



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° :

(Devis Valable 1 Mois)

Photos non contractuelles

Le :

BASE DE PROPOSITIONS - BUFFETS FROIDS

A partir de 30 personnes minimum

Noms :

Adresse Postale :

LIVRAISON POSSIBLE : Les frais kilométriques sont estimés en fonction du lieu de réception choisi. L'heure exacte de livraison et le nombre de personnes seront à revoir environ 10 jours avant. Les livraisons seront définies en fonction du planning de livraison liées à l'activité.

Nous vous proposons un devis qui ne sera arrêté qu'à la suite de notre accord de place 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.

VOTRE EVENEMENT

Date : Nmb de Pers Apéritif : Nmb Personnes : Lieu de Réception :

Vous trouverez ci-dessous diverses propositions de Repas, Boissons, Petits Fours,...

* Rien n'est « figé », vous pouvez effectuer des changements en fonction de vos souhaits et attentes et nous nous ferons un plaisir de les réétudier avec vous.

Les propositions ci-dessous s'entendent hors-service, hors vaisselle.(TVA 5,5%)

* Si toutefois la prestation vous intéresse avec un serveur et un cuisinier :

Prestation avec Service : (incluant service, verrerie, vaisselle, nappage et serviettes feutrine, ainsi que le personnel et l'assurance du personnel.)

TOUTES NOS TERRINES, VIANDES, POISSONS... SONT PRÉPARÉS ET CUISINÉS MAISON AINSI QUE LES DESSERTS ET PIÈCES MONTÉES.

1/10

ASSORTIMENT AU CHOIX :

- Tartelette de Fromage et Tomates Confites
- Verrine de Légumes Façon Cappuccino
- Mini Blini de Saumon Fumé et Perles Noires
- Canapé aux Petits Légumes Acidulés
- Mini Wrap de Volaille et Citron Vert
- OU**
- Wrap de Caviar d'Aubergine
- Velouté de Chou Fleur et Pavot
- Canapé d'Avocat et Sésame Grillées
- Navette de Petits Légumes à l'Ail des Ours
- Mini Quiche de Courgette et Chèvre
- OU**
- Verrine de Homard et Légumes Croquants
- Gougère à l'Époisses
- Navette de Volaille et Curry
- Mini Profiterole au Fromage et Parmesan
- Mini Croc au Jambon de Morvan
- OU**
- Gougère Traditionnelle
- Bonbon d'Andouillette à l'Époisses
- Verrine d'Oeuf Façon Meurette
- Mini Quiche au Saumon Fumé
- Brochette d'Aigolette du Morvan
- OU**
- Sucette de Canard au Miel
- Profiterole de Mousse de Foie Gras
- Verrine de Velouté de Légumes aux Noisettes
- Mini Tarte Salée de Poulet au Curry
- Croustade d'Escargots en Persillade

PROPOSITIONS DE BOISSONS / TVA applicable à 20%

(Prestation proposée seulement pour les formules avec le service)

FORFAIT A

Sangria Blanche **OU** Kir Aligoté **OU** Marquise au Agrumes
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse

FORFAIT B

Marquise au Crémant de Bourgogne **OU** Marquise aux Griottes
OU Bolée Bourguignonne (*Ratafia, Crémant, Crème de Cassis*)
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse

FORFAIT C

Champagne **OU** Kir Royal (Pêche, Cassis...)
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse

POUR 20 PERSONNES MINIMUM

Salade Piémontaise
Salade Bourguignonne
Salade de Fusillis

* * * * *

POUR 10 PERSONNES MINIMUM

Plateau de Charcuterie Maison

- Terrine de Campagne
- Jambon du Morvan
- Rosette

Plateau de Viandes Froides

- 80g Rôti de Bœuf
- 1 Tranche de Rôti de Porc
- 1 Cuisse de Poulet Rôti Fermier
(*Viandes Cuites et Assaisonnées*)

BUFFETS FROIDS AVEC ET/OU SANS PLAT CHAUD - TVA à 5,5%
30 personnes minimum

PROPOSITION 1

FROID :

Salade Folle de Comté, Noisettes et Pommes Golden
Ardoise de Jambon de Pays, Terrine Maison et Rosette
Bavaroise de Légumes à l'Estragon
Salade de Pommes de Terre Façon Bourguignonne
Découpe de Poulet Rôti Cuisiné en «Chaud Froid»
Fromage Blanc et Coulis de Fruits Rouges

Carte des Desserts
Condiments et Pain

FROID avec plat chaud :

Salade de Comté et Noisettes et Pommes Golden + Méli Mélo de Quinoa et Fèves 1/2portions
Ardoise de Jambon de Pays et Rosette
Bavaroise de Légumes à l'Estragon
Ballotin de Volaille Farci Sauce Pinot Noir **OU** Corolle de Sole, Crème de Poireaux
et Garniture de Saison
Fromage Blanc et Coulis de Fruits Rouges

Carte des Desserts
Condiments et Pain

PROPOSITION 2

FROID :

Lentilles Corail aux Crevettes et Agrumes
Salade de Mesclun aux Pistaches et Volailles Fumées
Salade de Pommes de Terre « Rattes » Agrémentée
Jambon de Pays et Terrine de Canard aux Pistaches Grillées
Délice de Saumon et Asperges
Mousseline de Légumes du Moment
Rôti de Bœuf « Charolais » aux Aromates
Trio de Fromages et Salade Verte, Vinaigrette à L'Huile de Noix
Carte des Desserts
Condiments et Pain

FROID avec plat chaud :

Lentilles Corail aux Crevettes et Agrumes
Salade de Mesclun aux Pistaches et Volailles Fumées
Salade de Pommes de Terre « Rattes » Agrémentée
Terrine de Canard aux Pistaches Grillées et Jambon de Pays
Jambon à L'Os Sauce Chablisienne **OU** Mousseline de Sandre, Bisque de Langoustine
et Garniture de Saison
Trio de Fromages et Salade Verte, Vinaigrette à L'Huile de Noix
Carte des Desserts
Condiments et Pain

PROPOSITION 3

FROID :

Soupe Glacée de Saison
Duo de Crudités du Moment
Boulgours aux Tomates Confites
Salade de Fusilli Multicolores aux Gésiers et Lardons
Terrine de Sandre à L'Aneth et Crème Citronnée
Éventail de Bulots, Crevettes et Moules
Ardoise de Terrine de Lapin et Aigolette de Morvan (Bœuf Charolais)
Rôti de Porc Piqué à L'Ail **et** Gigot D'Agneau (1/2 portions)
Trio de Fromages et Salade Verte, Vinaigrette à L'Huile de Noix
Carte des Desserts
Condiments et Pain

FROID avec plat chaud :

Soupe Glacée de Saison
Duo de Crudités du Moment
Boulgours aux Tomates Confites
Salade de Fusilli Multicolores aux Gésiers et Lardons
Ardoise de Terrine de Lapin et Jambon Sec
Éventail de Bulots, Crevettes et Moules
Médailles de Pintade aux Cèpes **OU** Nage de Raie au Safran **et** Garniture du Moment
Trio de Fromages et Salade Verte, Vinaigrette à L'Huile de Noix
Carte des Desserts
Condiments et Pain

PROPOSITION 4

FROID :

**Verrine de Courgettes et Pousses de Betteraves
Persillé de Lapin au Foie Gras
Terrine de Poissons et Saint Jacques aux Légumes Croquants
Salade de Boulgours ananas, Gambas et Aneth
Salade de Riz Sauvage au Bacon
Jeunes Pousses D'Épinards aux Amandes, Gésiers et Magrets Fumés
Symphonie de Charcuteries (Terrine, Jambon de Pays, Rosette)
Médaille de Canard Farci en Habit Vert
Faux Filet Rôti Sauce Fines Herbes
Trio de Fromages et Salade Verte, Vinaigrette à L'Huile de Noix**

**Carte des Desserts
Condiments et Pain**

FROID avec plat chaud :

**Verrine de Courgettes et Pousses de Betteraves
Persillé de Lapin au Foie Gras
Terrine de Saint Jacques et Poisson aux Légumes Croquants
Cocotte de Légumes Fraîcheur et Pavot
Jeunes Pousses D'Épinards aux Amandes, Gésiers et Magrets Fumés
Symphonie de Charcuteries (Terrine, Jambon de Pays, Rosette)
Rôti de Lotte Sauce Homardine **OU** Rôti de Veau en Croûte Sauce Girolles **et** Garniture du
Moment
Trio de Fromages et Salade Verte, Vinaigrette à L'Huile de Noix**

**Carte des Desserts
Condiments et Pain**

CARTE DES DESSERTS

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

Poire au Vin à la Bourguignonne

Poirier

Fraisier

Framboisier

Délice Citron Éclats de Meringue Vanillée

Délice Poires Confites et Chocolat au Lait

Délice Nougat et Éclats d'Amandes Grillées

Ivoire Chocolat Feuillantine Croquante

Délice Spéculoos et Pain d'Épices

Délice des Îles (Mousse Passion, Noix de Coco)

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

Salade de Fruits Frais

Corbeille de Fruits

Mousse au Chocolat

DESSERTS GLACÉS :

Omelette Norvégienne

Vacherin au Parfum de Votre Choix

Parfait Glacé au Parfum de Votre Choix

BON POUR ACCORD :

DATE :

SIGNATURE :

A la Signature du Devis :

30% d'Acompte à la Commande et le Reste à la Livraison ou à la Réception.

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
www.frenettedumorvan.com

Tél

03 86 41 95 31



Bs latelier des saveurs
Rejoignez-nous !

CONDITIONS GÉNÉRALES

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.)

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. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne 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.

Concerne 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 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 crustacés, 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:allergique,sans sel,hallal, 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.

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€ les sacs poubelle de 100 l et 4€ 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€. 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 appartenants 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.

Droit à l'image / Lors de nos prestations, nous pouvons être amenés à prendre quelques photographies en faisant en sorte de ne pas prendre la tête des personnes figurantes ou de les flouter si besoin. Ces photos pourront être utilisées pour des fins de communication. Cependant, dans le cas où vous apparaissez sur une de nos photos, nous souhaitons avoir votre accord.

J'accepte apparaître sur les photographies prises sur la prestation de B.S L'Atelier des Saveurs

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.