

Mariage de saison

Chez Jacques Lafargue
Traiteur

Salle Aqueducs / Orme

Menus 2019

Jacques Lafargue Traiteur – 7 route des Troques – 69630 Chaponost

Tel. 04 78 56 58 26 Fax. 04 78 56 39 57 Mail. contact@jacques-lafargue-traiteur.com



Une grande salle « Les Aqueducs »

« Les Aqueducs », idéalement configurée pour organiser de grands événements : mariages, conventions d'entreprise, etc.... Sa capacité d'accueil est de 250 personnes pour un repas assis et de 400 personnes pour un cocktail.

Sa capacité d'accueil moyenne est entre 100 et 150 personnes et vous permet ainsi d'avoir vos tables de repas assis tout en préservant une vaste piste de danse.

« Les Aqueducs » vous fait bénéficier de nombreuses prestations qui facilitent l'organisation de votre réception. Son grand parking peut recevoir l'ensemble de vos invités. Aussi, tout le mobilier nécessaire à la réception des convives est fourni : tables, chaises... Mieux : un mobilier lounge adapté à une utilisation en extérieur peut également être installé pour créer un espace détente légèrement à l'écart... Pourquoi pas à côté du bar ? Par ailleurs, un podium de 25 m² est toujours prêt à être monté pour accueillir qu'un DJ et ses danseurs, qu'un PDG et son discours à l'intention de ses invités.

« Les Aqueducs » a été pensée pour être facilement personnalisable et recevoir vos invités dans une atmosphère à votre image.

Le sol est carrelé afin que vous puissiez y apposer les décorations de votre choix par le biais de stickers amovibles. Les structures installées dans la salle sont conçues pour y fixer des décorations avec des punaises. Quant au faux plafond, ses dalles se soulèvent en toute simplicité pour que vous puissiez facilement accrocher vos décorations. Vous pouvez tout aussi aisément décider de mettre des housses aux chaises, de fixer des tentures aux murs ou encore d'installer des suspensions chinoises où bon vous semble.



Une salle plus intimiste : « L'Orme »

« L'Orme », d'une plus petite capacité, est parfaite pour accueillir un repas de famille ou une formation professionnelle. Elle peut accueillir 50 personnes pour un repas assis ou 60 personnes pour un cocktail.

« L'Orme » propose elle aussi de nombreuses prestations pour faciliter l'accueil de vos invités et la mise en place de votre réception. Vos invités

pourront se garer sur le grand parking au pied du bâtiment ; les tables et les chaises sont fournies ; enfin vous pouvez utiliser son bar pour créer un espace de convivialité supplémentaire...

« L'Orme », tout comme sa grande sœur, est personnalisable. Sa conception vous donne la possibilité de la décorer à votre goût pour accueillir vos convives dans l'ambiance de votre choix ou bien, si vous êtes une entreprise, pour afficher haut et fort l'identité graphique de votre société.



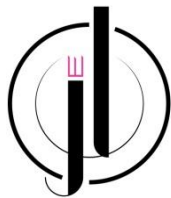
TARIF DE LOCATION

Pour louer nos espaces de réception, deux options s'offrent à vous : une location sèche ou une location avec le service traiteur. A noter, lorsque nous sommes le traiteur nous n'imputons pas de frais de location de salle.

Dans le cas d'une location sèche (sans le service traiteur), les locaux doivent nous être rendus propres à la fin de la prestation.

SALLE AQUEDUCS			
SAISON HAUTE Du 1 ^{er} avril au 31 Octobre	JOUR DE SEMAINE <i>Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi</i> 550€ TTC	JOUR DE WEEK-END <i>Du vendredi soir au dimanche matin à 6h</i> 1 500€ TTC	FORFAIT WEEK-END <i>Du vendredi soir au dimanche soir à 18h</i> 1 850€ TTC
SAISON BASSE Du 1 ^{er} Novembre au 31 Mars	JOUR DE SEMAINE <i>Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi</i> 500€ TTC	JOUR DE WEEK-END <i>Du vendredi soir au dimanche matin à 6h</i> 1000€ TTC	FORFAIT WEEK-END <i>Du vendredi soir au dimanche soir à 18h</i> 1100€ TTC
REVEILLON DU 31 DECEMBRE	2000€ TTC		
SALLE ORME			
TOUTE L'ANNEE	JOUR DE SEMAINE <i>Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi</i> 350€ TTC	JOUR DE WEEK-END <i>Du vendredi soir au dimanche matin à 6h</i> 500€ TTC	FORFAIT WEEK-END <i>Du vendredi soir au dimanche soir à 18h</i> 700€ TTC
REVEILLON DU 31 DECEMBRE	600€ TTC		
OPTION DE LOCATION			
LOCATION DE LA CUISINE	JOUR DE SEMAINE <i>Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi</i> 300€ TTC	JOUR DE WEEK-END <i>Du vendredi soir au dimanche matin à 6h</i> 450€ TTC	FORFAIT WEEK-END <i>Du vendredi soir au dimanche soir à 18h</i> 500€ TTC
FORFAIT MENAGE	500€ TTC	500€ TTC	500€ TTC





VIN D'HONNEUR

Pour lancer votre réception, un cocktail convivial, animé et original à composer vous-mêmes

Carte des pièces cocktail froides

- Tartare de tomates et courgettes au fromage frais
- Gaspacho de tomates à l'Andalouse
- Crème de roquefort, dés de poire et julienne de jambon de parme
- Assortiment de wraps
- Sablé à la crème de thon et tomates marinées
- Toastinette aux cèpes et œuf de caille
- Tapenade et St Jacques en carpaccio
- Spoon de magret de canard sur chutney
- Brochette de tomate cerise mozzarella et graines de sésame
- Brochettes de melon et jambon de parme
- Brochettes de crevette et olive verte marinée au cumin
- Tartare de saumon aux herbes de Chasselay
- Profiteroles à la crème de fromage aux noix

Carte des pièces cocktail chaudes

- Tarte au boudin noir et pommes
- Croquette d'escargot
- Assortiment de feuilletés
- Assortiment de croustades
- Cassolettes de ravioles de Royan aux champignons sauvages
- Cassolettes de ravioles de Royan au St Marcellin et aux noix
- Cassolettes de quenelles de brochet poêlées sauce au coulis de homard
- Véritable pistaché Lyonnais sauce vigneronne



Carte des cocktails apéritifs

- Piscine de rosé pamplemousse
- Punch
- Sangria rouge
- Sangria blanche

Carte de nos ateliers culinaires

+1,50€ TTC / personne / atelier

Le nombre d'ateliers se définit en fonction du nombre de cuisiniers présents sur la prestation.

- Saumon entier mariné façon Gravlax servi avec blinis et crème à l'aneth
- Bloc de foie gras sel de Guérande, chutney de rhubarbe croquant aux épices et à l'orange
- Duo de foie gras et aiguillettes de canard aux pommes, rhubarbe et toastinettes
- Wok de coquilles St Jacques aux dés de mangue et jus de kalamansi
- Atelier burger : oignons grillés, fromage, chips de lard

Nos tarifs sont indiqués par personne en TTC et comprennent un forfait soft à volonté pour le temps du cocktail (eaux plates, eaux pétillantes, jus de pomme et jus d'orange et coca). Ce forfait comprend un apéritif alcoolisé sur la base de deux verres par personne. Un atelier équivaut à une pièce cocktail par personne.

Cocktail 6 pièces : 14,30 € - Cocktail 9 pièces : 18,90 € - Cocktail 12 pièces : 21,90 € - Cocktail 15 pièces : 24,90 €



LE GOURMAND

Mise en bouche - 1 au choix

Tartare de magret de canard au poivre de Sichuan, et noisettes
Verrine d'avocats au crabe et pamplemousse rose

Entrée - 1 au choix

Charlotte aux deux saumons
Cassolette de ravioles de Royan, crème légère aux cèpes
Salade périgourdine, dés de foie gras et magret de canard fumé, vinaigrette à la framboise

Plat - 1 au choix

Cuisse de canard confite sauce brune au thym et citrons confits
Suprême de volaille fermière rôti sauce champagne
Paleron de bœuf marine au merlot
Vapeur de cabillaud rôti à la Provençale sur son lit d'artichauts et huile infusée au basilic



1 accompagnement légume

Légumes confits à la Niçoise – Millefeuille de légumes à la Provençale – Fricassée de légumes de saison

1 accompagnement féculent

Ecrasé de pommes de terre et vierge d'olive au romarin – Pommes rôties au thym – Gratin dauphinois

Fromages

Sélection de 3 fromages secs (Saint Marcellin, Conté, Brie)
Ou Faisselle de fromage blanc à la crème

Délices sucrés

En chou traditionnel (3 choux / personne) : Crème pâtissière à la vanille Bourbon de la Réunion & sa nougatine croustillante

Ou

Gâteau des mariés - Variété de parfum d'entremets : Feuillantine chocolat praliné, Framboisier, Entremet Poire Caramel, Fruit de la passion

Accompagné de

Verrines de fruits frais de saison & Crèmes brûlées (Vanille de Bourbon, Pistache des Iles, Café arabica)

Café, thé, infusion

Plat, fromage, dessert : 50,50 € TTC / PERS *

Mise en bouche, plat, fromage, dessert : 53,00 € TTC / PERS *

Entrée, plat, fromage, dessert : 55,00 € TTC / PERS *

Les tarifs s'appliquent pour 100 personnes minimum au repas ;
Moins de 100 personnes = + 3 € TTC / personne



L'ETONNANT

Mise en bouche - 1 au choix

Crème Camélia, brochette de crevettes roses
Tartare de cabillaud au citron vert et gingembre

Entrée - 1 au choix

Trésor cube de foie gras à la gelée de mangue
Noix de saint Jacques entière rôtie et chips de lard
sauce champagne

Plat - 1 au choix

Canette rôtie aux cerises et vinaigre balsamique
Cuisseau de veau flambé en salle sauce cognac
Suprême de pintade aux pruneaux sauce foie gras

1 accompagnement légume

Légumes confits à la Niçoise – Millefeuille de légumes à
la Provençale – Fricassée de légumes de saison

1 accompagnement féculent

Ecrasé de pommes de terre et vierge d'olive au romarin – Pommes rôties au thym – Gratin
dauphinois

Fromages

Sélection de 3 fromages secs (Saint Marcellin, Conté, Brie)
Ou Faisselle de fromage blanc à la crème

Délices sucrés

En chou traditionnel (3 choux / personne) : Crème pâtissière à la vanille Bourbon de la
Réunion & sa nougatine croustillante

Ou

Gâteau des mariés - Variété de parfum d'entremets : Feuillantine chocolat praliné,
Framboisier, Entremet Poire Caramel, Fruit de la passion

Accompagné de

Verrines de fruits frais de saison & Crèmes brûlées (Vanille de Bourbon, Pistache des Iles,
Café arabica)

Café, thé, infusion



Plat, fromage, dessert : 53,00 € TTC / PERS *
Mise en bouche, plat, fromage, dessert : 55,50 € TTC / PERS *
Entrée, plat, fromage, dessert : 57,50 € TTC / PERS *

Les tarifs s'appliquent pour 100 personnes minimum au repas;
Moins de 100 personnes = + 3 € TTC / personne



LE BUFFET

Entrées – 3 au choix

- * Salade crétoise : Tomates, concombres, oignons rouges, olives noires, fromage feta, origan
- * Salade landaise : Mesclun, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, copeaux de foie gras / Vinaigrette à l'huile de noix
- * Salade de haricots verts au vinaigre de framboise, cerneaux de noix
- * Légumes de saison marinés à l'italienne : Courgettes, aubergines, poivrons, champignons
- * Assiette scandinave : Crevettes roses, saumon mariné façon gravlax, et rilette de poisson aux baies roses
- * Plancha de jambon cru et floralies de charcuterie de nos régions et ses condiments

Plats chauds – 2 au choix

- * Emincé de volaille fermière à la crème
- * Cuisse de canard confite, au thym et citrons confits
- * Ballottine de poisson sauce au beurre d'agrumes et au poivre de Sichuan
- * Cuissot de veau flambé au whisky / ou à la provençale **(+5€ TTC/personne, minimum 60 personnes)**
- * Agneau entier façon méchoui et sa sauce piquante **(+5€ TTC/personne, minimum 60 personnes)**

1 accompagnement légume

Légumes confits à la Niçoise – Millefeuille de légumes à la Provençale – Fricassée de légumes de saison

1 accompagnement féculent

Ecrasé de pommes de terre et vierge d'olive au romarin – Pommes rôties au thym – Gratin dauphinois

Fromages au buffet

Sélection de 3 fromages secs (Saint Marcellin, Conté, Brie) Ou Fromage blanc à la crème



Desserts

En chou traditionnel (3 choux / personne) : Crème pâtissière à la vanille Bourbon de la Réunion & sa nougatine croustillante

Ou

Gâteau des mariés - Variété de parfum d'entremets : Feuillantine chocolat praliné, Framboisier, Entremet Poire Caramel, Fruit de la passion

Accompagné de

Verrines de fruits frais de saison & Crèmes brûlées (Vanille de Bourbon, Pistache des Iles, Café arabica)

Café, thé, infusion

Buffet : 49.50 € TTC / PERS *

Les tarifs s'appliquent pour 100 personnes minimum au repas;
Moins de 100 personnes = + 3 € TTC / personne



LE COCKTAIL DINATOIRE

Tempo 1 : Accueillez vos invités

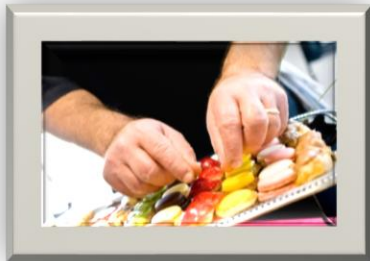
Tartare de tomate et courgette au fromage frais
Crèmeux de petits pois et sa bille de wasabi
Gaspacho de tomate à l'Andalouse
Assortiment de wraps colorés
Brochettes de crevettes et légumes sauce Italienne au pesto
Sablé crème de thon et tomates marinées
Assortiment de croustades
Bruschetta tomate mozzarella
Tarte aux boudin noir et pommes
Cassolettes de ravioles de Royan aux champignons sauvages



Tempo 2 : Gourmandises du monde

Ardoise de sushis et makis
Samoussas de légumes au curry
Nems aux petits légumes

Crevettes en chemise de pomme de terre



Tempo 3 : Braséade viandes et poissons

Volaille et gambas marinées à la citronnelle
Brasero de bœuf au poivre noir
Magret de canard sauce miel romarin
Brochette de Saint Jacques et foie gras
Dés de saumon au sel de Guérande sauce citron

Accompagnements

Pommes grenailles
Tomates grappes rôties

Tempo 4 : Ronde des fromages

Sélection de 3 fromages secs de la région ou verrines de fromage blanc à la crème (Comté, Saint Marcellin, Bleu d'Auvergne)

Tempo 5 : Délices sucrés

En chou traditionnel (3 choux / personne) : Crème pâtissière à la vanille Bourbon de la Réunion & sa nougatine croustillante

Ou

Gâteau des mariés - Variété de parfum d'entremets : Feuillantine chocolat praliné, Framboisier, Entremet Poire Caramel, Fruit de la passion

Accompagné de

Verrines de fruits frais de saison & Crèmes brûlées (Vanille de Bourbon, Pistache des Iles, Café arabica)

Cocktail 23 pièces : 51,00 € TTC / PERS *

Cocktail 25 pièces : 53,00 € TTC / PERS *

Cocktail 27 pièces : 55,00 € TTC / PERS *

Les tarifs s'appliquent pour 100 personnes minimum au repas;
Moins de 100 personnes = + 3 € TTC / personne



CARTE DES BOISSONS

Carte des vins

Forfait

Il faut se baser sur : 1 bouteille de rouge pour 4 personnes, 1 bouteille de blanc pour 5 personnes pour le repas

Lot de 25 Bouteilles de Côtes du Rhône –
Total de 200 € TTC soit 8 € / bouteille

Lot de 25 Bouteilles de Chardonnay –
Total de 200 € TTC soit 8 € / bouteille

Lot de 25 Bouteilles de St Joseph –
Total de 350 € TTC soit 14 € / bouteille

Lot de 25 Bouteilles de St Véran –
Total de 300 € TTC soit 12 € / bouteille

Bouteille de vin rouge

Côtes du Rhône – 9,00€
St Joseph – 15,00€

Bouteille de vin blanc

Chardonnay – 9,00€
St Véran – 13,00€

Bouteille de champagne

Nicolo & Paradis – 19,00€

Nos tarifs sont indiqués en TTC





LE LENDEMAIN

Formule à 20€ TTC / personne

Buffet d'entrées

Assortiment de 3 salades du Traiteur

Assortiment de viandes froides

Bœuf, veau, poulet

Buffet de fromages

Buffet de desserts

Tarte aux fruits de saison

Corbeille de fruits frais

Ce tarif comprend les boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux pétillantes, jus de pomme et jus d'orange), le matériel : verres, assiettes et couverts jetables, serviettes en papier.

Les nappes en tissu de la veille pourront être gardées pour le brunch sans supplément tarifaire ce jour-là.

Tous les plats seront entreposés le samedi soir dans les chambres froides du lieu de réception. Nous déclinons toute responsabilité sur les conditions de conservation des aliments.

Ce tarif est sans service et ne prévoit ainsi ni le nappage de vos buffets, ni le pain.

Possibilité de mise à disposition d'un serveur le dimanche pour 7H (trajet et mise en place inclus) pour 350,00€ TTC. Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/ heure supplémentaire.





Pour se loger à proximité

Hôtel des Barolles

14 route de Lyon, 69530 Brignais

Tél : 04 78 05 24 57

Kyriad Lyon Saint-Genis Laval

179 Route de Vourles, 69230 Saint-Genis-Laval

Tél : 04 78 56 78 04

Domaine Lyon St Joseph

38 Allée Jean Paul II 69110 Ste Foy lès Lyon

Tél : 04 78 59 22 35

Des partenaires privilégiés pour votre mariage

Chloé Augier, Fleuriste

06 33 86 11 66 ou lesensdesfleurs@hotmail.fr

Mary B, Organisation de mariages

06 59 86 86 18 ou contact@mary-b.fr

DJalex84, Alexander Genod, DJ

06 12 01 30 70 ou genod_alexander@yahoo.fr

Evidence, DJ

06 10 92 62 76 ou laurent@evidence.fr

Cap Evénement, DJ

06 08 49 12 21 ou jps@capevenement.fr

Fc music, Alexander

06 22 20 81 45 ou fcmusic69@yahoo.fr

Ephémère Déco, Décoratrice de salle

06 70 86 19 84 ou contact@ephemere-deco.fr

Les Productions Rino Baldi, Animations distractives de vos mariages : DJ, magiciens, bulles géantes, location matériel, lâcher de colombes, effets spéciaux, ...) - 04 78 75 09 46 ou rino.baldi@wanadoo.fr

Cotilyon Animation, Eric Gratier – DJ Animateur karaoké/quiz – Sculpteur de ballons – Gonflage hélium – Arbre de Noël

06 83 48 53 76 ou contact@cotilyon-animation.com

Laurence Papoutchian, Photographe auteur, 06 13 51 03 88 ou laurence@papoutchian.com

ASB Photographe, Photographe auteur, Anne Sophie Benoit - 06 45 13 67 85 ou

www.asbphotographe.com - contact@asbphotographe.com

Ow Love – Léo Rullière – Vidéo de mariage - Vidéaste, - 06 66 49 48 20 ou leo@owvideo.one



NOS CONDITIONS PARTICULIERES

*** TOUS NOS TARIFS COMPRENNENT :**

- La location de la salle du vendredi fin d'après-midi au dimanche matin 5H00
- Forfait boissons non alcoolisées à volonté le temps du cocktail (eaux plates, eaux pétillantes, jus de pomme, jus d'orange et coca) et du repas (eaux plates, eaux pétillantes)
- L'art de la table vaisselle élégance, couverts Guy Degrenne, le nappage en intissé blanc et chemin de table de la couleur de votre choix
- Service du repas assis : un serveur pour 30 convives et un cuisinier pour 70 convives jusqu'à 1H00 du matin pour l'ensemble du personnel, 2 serveurs étant prévus jusqu'à 3H du matin
- Service du buffet : un serveur pour 40 convives et un cuisinier pour 70 convives jusqu'à 1H00 du matin pour l'ensemble du personnel, 2 serveurs étant prévus jusqu'à 3H00 du matin
- Service du cocktail dinatoire : un serveur pour 50 convives et 1 cuisinier pour 70 convives jusqu'à 1H00 du matin pour l'ensemble du personnel, 2 serveurs étant prévus jusqu'à 3H00 du matin

Possibilité d'extension horaire : 50 € TTC / heure supplémentaire / serveurs.

- La salle Aqueducs avec le service traiteur peut être louée à partir de 65 personnes.
- Le nombre réel de personnes doit nous être communiqué 10 jours avant la date de réception.
- Les clefs de la salle vous seront fournies le jour du mariage : 100 € facturé en cas de perte.

Menu enfant (- de 12 ans)

Formule à 18,00 € TTC / personne : cocktail des adultes, entrée tomate mozzarella, plat fricassée de volaille, gratin dauphinois, dessert des adultes

Formule à 15,90 € TTC / personne : cocktail des adultes, plat fricassée de volaille, gratin dauphinois, dessert des adultes

Menu prestataire

Formule à 27 € TTC / personne : Entrée, plat, fromage et dessert

Option

Bouteilles en dur (Evian et Badoit) pour le repas – Supplément 1€ TTC / personne

Nappe en tissu : 15€ TTC / nappe

Serviette en tissu : 1€ TTC / serviette

Fontaine à chocolat : 3 € TTC / personne

Droit de bouchon (dans le cas où vous nous apportez vos alcools) : Forfait 100€ TTC

Soirée dansante : les boissons non alcoolisées (jus de pomme, jus d'orange, coca-cola, eaux plates et eaux pétillantes) : 2.10€TTC/pers

Dans le cas où vous fournissez vos propres boissons, nous pouvons vous fournir :

- Vasque à champagne, 21€ TTC
- Sac 10 kg de glace pilée, 36€ TTC
- Sac 10 kg de glaçons, 42€ TTC
- Fontaine à champagne, 35€ TTC
- Récupération des bouteilles vides 70€ TTC

Nos tarifs s'entendent TTC avec la TVA suivante

10 % applicable pour une prestation avec service

10 % applicable pour une prestation en livraison

20% applicable pour les boissons alcoolisées

La TVA appliquée est celle en vigueur à la date de la signature du contrat. Nous nous réservons le droit de modifier le montant TTC selon l'évolution du taux de TVA prévu par la loi.

Conditions de règlement

La réservation sera ferme et définitive lorsque vous nous aurez envoyé le devis signé accompagné d'un premier acompte de 40%.

Un 2ème acompte d'un montant de 60% vous sera demandé un mois avant la date du mariage + un chèque de 1000 € de caution, non encaissé, pour le matériel. Tout retard dans le paiement de ce second acompte entrainera des pénalités de retard variables en fonction du nombre de jours de retard – 1 à 15 jours (3% de la somme à devoir) – Au-delà de 16 jours jusqu'à J-1 avant la date de la prestation (5% de la somme à devoir) – En cas de non règlement de ce deuxième acompte avant la réalisation de votre événement, nous nous réservons le droit d'annuler la prestation.

Le solde est payable comptant à réception de la facture, au plus tard, sous huit jours.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Art. 1 - PRESTATIONS / TARIFS

Toute commande n'est confirmée qu'après le retour du présent document considéré comme le devis établi par « Jacques Lafargue Traiteur », signé pour acceptation avec la mention « bon pour accord » accompagné du versement des acomptes correspondants.

En cas d'application d'un prix forfaitaire pour certaines prestations, ces prix s'appliquent globalement aux services réservés. Ces prix forfaitaires ne seront donc être fractionnés.

Les tarifs indiqués par la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » sont susceptibles de modification (sans préavis).

Cependant, les tarifs confirmés sur la convention de réservation sont fermes pendant une période de 6 mois, à compter de la date d'envoi de la convention.

Nos tarifs s'entendent TTC avec la TVA suivante :

10 % applicable pour une prestation avec service 10 % applicable pour une prestation en livraison

La TVA appliquée est celle en vigueur à la date de la signature du contrat. Nous nous réservons le droit de modifier le montant TTC selon l'évolution du taux de TVA prévu par la loi.

Art. 2 – VERSEMENT DES ACOMPTES

La réservation d'une prestation ne sera considérée comme définitive qu'après réception par la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » de l'acompte approprié accompagné du contrat (devis et/ou bon de commande) et des présentes conditions générales signées. A défaut de retour du contrat et conditions générales signées, la réception de l'acompte implique l'adhésion totale des clients de la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » à ces deux documents. Le versement de l'acompte se fait, sauf accord mutuel, selon les modalités suivantes :

- un acompte de 40% du budget total TTC estimé à la signature du devis pour réserver la prestation

- Un acompte de 60 % du budget total TTC estimé sera facturé par la SARL « Jacques Lafargue Traiteur », un mois avant la date du mariage + un chèque de 1000 € de caution, non encaissé, pour le matériel.

Le solde sera réglé à la SARL « Jacques Lafargue Traiteur », sur présentation de facture sous huit jours.

Art. 3 – ANNULATION DE LA RESERVATION

Dans le cas où le client annule sa commande plus de 180 jours avant la date de la prestation, l'acompte versé par ce dernier sera intégralement remboursé par Jacques Lafargue Traiteur

Si elle intervient :

Entre 6 mois et 4 mois avant la prestation : l'acompte sera préservé par Jacques Lafargue Traiteur

Entre 4 mois et 3 mois avant la prestation : l'acompte sera préservé + 30 % du prix des prestations commandées

Entre 3 mois et 1 mois avant la prestation : l'acompte sera préservé + 50 % du prix des prestations commandées

Entre 1 mois et 7 jours avant la prestation : l'acompte sera préservé + 70 % du prix des prestations commandées

Moins 7 jours avant la prestation : l'acompte sera préservé + 100 % du prix des prestations commandées

Toute annulation, même partielle, doit être faite ou confirmée par écrit (mail ou fax).

Art. 4 - GARANTIE DE COUVERTS

La SARL « Jacques Lafargue Traiteur » demande à ses clients de s'engager à lui communiquer, par écrit, le nombre exact de participants à la prestation organisée ainsi que le type de prestations demandées le plus tôt possible, et de confirmer ces informations au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de la prestation. Cette confirmation sera alors prise en compte pour la facturation minimum. Passé ce délai, aucun changement n'est garanti. En cas de réduction des prestations demandées, la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » facturera le montant total TTC prévu à la réservation. En cas d'augmentation du nombre de participants entraînant la fourniture de prestations supplémentaires, la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » facturera selon le nombre réel de participants.

Art. 5 – RESPONSABILITES

Les clients sont responsables, pendant toute la durée de la prestation, des pertes et détériorations causées aux installations et matériel mis à leur disposition, occasionnés par eux-mêmes, leurs auxiliaires, invités ou sous-traitants. La SARL « Jacques Lafargue Traiteur » décline toute responsabilité pour les vols et dommages causés aux objets, vêtements ou matériels utilisés lors de la prestation par les clients, leurs auxiliaires invités ou sous-traitants.

La responsabilité de la SARL « Jacques Lafargue Traiteur », 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 nos services, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code Civil.

Art. 6 - CONTESTATION

Pour toute contestation survenant à l'occasion de l'exécution de la présente convention ou de ses suites, le TRIBUNAL DE COMMERCE DE LYON sera seul compétent. Cette attribution expresse de compétence vaut également en cas de pluralité de défendeurs, pour toutes demandes, mêmes incidentes, en intervention ou appel en garantie.

Art 7 – MENTIONS LEGALES

Conformément à la loi "Informatique et Libertés", l'éventuel traitement des informations nominatives vous concernant fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Nous vous rappelons que, dans cette éventualité, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent (art. 34 de la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978). Pour l'exercer, adressez-vous à notre service commercial.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération. »

Votre signature précédée de la mention « Bon pour Accord » :