Devis : *(Devis Personnalisable, valable 1mois)* Date de la proposition :

PROPOSITIONS PRESTATION DE MARIAGE

Noms – Prénoms :
Adresse :
Date :
Lieu :
Thèmes – Couleurs :

Nombre de Personnes VH :
Nombre d'Adultes Repas :
Nombre d'Enfants Repas :
Prestataires :

Le devis ci-joint pourra être validé en fonction des disponibilités restantes du traiteur.

Traiteur sur toute la Bourgogne

Nous tenons à vous remercier de 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 entière disposition pour discuter de votre projet afin d'établir un devis au plus proche de vos attentes et budget.

- Ancien élève de Bernard Loiseau
– Traiteur Parc du Morvan et respect de sa charte
– Mariages.net

Prestation avec service à partir de 70 adultes

Toutes les photos sont à titre d'exemple et non-exaustives

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

B.S L'Atelier des Saveurs

Installés dans une boutique à Sauvigny le Bois (89200) depuis 2010, en tant que traiteur, nous sommes là pour vous accompagner tout au long de votre prestation de mariage *(en amont avec nos conseils et sur place avec notre professionnalisme et nos adaptations à chaque circonstance)*.
C'est votre journée et notre but est que celle-ci soit la plus belle de votre vie !

Mme Soilly et M Bauland sont issus de la restauration depuis plus de 30ans. Notre équipe les accompagne et est présente pour vous dès les premiers échanges. Nous vous aiguillerons tout au long des préparations pour organiser au mieux votre évènement (explications du déroulement de la journée, conseils en adéquation avec vos attentes…). Notre priorité est la personnalisation dans le respect et l'équilibre.

Chaque prestation est unique !

Bien entendu, nous avons également notre équipe de serveurs en externe qui sont formés par nos soins, très professionnels, souriants et discrets pour parfaire votre journée.

Nous utilisons des produits locaux de qualité qui sont ensuite travaillés dans notre atelier en fonction de ce qui aura été convenu ensemble lors de nos échanges et de la dégustation. Notre chef cuisinier réalise toutes sortes de plats en fonction de vos goûts, choix et attentes. Tout est personnalisable pour que votre menu vous corresponde.

Nous réalisons des prestations jusqu'à 1000 couverts

Les propositions ci-dessous sont des exemples et peuvent évoluer selon vos souhaits et attentes.

Tous nos menus sont modulables et personnalisables en suivant un juste équilibre. Chaque prestation et chaque menu est unique.

Il est possible de retirer ou d'ajouter un plat dans les menus ou encore personnaliser en totalité votre formule de vin d'honneur.

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 → 25€ de l'heure/serveur en supplément)

Nous travaillons sur un minimum de personnes et avons toujours la possibilité d'augmenter mais pas de diminuer.
Si certains de vos invités ne viennent pas, les repas commandés devront êtres réglés.

Nos prestations de service incluent ;

- **Pour le Vin d'Honneur :**

- La décoration, le nappage et chemin de table pour les buffets, les serviettes cocktails, cure dents, ardoise explicatives, poubelles de table...
- Le transport des éléments en camion frigorifique
- Le dressage des petits fours sur ardoise noires ou plateaux
- Le personnel, le service au buffet et auprès de vos convives, l'assurance...

- **Pour le Repas :**

- Étuves
- Mise en scène personnalisée de votre dessert sur présentoir
- Coordination DJ & feux scintillants
- Le transport des éléments en camion frigorifique
- L'installation de la salle, nappage, serviettes, vaisselle, verrerie, décorations choisi et géré par les clients
- Le dressage et service de chaque plats

Nous nous déplaçons sur toute la Bourgogne.

Frais kilométriques selon votre lieu :

(ou vos lieux si vin d'honneur à un autre endroit que le repas)A définir ensemble

CHAPITRE I : VIN D'HONNEUR

VIN D'HONNEUR *(TVA applicable à 10%)incluant* **:** 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. Si le cocktail se déroule dans un lieu différent du dîner, nous vous remercions de prévoir un supplément de 1€ par invité.

FORFAIT « LE CLASSIQUE »

Moelleux aux Sésames Dorés et Ail des Ours
Wrap de Canard et Chutney de Prunes
Briochette Tartare Fromage et Coulis Mariné
Roulé au Jambon de Morvan et Comté
Blini de Patate Douce et Chantilly à la Betterave
Duo de Chou Fleur et Saumon à l'Aneth
Gougère Traditionnelle
Pain Garni 1 pour 20 personnes

FORFAIT « TENDANCE »

Briochette de Petits Légumes du Morvan
Mini Croque Jambon de Pays
Sablé aux Légumes et Graines de Lin Grillées
Verrine de Tartare de Tomate au Basilic et Mousse de Poisson
Croustille Volaille, Fromage, Sésames
Brochette de Gambas Marinées et Ananas aux Baies Roses et Safran
Gougère au Chaource
Pain Garni 1 pour 20 personnes

FORFAIT « VÉGÉ »

Cappuccino de Courgette et Curry
Canapé de Guacamole
Profiterole de Chèvre et Tomates Confites
Wrap de Caviar d'Aubergine
Velouté de Petits Pois, Estragon
Mini Navette de Légumes du Morvan
Brochette Fraîcheur de Légumes Sauce Tartare
Olives Vertes et Olives Noires

FORFAIT « SAVEURS »

Tomate en Pomme d'Amour
Croustillant d'Escargots Servi «Chaud»
Mini Wrap de Saumon Fumé et Graines de Pavot
Blini de Légumes à l'Ail des Ours
Canapé de Rosette et Beurre d'Abricot
Verrine de Gambas Flambées et Citron Vert
Sablé de Foie Gras et Noisettes Torréfiées
Savarin Citron, Fromage et Thon fumé
Gougère à l'Époisses
Pain Garni 1 pour 15 personnes

FORFAIT « ADS »

Sucette de Chèvre et Sésame
Brochette de Magret Ananas et Pain d'Épice
Verrine Espuma Houmous et Graines de Sésames Grillées
Madeleine Curry, Pommes Rôties
Mini Cannelés Assortis
Gougère Traditionnelle
Pain Garni 1 pour 15 personnes

ATELIERS ANIMÉS et WOK

Brochette de Gambas Marinées
Wok de Légumes du Moment
Brochette de Bœuf aux Aromates

Nos Ateliers Animés – TVA Applicable à 5,5%

NOS COCOTTES CHAUDES
Soupe de Moules Safranées
Brouillade d'œuf, Huile de Truffes
Cuillère de Sot-l'y-Laisse à l'Ail des Ours

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

NOS GOURMANDISES
Soupe Glacée de Melon au Ratafia et Menthe
Burger de Bœuf « Charolais »
Wok de Légumes, 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

NOS FUMAGES
Blanc de Volaille
Émincé de Bœuf Mariné

NOS FLAMBAGES
Flambage de Saint Jacques à l'Aneth au Noilly Prat

MOLÉCULAIRES
Cuillères Moléculaires de Sphères d'Olives

Boissons à Volonté Tout le Long du Vin d'Honneur

Choisissez votre forfait et votre cocktail

Inclus : Verrerie, Installation du Buffet, Nappage et Serviettes Cocktail en Feutrine, Service

FORFAIT ACCUEIL

Thé Glacé ou Citronnade ou Détox (Pamplemousse, Concombre, Menthe)

* * * * * *

FORFAIT TYPE

Marquise aux Agrumes et Menthe Fraîche
Kir Aligoté
Sangria Blanche
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse *(Bouteilles en verre)*

OU

FORFAIT PRÉFÉRENCE

Cocktail « Just Married » (Mousseux, jus d'orange, jus de citron, grenadine)
Crémant Fruits Rouges *(Crémant, fruits rouges , crème de framboise)*
Bolée Bourguignonne (Crémant, crème de cassis, ratafia)
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

OU

FORFAIT ATELIER

Bellini *(Crémant, purée de pêche, sucre de canne)*
Mimosa *(Crémant,, jus d'agrumes, sucre de canne)*
Cocktail « Atelier » *(Crémant, griottes , crème de cerise)*
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse *(Bouteilles en verre)*

OU

FORFAIT PRESTIGE

Champagne
Kir Royal *(Pêche, Cassis…)*
Soft Drink, Eau Plate, Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

OU

BAR A SIROPS

3 Sirops Classiques + 3 Originaux+ Décoration du Buffet
(Framboise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Fraise, Banane, Kiwi, Rose, Chewing-Gum...)

FORFAIT SOFT

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

ATTENTION SI LA BOISSON ALCOOL POUR LE VIN D'HONNEUR NE PROVIENT PAS DE NOTRE ENTREPRISE :
Incluant :(Frais de gestion, verrerie, nettoyage, personnel....)

Nous ne prenons pas de droit de bouchon, qui sont équivalents à 8€/bouteille ouverte en moyenne.

Nous demandons uniquement les frais de service indiqués ci-dessus de façon à rentrer dans nos frais qui sont ; l'utilisation de notre verrerie, le service de vos boissons par notre personnel et le lavage des verres par notre personnel.

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 : 03.86.41.95.317/28

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 tables rondes) ainsi que le personnel et l'assurance du personnel.

Option Nappage *ET/OU* Serviettes Tissus
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 les 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

Nous vous conseillons de ne pas mettre votre lancer de bal avant la présentation des desserts ou pendant le fromage. *(où tout le monde danse)*

Option Conseil sur Place : Nous pouvons se déplacer sur les lieux pour vous donner des conseils
→ Frais Kilométriques selon le lieu + 40€/heure sur place

OFFERT POUR TOUT MARIAGE SIGNÉ :

1 - 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

2 - 2h00 de rendez-vous pour l'organisation
Et nos échanges par mail et téléphone

3 - POUR CHAQUE MENU :
- Amuse bouche - Trou Bourguignon (hors menu Plat + Fromage + Dessert)
- Repas de l'équipe traiteur - Repasse proposée à chaque convives pour le plat principal (service par un serveur au plateau)

4 – Pas de supplément de personnel de service et de cuisine jusqu'à 2h00 du matin

5 – Assiettes, couverts, nappes et serviettes de qualité *(feutrine)*

6 – Accompagnement, devis personnalisés gratuits

7 – Installation de la salle et de vos décorations *(selon votre plan de table et table témoin)*

Si vous avez des invités qui ont des régimes spéciaux type (vegans, végétariens, sans porc…) nous adaptons les éléments concernés en fonction et sur une même base tarifaire que le menu choisi.
Il vous faudra nous indiquer les personnes concernées sur votre plan de table.

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

MENU GOURMAND

Entrée + TB + Plat + Fromage + Dessert
ou
Entrée + Poisson + TB + Viande + Fromage + Dessert
ou
Plat + Fromage + Dessert
→ 14 pièces minimum vin d'honneur conseillé

* * * * *

Mise en Bouche du Moment

* * * * *

Meurette d'œufs au Chablis
Petits Oignons Blancs et Lardons Fumés, Croûtons Aillés
OU
Pressé de Caille en 2 Façons, Pommes de Terre et Patates Douces
Crème Douceur aux Cèpes
OU
Chartreuse de Truite Fumée et Ruban de Courgettes
Jeune Roquette et Crème Citronnée

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

Filet Mignon de Porc Rôti
Jus Corsé Miel et Épices
OU
Nage de Sandre et Écrevisses,
Jeunes Légumes du Maraîcher, Parfum d'Estragon et Safran
OU
Canon de Volaille aux Céréales Gourmandes, Petits Légumes de Saison
Fricassée de Pleurotes en Persillade

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

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

MENU ATELIER

Entrée + Plat + TB + Fromage + Dessert
ou
Entrée + Poisson + TB + Viande + Fromage + Dessert
ou
Plat + Fromage + Dessert
→ 14 pièces minimum vin d'honneur conseillé

* * * * *

Mise en Bouche du Moment

* * * * *

Sablé de Canard et Foie Gras
Petits Légumes Rôtis, Raisins Secs et Pomme Verte
OU
Délice de Saint Jacques et Saumon à l'Aneth
Tartare de Légumes Croquants, Coulis d'Agrumes
OU
Tourte d'Escargots à la Bourguignonne, Petite Salade Fraîcheur aux Noisettes
Crémeux à l'Ail des Ours

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

Suprême de Pintade Rôti en Cocotte
Jus Corsé au Parfum de Truffes et Trompettes de Bourgogne
OU
Mariage de Cabillaud et Magret de Canard
Sauce au Cidre « BIO » du Morvan
OU
Caille Désossée Farcie au Foie Gras
Fumée au Foin, Jus Réduit et Garniture de Saison

Garniture de Saison

* * * * *

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

* * * * *

Choix du Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

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

MENU DÉCOUVERTE

Entrée + TB + Plat + Fromage + Dessert
ou
Entrée + Poisson + TB + Viande + Fromage + Dessert
ou
Plat + Fromage + Dessert
→ 14 pièces minimum vin d'honneur conseillé

* * * * *

Mise en Bouche du Moment

* * * * *

Mesclun de Salade Gourmande aux Légumes Croquants
Chou, Agrumes et Céréales Croustillants
Magret de Canard et Dés de Foie Gras, Vinaigrette Acidulée
OU
Lingot de Gambas, Crabe et Langoustines au Citron Vert
Légumes Confits et Coulis Chamarrés

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

Fondant de Canette en Croûte de Pain D'Épices
Crème Douceur à la Châtaigne
OU
Filet de Bar Rôti sur Ardoise
Sauce Persil et Ail des Ours
OU
Filet de Veau, « Cuisson Basse Température »
Jus Crémeux au Romarin et Chips de Légumes

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

LE « MUST » **→ Filet de Bœuf « Français » Façon Rossini → Cuisson Saignante**
(Sous Réserve de Disponibilité de Foie Gras)

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

MENU DÉGUSTATION

Entrée + TB + Plat + Fromage + Dessert
ou
Entrée + Poisson + TB + Viande + Fromage + Dessert
ou
Plat + Fromage + Dessert
→ 14 pièces minimum vin d'honneur conseillé

* * * * *

Mise en Bouche du Moment

* * * * *

Déclinaison de Homard, 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
Palet de Dorade et Saumon Fumé en Tartare, Espuma d'Agrumes
Chips de Lard Fumé

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

« Bœuf Charolais » en deux cuissons, Oignons Doux
Et Crème de Morilles
OU
Tartelette de Rouget à la Citronnelle et Curry
OU
Tatin de Canard aux Légumes Confits et Noisettes Grillées
Jus Gourmand Acidulé

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

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

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
Pressé de Patates Douces et Champignons de Saison
Frit de Manioc aux Muesli
OU
Compression de Légumes aux 2 Pommes de Terre
Coulis de Petits Pois et Jus de Betterave au Balsamique

* * * * *

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

* * * * *

Choix du Dessert à la Carte

PAIN ET CAFÉ

Ce menu est réalisable pour une prestation totale végétarienne. Si vous avez plusieurs de vos invités végétariens, nous changerons le menu en fonction et sur la même base tarifaire que le menu que vous aurez sélectionné.

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

BUFFET «BROCHE»

BUFFET D'ENTRÉES

Mesclun de Salade et Émincée de Volaille, Graines de Tournesol
Bavaroise de Légumes, Sauce Tartare aux Herbes Fraîches
Quinoa de Gambas et Légumes Confits
Soupe Froide de Melon au Ratafia de Bourgogne
Ardoise de Deux Charcuteries
Pressé de Canard et Compotée d'Abricots au Romarin

* * * * *

Trou Bourguignon

* * * * *

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

* * * * *

Choix du Dessert à la Carte

PAIN et CAFÉ

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

BUFFET «PLANCHA»

BUFFET D'ENTRÉES

Crème Brûlée d'Écrevisses
Mousse Guacamole et Noisettes Grillées
Soupe Glacée de Tomates et Basilic
Pressé de Sandre aux Légumes Confits
Marbré de Pintade aux Escargots et Persillade
Méli Mélo de Riz Sauvage, Bacon et Gésiers Rôtis, Magrets Fumés

* * * * *

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

* * * * *

Choix du 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

Nous passons auprès de chacun de vos invités assis en demandant s'il le souhaite avec ou sans alcool

SPÉCIAL MENU SANS ALCOOL
Pomme / Frênette

CARTE DES FROMAGES

Inclus dans les Menus

Assiette de fromages → 3 fromages définis ensemble
Fromage plateau → service auprès de chaque invité avec 1 plateau par le serveur
Service à l'assiette → Tarte fine de Chavignol et poire au miel

Options
Pièce montée de fromages (Tarif sur devis en fonction des fromages choisis)
Buffet de fromages → devis personnalisé

PETITS PAINS

Nous pouvons prévoir des petits pains individuels, disposés sur les assiettes de présentation en début de repas. (ex : pain aux céréales)……..

CARTE DES DESSERTS

TYPE GÂTEAUX
« Les Mariés »

Poirier
Fraisier
Framboisier
Délice des Îles *(Mousse Passion, Noix de Coco)*
Délice Citron et Éclats de Meringue Vanillée
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)*
Délice Pomme Caramel
Omelette Norvégienne
Vacherin Maison
Nougat Glacé Maison aux Éclats de Nougatine
Parfait Glacé Parfum au Choix

A L'ASSIETTE

Sablé Vanille, Framboises, Sorbet Pamplemousse
Charlotte Chocolat Blanc et Fruits de la Passion, Sorbet Mangue
Macaron Chocolat, Fruits Rouges, Sorbet Pomme Verte

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
OU
Chou Garni Patissière, Savarin Citron, Tartelette Abricot au Thym

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) → A volonté tout le long du repas

Sous réserve des stocks disponibles.

En cas de rupture de nos fournisseurs, ces vins pourront êtres remplacés par d'autres vins équivalents.

FORFAIT 1

Bourgogne Aligoté
Bourgogne Pinot Noir
Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT 2

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

FORFAIT 3

Saint Bris Blanc
Côtes d'Auxerre Rouge
Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT 4

Saint Véran Blanc
Hautes Côtes de Nuit Village Rouge
Eau Plate et Eau Gazeuse *(Bouteilles en Verre)*

FORFAIT 5

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

FORFAIT 6

Viré Clessé
Saint Amour
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 :
Incluant :(Frais de gestion, verrerie, nettoyage, personnel....)

CARTE DES VINS – TVA Applicable à 20%

Dépôt Vente Possible ; c'est à dire que vous ne payerez que ce que vous aurez consommé

Vins Blancs

Bourgogne Chablis

Bourgogne Chitry

Vézelay Blanc

Bourgogne Aligoté

Saint Véran

Macôn Blanc

Viré Clessé

Hautes Côtes de Beaune

Vins Rouges

Bourgogne Chitry

Bourgogne Vézelay

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Pinot Noir

Hautes Côtes de Nuit Village

Pétillants

Champagne Brut

Crémant de Bourgogne

Boissons Softs

Frênette

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

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..

Menu Enfant Réalisable pour les Enfants de 3 à 12 ans

MENU ENFANT BASIC

Feuilleté Fromage
* * * * *
Émincée de Volaille et Pommes de Terre en Cornet
* * * * *
Dessert des Menus
OU
Moelleux Chocolat Banane

MENU ENFANT « PETITE BARQUE »

Meli Melo Fraîcheur
* * * * *
Gougère Garnie « Bambino » (Jambon/Gruyère)
Cornet de Pommes de Terre
* * * * *
Mousse Chocolat Maison

BUFFET ENFANT

Formule existante pour le menu buffet adulte CHOISI

Buffet d'Entrées
* * * * *
Buffet de Desserts

* * * * * * *

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
Plateau de Deux Charcuteries
Salade de Pommes de Terre Curry et Émincée de Volaille Fumée
Salade de Riz Agrémentée
Rôti de Porc Piqué à l'Ail
Rôti de Bœuf Froid
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 Durs Préparés sur Plateau
Fromage Blanc de Campagne, Coulis de Fruits Rouges
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.

CRÊPE PARTY

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

Pâte à Tartiner, 3 Confitures, Sucre

ATELIER BARBE A PAPA

ATELIER FRUITS GIVRES

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)

SOIRÉE DANSANTE :

OPEN BAR DE 1H A 4H

Avec service, verrerie, nappage feutrine et matériel et hors boissons
Boissons à apporter par vos soins

PETITS SNACKS SALES

- **Ardoise de Jambon de Pays** (30 personnes minimum)
- **Mini Burger**
- **Assortiment de Minis Sandwichs Froids**
- **Ardoise de Fromages ; 2 sortes ; pâtes cuites**
- **Plateau de Charcuterie** *(Saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon de serrano, andouille, chorizo)*

+ petits pains spéciaux

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)*

Pyramide de Macarons *(3x/pers)*
Brochette de Fruits Frais sur Pics
Duo Mini Éclair
Verrine Mousse au Chocolat
Financier Noisettes

PLATS UNIQUE POUR VOTRE VENDREDI SOIR

→ Accompagné de garnitures

Paëlla de Volaille et Fruits de Mer

Bœuf Bourguignon

Jambon à l'Os Sauce Chablisienne

Tartiflette, Trilogie de Charcuterie et Salade

Blanquette de Veau

Colombo de Poulet au Curry

* * * *

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.)

CONTACTS

@ → atelierdessaveurs1@orange.fr
WWW → www.bs-atelierdessaveurs.com
TEL → 03 86 41 95 31
FACEBOOK → BS Atelier des Saveurs

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%. Les tarifs communiqués dans le présent devis s'entendent selon la legislation en vigueur à ce jour. En cas de poursuite de l'inflation supérieure à 2% entre l'émission du présent catalogue et la date de la réception, les tarifs mentionnés dans ce catalogue seront révisables de plein droit. 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 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, entraine 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 inclu 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 entedu, 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 exeptionnelles, 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 évènement 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'interieur 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 postériori. 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, interdictions officielles, pannes, embouteillages, fruit d'autrui, forces majeures ou particulière,intempéries) dégage sa responsabilité. Les risques, casse, dégradation ou disparition du matériel ou de biens présents sur le lieu de réception sont à la charge effective du client.
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. NAPPAGE : Il est vivement déconseillé d'allumer des bougies sur le nappage ou d'organiser 1 animation "scintillants" près des tables nappées en tissu. Toute nappe ou serviettes brulées, déchirées ou manquantes vous sera facturée 72€TTC/la nappe et 6€TTC/la serviette.

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 responsible 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 appartennant 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 dûs 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'Aatelier 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 appartement 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 cliends et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.
L'abus d'alccol 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 nécessaire 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 servirons à l'élaboration, et l'envoie, 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 êtres 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 appaître 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'effacementet à la limitation de droit à la portabilité. Une réclamation peut-être faite auprès de la CNIL.

Signature des clients :

Noms et Prénoms :

Paraphe des pages à effectuer sur l'ensemble