un encadrement de professionnels comprenant un maître d'hôtel et des serveurs vous est proposé. Selon le lieu de la prestation, nous prévoyons un serveur pour 25 à 30 convives. Notre prestation se termine en fin de repas, avec le service du café sous forme de buffet.

Le service dure 10 heures au total (de l'installation jusqu'à notre départ). Au-delà, des heures supplémentaires seront facturées à 38 € de l'heure par membre du personnel. Les tarifs affichés sont pour un minimum de 50 convives (si inférieur nous consulter)

Dans nos menus ne sont pas compris :

La boisson.

Le mobilier (tables et chaises).

La décoration des tables (matériel).

La verrerie pour votre soirée (nous consulter).

Personnel de fermeture :

Le personnel de fermeture peut vous être imposé par le loueur de la salle pour le rangement complet, ou à votre demande, pour assurer le service du bar.

Pour des raisons de sécurité, ils sont au minimum deux, dont le maître d'hôtel responsable de la réception.

Tarif horaire : 38 € de l'heure par membre du personnel.

Possibilité de dégustation

Pour une décision sans surprise, il est possible d'effectuer un repas test : vous pouvez faire un choix de 2 entrées, 2 plats, 2 fromages, 2 desserts maximum

Tarif : 30€ à 40€ par personne

Bonne lecture !

Nos cocktails



Nos cocktails sont servis debout sous forme de buffet.

Nos tarifs de cocktails incluent : le nappage, la mise en place, le service et la verrerie.

Boissons non incluses.

Les pièces cocktails peuvent être modifiées en fonction de la saisonnalité



Cocktail vin d'honneur

Les tarifs indiqués concernent un service précédant un repas.

Si ce n'est pas le cas, veuillez nous consulter.

(D'une durée de 30 minutes à 1 heure)

Tarif 6 pièces par personne : 10€

Tarif 8 pièces par personne : 13,30 €



Verrines d'été :

Mousseline de maïs doux, thon et cacahuètes grillées Tartare d'avocat et crabe, vinaigrette moutarde de Meaux Compotée de tomates au cumin et à la menthe

Mini roulés avec différents pains de mie aromatisés :

Saumon et fromage frais

Jambon cru et roquette

Crabe et fines herbes

Tartinettes :

Compotée de tomates au cumin et à l'amande

Tapenade d'olives vertes et noires

Houmous

Gaufres persillées au fromage :

Tomates, œufs et anchois

Guacamole et saumon

Chèvre frais à l'aneth et œufs de poissons

Pics bambou :

Crevettes marinées aux agrumes

Tomates cerises, emmental et

Billes de concombre



Cocktail vin d'honneur

(D'une durée de 1 heure 30 à 2 heures)

Tarif 10 pièces par personne : 15€50

Tarif 12 pièces par personne : 16€50



Pièces froides

Verrines d'été :

Mousseline de maïs doux, thon et
cacahuètes grillées

Tartare d'avocat et crabe vinaigrette
moutarde de Meaux

Compoté de tomates au cumin à la menthe

Petits roulés avec différent pain de mie aromatisé :

Saumon et fromage frais

Jambon cru roquette

Crabe et fines herbes

Cuillères :

Mascarpone à l'avocat et citron vert Feta aux
poivrons

Tomates cerise grappes garnies

Mousseline de thon

Brunoise de légumes au basilic

Rillettes de saumon

Tartinettes :

Compotée de tomates au cumin et à
l'amande Tapenade d'olives vertes et noires

Houmous

Tartare de Magret de canard chutney
exotique

Pics bambou

Crevettes marinées aux agrumes
Tomates cerises, emmental et billes
de concombre

Pièces chaudes

Bonbon de foie gras

Fondue de poireaux et noix pétoncles

Acras de morue

Mini feuilleté

Un atelier à choisir :

Plancha de la Terre :

Brochettes de volaille Teriyaki, brochettes
de bœuf, brochettes de canard (2 pers)

OU

Plancha de la mer :

Brochettes de crevettes, brochettes de
pétoncles, brochettes de thon (2
par pers)

OU

Découpe de saumon fumé

A déguster sur blinis ou pain de mie
accompagné de sa crème ciboulette

Ateliers culinaires à la carte

(Ateliers culinaires supplémentaires)

Foie gras :

Foie gras poêlé sur place, à déguster sur toast de pain d'épices ou de pain de campagne aux raisins : **9 € par personne**

Découpe de jambon Serrano

Accompagné Divers pains beurre et condiments **7.50€ par personne**

De la mer :

Découpe de saumon fumé, à déguster sur blinis ou pain de mie, accompagnée de sa crème ciboulette : **6,80 € par personne**

Planchas :

De la Terre : Brochettes de volaille Teriyaki, brochettes de bœuf, brochettes de canard (2 par personne) : **6,80 € par personne**

De la mer : Brochettes de crevettes, brochettes de pétoncles, brochettes de thon (2 par personne) : **6,80 € par personne**



Nos Menus



Trou normand : **2,80 € par personne**

Manzana-pomme - Vodka-citron - Rhum-Mojito- Poire-Williams

Si service de votre trou normand incluant la vaisselle: **1,50 €
par personne**



Le parc Monceau

Tarif incluant 8 pièces cocktail apéritif : 59.00€

Pour accompagner votre vin d'honneur servi debout, avec une présentation du buffet 8 pièces par personne (durée maximum de 1h à 1h15)

Verrines d'été :

Mousseline de maïs doux, thon et cacahuètes grillées
Tartare d'avocat et crabe vinaigrette, moutarde de Meaux

Compoté de tomates au cumin à la menthe

Petit roulés avec différent pain de mie aromatisé :

Saumon et fromage frais

Jambon cru roquette

Crabe et fines herbes

Cuillères :

Mascarpone à l'avocat et citron vert

Feta aux poivrons

Mini gaufre :

Tomate œuf hanois

Guacamole et saumon



Repas

ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

Pannequet de crabe, mangue, pomme avocat gelée de citron

Salade de roulade de joue de bœuf, copeaux de foie gras, mesclun garni (croutons, vinaigrettes à l'huile de truffe)

Nougat de joue de porc confite, pépites de foie gras et gelée de griottes

VIANDE CHAUDE OU POISSON CHAUD AU CHOIX

Blanc de pintadeau contisé au foie gras, crème de quincy et morilles

Mignon de porc comté basilic, sauce pignons de pins

Palet de Veau saltimbocca à la Romana, crème de parmesan

Filet de dorade croûte de gomasio marin, sauce acidulée à l'estragon

FROMAGE AU CHOIX

(Servis sur lit de salade)

Croustillant de St Néctaire

Brick de St Marcellin, pommes, miel

Duo de fromages en fonction du marché

DESSERT AU CHOIX

Voir liste ci-après

Le jardin des Tuileries

Tarif (incluant 12 pièces cocktail dont 1 atelier) sans entrée : 56.50€

Tarif (incluant 12 pièces cocktail dont 1 atelier) avec repas complet: 63.00€

Pour accompagner votre vin d'honneur servi debout, avec une présentation du buffet 12 pièces par personne (durée maximum de 1h30 à 2h00)

Pièces froides

Verrines d'été :

Mousseline de maïs doux, thon et
cacahuètes grillées

Tartare d'avocat et crabe vinaigrette
moutarde de Meaux

Compoté de tomates au cumin à la menthe

Petit roulés avec différent pain de mie aromatisé :

Saumon et fromage frais

Jambon cru roquette

Crabe et fines herbes

Cuillères :

Mascarpone à l'avocat et citron vert Feta aux
poivrons

Mini gaufre :

Tomate œuf hancois

Guacamole et saumon

Mini canapés :

A la cochonaille Guacamole et
saumon

Chèvre frais à l'aneth, oeufs de
poisson

Tartinettes :

Compotée de tomates au cumin et à
l'amande Tapenade d'olives vertes et noires

Houmous

Tartare de Magret de canard chutney
exotique

Pics bambou

Crevettes marinées aux agrumes

Tomates cerises, emmental et
billes de concombre

Animation Cornet :

Mousseline de St Jacques

Mousse fromagère ail et fines
herbes

Pièces chaudes

Bonbon de foie gras

Fondue de poireaux et noix pétoncles

Acras de morue

Mini feuilleté



Atelier à choisir

Plancha de la Terre : Brochettes de volaille Teriyaki,
brochettes de bœuf, brochettes de canard (2 pers)

OU

Plancha de la mer : Brochettes de crevettes, brochettes de
pétoncles, brochettes de thon (2
par pers)

OU

Découpe de saumon fumé : A déguster sur blinis ou pain de
mie accompagné de sa crème ciboulette

Repas

ENTRÉE AU CHOIX

Superposition de foie gras aux griottes, gelée de canard corsé

Foie gras de canard français, ses toasts et fruits rouges

Tartelette Parisienne (sur une pâte feuilletée, déclinaison de
champignons, pommes fruits rôties, escalope de foie gras)(chaud)

VIANDE OU POISSON AU CHOIX

Grenadin de veau juste température, pané au gomasio breton, sauce aux girolles

Magret de canard en habit de graines, sauce douce

Cuisse de pintadeau farcie et confite, sauce morilles

Dos de cabillaud, crème de champagne

FROMAGE AU CHOIX

(Servis sur lit de salade)

Croustillant de St Néctaire

Brick de St Marcellin, pommes, miel

Duo de fromages en fonction du marché

DESSERT AU CHOIX

Voir liste ci-après



Le palais Royal

Tarif 64€



Repas

ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE AU CHOIX

Concerto de foie gras au cidre sur biscuit aux épices et cannelle

Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes (chaud)

Finger aux 2 saumons Panacotta de Homards

POISSON AU CHOIX

Saint-Jacques poêlées crème de vermouth dry sur son risotto aux
girolles

Dos de sandre au beurre blanc

Pavé de lotte, sauce champagne

VIANDE CHAUDE AU CHOIX

Nougat de bœuf aux amandes, crème forestière

Mignon de Veau viennoise de roquette, jus corsé au poivre de Sichuan

Tournedos de Magret de canard sauce amarena

FROMAGE AU CHOIX

(Servis sur lit de salade)

Croutillant de St Néctaire

Brick de St Marcellin, pommes, miel

Duo de fromages en fonction du marché

DESSERT AU CHOIX

Voir liste ci-après



Garnitures

**Nous vous proposons les garnitures suivantes pour accompagner vos plats.
Merci de sélectionner deux garnitures par plat, identiques pour l'ensemble des convives.**

Pommes dauphines

Flan de légumes

Pommes de terre grenaille

Crème brûlée à la tomate

Bâtonnets de carottes multicolores

Mousseline de carottes au cumin et zestes d'orange

Mousseline de céleri à la noix de muscade

Demi-tomate piperade

Jardinière de légumes

Religieuse de pommes de terre

Risotto : forestier, safrané ou aux herbes

Écrasé de pommes de terre turtafatta

Julienne de légumes

Riz multicolore (conseillé pour accompagner un poisson)

Purée de patate douce



Menus spécifiques

45€ par personne

Menu végétarien ou sans viandes

ENTRÉE AU CHOIX

Entremet de petits pois et menthe fraîche, gaspacho de tomates et grosses crevettes épicées

Salade de quinoa, figues séchées, cubes de fromage

Taboulé de pois-chiche

PLAT AU CHOIX

2 1/2 aubergine gourmande garnis de légumes

Lasagne végétarienne

Blinis de courge et patate douce, coulis de carottes au gingembre

Pavé de Lotte sauce champagne

FROMAGE DES MARIÉS

DESSERT DES MARIÉS



Menu sans gluten

ENTRÉE AU CHOIX

Assiette de saumon fumé, crème fromagère aux herbes, petit pain sans gluten

Terrine aux trois légumes, pousses de salades et vinaigrette au cerfeuil

PLAT AU CHOIX

Dos de cabillaud, sauce vierge, mousseline de patate douce et bâtonnets de légumes verts

Dos de veau braisé, jus de tomates réduit

Garnitures : Mousseline de patate douce et bâtonnets de légumes verts

FROMAGE DES MARIÉS

DESSERT AU CHOIX

Pommes caramélisées et crème caramel au beurre salé

Salade de fruits de saison, accompagné de son coulis maison

Pour tout autre menu nous consulter. Attention, toute personne allergique ou intolérante à un ou plusieurs produits alimentaires doit nous être déclarée.



Carte des desserts

Tous nos gâteaux sont faits maison et accompagnés de coulis de fruits, de crème anglaise ou de crème au chocolat.

En saison uniquement : Fraisier, Framboisier, Abricotier

Carachoco : Biscuit au chocolat, crème caramel et chocolat, insert caramel

Magique Mango : Crémeux à la mangue, croustillant à la mandarine, biscuit aux amandes

Le Soleil : Dacquoise à la noix de coco, mousse framboise, mousse citron vert

Blancheur aux fruits rouges : Biscuit au chocolat noir, mousse au chocolat blanc, insert de fruits rouges

Craquant au chocolat : Biscuit au chocolat, praliné craquant, mousse au chocolat noir

Damier : Biscuit au chocolat noir, mousse chocolat-framboise, parfait à la vanille avec des framboises entières

Fraîcheur : Génoise au chocolat blanc, ganache au citron vert ivoire, crème de citron

Lemon : Biscuit au chocolat noir, mousse au chocolat noir, craquant cacahuète et crémeux citron

Pina Colada : Ananas, noix de coco

Pièce montée : 3 choux +5€



Assiettes gourmandes

Pas de présentation de dessert service à l'assiette

Choisir 3 réductions:

Craquant au chocolat

Mini fondant cœur caramel

Mini éclair à la framboise

Clafoutis aux myrtilles

Cup de soupe de fraises et menthe fraîche (en saison)

Mini baba au sirop d'érable

Parfait à la mangue

Salade de fruits de saison

Menu enfant

De 3 à 12 ans : 14.50€ par enfant

Melon et jambon ou assiette de charcuterie

Blanc de volaille et pommes de terre sautées

Eclair au chocolat



Sans oublier...

Pour les musiciens, animateurs ou baby-sitter.

24€ par prestataire

ENTRÉE

Coquille de poisson

PLAT CHAUD

Suprême de volaille, gratin dauphinois

DESSERT

Tarte aux pommes



Fontaine à champagne

**Montage et service 65€
(sans boissons)**

Pour votre soirée dansante

Sans service, livraison comprise

Cascade de fruits de saison a partir de 50 pers: **6€ par personne**

Buffet de réductions sucrée (4 pièces par personne): **8€ par personne**

Brioche : **2.50€ par personne**

Plateau de terrine (rillettes et terrines de pâtés, condiments, pain) : **6.80€ par personne**

Buffet LUNCH 5 pièces salées, 2 pièces sucrées par personne et terrine : **12.50€ par personne**

Buffet LUNCH 7 pièces salées, 3 pièces sucrées par personnes et terrine : **14.50€ par personne**

Pièces salées

Mini navettes :

Crudités

Charcuterie

Viandes froides

Mini pitas :

Poulet au curry

Canard et poivrons

Rillettes de saumon, oeuf, salade

Pains surprises (50 canapés) :

Charcuterie et saumon fumé

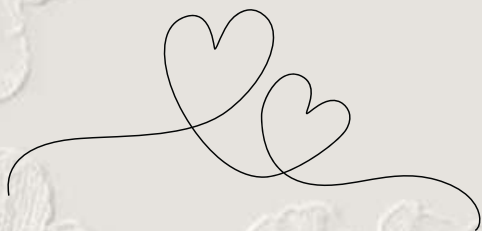
Terrine de pâté et pain

Pièces sucrées

Mini cupcakes

Mini tartes aux fruits

Mini éclairs



Pour votre retour de mariage

Sans service, livraison incluse

Buffet à 17.00€ par personne

Assortiment de salades composées

Terrines de pâtés et rillettes

Assortiment de viandes froides (rôti de porc, rôti de bœuf, saucisson, jambon de Pays)

Tartes maison

Buffet à 22.00€ par personne

Assortiment de salades composées

Cochon de lait farci accompagné de deux garnitures

Tartes ou corbeille de fruits frais



Avec service, vaisselle, nappage, serviettes (durée : 4h de l'installation au départ)

Buffet Breton à 18.00€ par personne (2 galettes + 2 crêpes)

Garnitures salées : jambon, saucisse, andouille, gruyère, œufs, champignons, tomates

Garnitures sucrées: caramel au beurre salé, chocolat, confiture, beurre, sucre

Brunch à 32€ par personne (pain inclus)

Café, thé

Mini viennoiseries (2 par personne) - Brioches (1 par personne)

Beurre, confiture, pâte à tartiner

Quiches variées (1 part par personne) - Cakes salés (1 tranche par personne)

Assortiment de salades (200g par personne)

Oeufs brouillés - Poitrine grillée (1 par personne) - Saucisses (1 par personne)

Terrines de pâtés et rillettes (80g par personne)

Plateau de fromages (80g par personne)

Corbeille de fruits - Tartes diverses (1 par personne)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (PRESTATIONS DE SERVICES – CONSOMMATEURS)

ARTICLE 1 – Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent, sans restriction ni réserve à toute prestation de traiteur proposées par l'entreprise CHARCUTERIE PARISIENNE exerçant sous l'enseigne « la charcuterie parisienne » aux consommateurs et Clients non professionnels.

Ces Conditions Générales de Vente sont systématiquement communiquées à tout Client préalablement à la conclusion du contrat de fourniture de prestation de traiteur et prévaudront, le cas échéant, sur toute autre version ou tout autre document contradictoire.

Le Client déclare avoir pris connaissance des présentes Conditions Générales de Ventes (et de toutes les informations listées à l'article L.221-5 du Code de la consommation) et les avoir acceptées avant

la conclusion du contrat de fourniture de services. La validation de la commande de Services par le Client vaut acceptation sans restriction ni réserve des présentes Conditions Générales de Vente. Ces Conditions Générales de Vente pouvant faire l'objet de modifications ultérieures, la version applicable à l'achat du Client est celle en vigueur au jour de la conclusion du contrat.

Les coordonnées du Prestataire sont les suivantes : La charcuterie Parisienne 104 avenue de la république 44600 Saint-Nazaire.

ARTICLE 2 – Commandes

Toute commande effectuée par le Client ne sera considérée comme définitive qu'après :

- La visite du lieu retenu par le Client pour la Prestation ;
- l'envoi au Client de la confirmation de l'acceptation de la commande par le Prestataire ;
- et après encaissement par celui-ci de l'intégralité de l'acompte dû et défini préalablement entre les parties.

Les devis établis par le Prestataire sont valables pendant une durée de 30 jours.

Le Prestataire se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un Client avec lequel il existerait un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

Le nombre définitif des repas devra être confirmé au Prestataire, 10 jours avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

Les éventuelles modifications de la commande par le Client, ne pourront être prises en compte par le Prestataire que dans la limite de ses possibilités et à condition d'être notifiées par, mail ou courrier postal au Prestataire 30 jours au moins avant la date prévue pour la fourniture des Services commandés.

Le cas échéant, ces modifications donneront lieu à l'établissement d'un devis et à un ajustement du prix.

En cas d'annulation par le Client d'une commande acceptée par le Prestataire, l'acompte précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation, y compris en cas de force majeure, notamment en cas d'annulation liée à une crise sanitaire.

Si l'annulation par le Client d'une commande acceptée par le Prestataire intervient moins de 10 jours avant la date d'exécution de la prestation, l'intégralité de la prestation sera facturée au Client par le Prestataire et ce quel que soit le motif de l'annulation, y compris en cas de force majeure, notamment en cas d'annulation liée à une crise sanitaire.

ARTICLE 3 - Tarifs

Les Services proposés par le Prestataire sont fournis aux tarifs en vigueur et préalablement convenus entre les parties et selon le devis établi par le Prestataire, lors de l'enregistrement de la commande par le Prestataire. Les prix sont exprimés en Euros, HT et TTC.

Ces tarifs sont fermes et non révisables pendant leur période de validité.

Le paiement demandé au Client correspond au montant total de la prestation, après déduction de l'acompte.

Une facture est établie par le Prestataire et remise au Client lors de la fourniture de la prestation de services commandée.

ARTICLE 4 - Conditions de paiement et pénalités de retard

Le jour de la validation de commande, le Client verse au Prestataire, à l'appui de sa réservation, une somme de 700 € à titre d'acompte. Cette somme viendra en déduction de la facture finale. En cas d'annulation de la prestation par le Client, cette somme ne sera pas remboursée.

Le solde du prix est payable au comptant, au jour de la fourniture de la prestation de services, dans les conditions définies à l'article « Exécution - responsabilité » ci-après.

Les modes de paiement sécurisés suivants sont utilisés :

-par cartes bancaires : Visa, MasterCard, American Express, autres cartes bleues

-par chèque bancaire, pour toute commande supérieure ou égale à 250 euros TTC.

En cas de paiement par chèque bancaire, celui-ci doit être émis par une banque domiciliée en France métropolitaine ou à Monaco.

La mise à l'encaissement du chèque est réalisée à réception.

Le Prestataire est tenu à une obligation de moyens et non de résultats.

Les Services commandés par le Client qui comprennent les prestations de traiteur, seront fournis à la date prévue entre le Client et le Prestataire ainsi qu'à l'adresse indiquée par le Client lors de sa commande.

Le service en cuisine et en salle s'effectue sur la base établie préalablement entre les deux parties, les dites précisions seront notifiées sur le devis établi par le Prestataire.

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. Si cette reprise était demandée par le client, celle-ci serait facturée.

Boissons : Les boissons fournies par vos soins et servies par notre personnel ne donnent pas lieu à un supplément (droit de bouchon). Nous servons vos bouteilles mais n'effectuons pas le service en carafe.

Pour les vins en cubis, nous vous demandons de le mettre en bouteille, le Prestataire ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accord mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

Pour le cocktail service des boissons au verre.

Pour le repas à table les bouteilles seront posées sur table (pas de service au verre). Il est impératif de nous laisser la liste de vos boissons à servir.

Décoration :

Pour votre décoration faire un carton par table et une table témoin dans la salle ou une photo.

Nous indiquer vos couleurs ou votre thème pour la décoration du cocktail (nous nous en chargeons). Si vous souhaitez faire votre décoration vous-même vous avez la possibilité de venir chercher les nappes et serviettes la semaine précédant votre mariage.

Dans l'hypothèse où, 10 jours avant l'exécution de la prestation, les rassemblements publics et/

ou privés viendraient à faire l'objet d'une limitation, voire d'une interdiction, à la suite d'un arrêté municipal ou préfectoral, voire d'une décision judiciaire, administrative, réglementaire ou législative empêchant la réalisation de la prestation convenue, les parties pourront convenir, soit, de reporter la prestation à une date ultérieure, soit, de modifier la commande.

En tout état de cause, une telle limitation des rassemblements ne saurait constituer une cause d'annulation de la prestation par le Client. D'ailleurs, si cette limitation intervient moins de 10 jours avant la date d'exécution de la prestation, le Client sera tenu de régler au Prestataire, à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible, une somme correspondant au prix des matières premières périssables acquises pour la prestation.

ARTICLE 6 – Location de vaisselle

En cas de location ou de prêt de matériel (vaisselle), la remise d'un chèque à titre de caution sera réclamée au Client.

Un inventaire contradictoire sera effectué avant et après chaque prise de matériel, en présence du Client, de manière à éviter toute contestation ultérieure. Tout matériel perdu ou cassé sera facturé au client.

ARTICLE 7 – Respect des règles d'hygiène

7.1. Prestation sans service en personnel

Le Client deviendra responsable des marchandises livrées dès leur réception, le transfert de possession entraînant celui des risques. Compte tenu du caractère alimentaire et périssable des marchandises livrées, l'acheteur s'engage à respecter les règles d'hygiène en vigueur de manière notamment à stocker les marchandises aux températures réglementaires imposées avant consommation et à éviter tout risque de contamination des denrées.

Le traiteur décline à cet égard toute responsabilité concernant les dégradations des marchandises survenues postérieurement à la livraison et dues à une application déficiente de la réglementation sanitaire par le client ou ses cocontractants.

7.2. Prestation avec service de personnel

À l'issue de la prestation, en l'absence d'une protection des denrées ou d'une maîtrise continue des températures à une température inférieure ou égale à celle maximale fixée par la réglementation en vigueur, les denrées devront être détruites.

ARTICLE 8 – Taxe sur la valeur ajoutée

Les prestations de traiteur (repas, buffets, cocktails, et boissons non alcoolisées) avec service en personnel et/ou location de matériel seront soumises au taux de la taxe sur la valeur ajoutée en vigueur de 10 %.

En revanche, les simples livraisons de marchandises (sans service de personnel et/ou location de matériel) seront soumises au taux de TVA de 5,5%.

Les boissons alcoolisées seront assujetties au taux normal de TVA 20%.

ARTICLE 9 – Livraison

Toute anomalie concernant la livraison de la commande devra impérativement être indiquée sur le bon de livraison sous forme de réserves manuscrites accompagnée de la signature du Client. Le Client devra parallèlement confirmer cette anomalie en adressant au traiteur dans les deux jours ouvrables suivants la date de livraison, un courrier recommandé avec accusé de réception exposant lesdites réclamations.

-Service Informations à nous transmettre impérativement :

J-30 avant votre réception: Nous fournir par mail un plan de salle et un nombre de personnes approximatif.

J-10 avant votre réception: Nous fournir par mail le nombre de personnes définitif (celui-ci servira de base à la facturation).

ARTICLE 10 – Limitation de responsabilité du traiteur Le Prestataire ne saurait être tenu pour responsable :

- lorsque le service n'est pas assuré par le Prestataire, la perte, casse ou détérioration du matériel de service pendant la prestation qui resteront à la charge du Client qui devra en supporter les conséquences ;
- des dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le Client au cours de la prestation ;
- d'une mauvaise mise en oeuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires précédemment communiqués au traiteur pour des motifs indépendants de sa volonté ;
- une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) ;
- une capacité électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en oeuvre du lieu. Cette liste étant non exhaustive.

Le Client s'engage à faire son affaire personnelle du respect des lois et règlements en vigueur et notamment : du respect des règles de sécurité ; des consignes de prévention incendie ; du paiement de toutes taxes ou tout abonnement qui seraient exigibles.

En cas d'animation musicale, le Client sera seul redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

ARTICLE 11 – Allergènes

Conformément à la réglementation en vigueur, le Prestataire communiquera au Client les informations nécessaires concernant les allergènes contenus dans les denrées commandées.

Le personnel de service présent le cas échéant, sera en mesure de fournir toute information utile.

ARTICLE 12 – Droit applicable – Langue

Les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations qui en découlent entre le Prestataire et le Client sont régies par et soumises au droit français.

Les présentes Conditions Générales de Vente sont rédigées en langue française. ARTICLE 13 – Litiges

Tous les litiges aux quels les opérations de fourniture de services conclues en application des présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résiliation, leurs conséquences et leurs suites et qui n'auraient pas pu être résolus à l'amiable entre le Prestataire et le Client, seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun. Le Client est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la médiation de la consommation (C. consom. art. L.612-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes dont les coordonnées figurent ci-après, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation ; -CM2C - Centre de la médiation de la consommation de conciliateurs de justice 14 rue Saint Jean 75017 Paris <https://cm2c.net/>

Si l'organisation syndicale du Prestataire n'a pas adhéré au service de médiation proposé par CM2C, il appartiendra au Prestataire d'adhérer lui-même directement afin que le litige soit traité par le service de médiation.

Conformément à l'article 14 du règlement (UE) n° 524/2013 du Parlement européen et du Conseil du 21 mai 2013 relatif au règlement en ligne des litiges de consommation et modifiant le règlement (CEE) n° 2006/2004 et la directive n° 2009/22/CE, le Client est également informé de l'existence d'une plateforme de règlement en ligne des litiges (« RLL ») entre consommateurs et professionnels accessible à l'adresse suivante : <http://ec.europa.eu/odr>.

ARTICLE 14 – Protection des données à caractère personnel

Dans le cadre de la fourniture de la prestation, le Prestataire est conduit à solliciter des données personnelles concernant le Client.

Ces données font l'objet d'un traitement par la Société, représentée par Mme et Mr PERROUIN, en leur qualité de Gérant, considérée comme étant les responsables de ces traitements.

En signant le présent contrat, le Client autorise la Société à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'exécution du contrat, à l'accomplissement par la Société des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, le Client bénéficie de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Le Client peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

- À Mme et Mr Perrouin en leur adressant un e-mail à l'adresse suivante : laparisiennetraiteur@orange.fr

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, le Client a enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 – site internet : www.cnil.fr

Nous attestons avoir pris connaissance des conditions générales de vente.

Fais-le :

Signature précédée de la mention

« Bon pour accord »

Bon de réservation

Monsieur, Mademoiselle

Monsieur, Mademoiselle

Adresse

CP Ville

Tél Mail

Tél Mail

Date de votre mariage :

Lieu de Réception

Adresse de Réception.....

Nombre de Convives :

Cocktail Repas

Horaire de Prestation :

Cocktail Repas

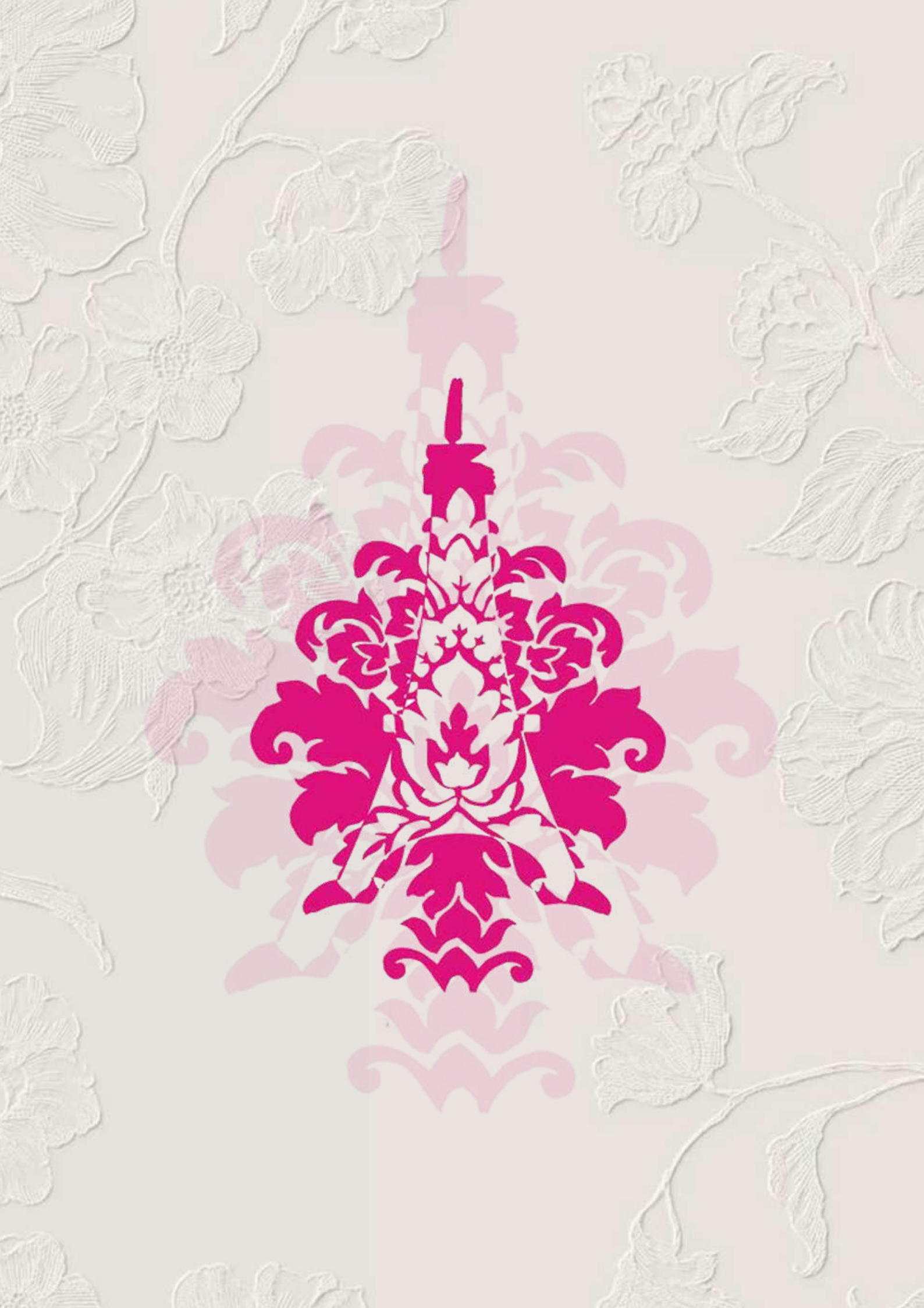
Contact des parents des mariés :

Monsieur, Madame

Adresse

CP Ville

Tél Mail





La Parisienne
Cuisinier Traiteur

Sandrine & Pascal Perrouin
104 Avenue de La République
44600 Saint-Nazaire
02 40 22 45 77
laparisiennetraiteur@orange.fr