JACQUES LAFARGUE

Traiteur événementiel | *Mariages 2021*

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »

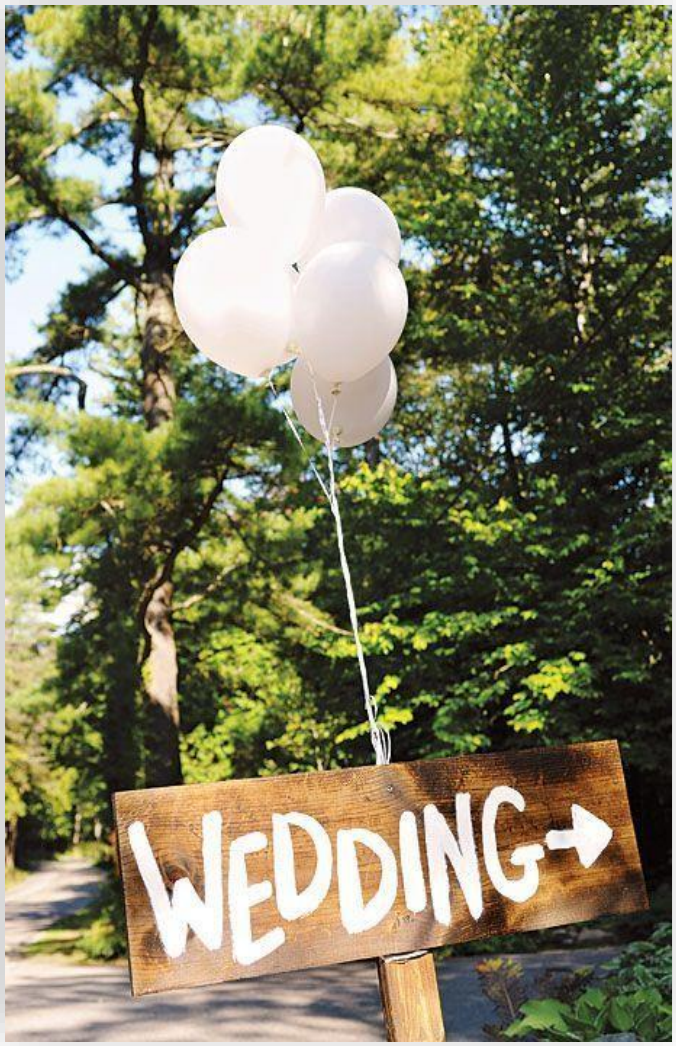
Théodore Zeldin

WEDDING AWARDS 2020 mariages.net

ZANKYOU

LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES

Membre des Toques Blanches Lyonnaises



7 route des Troques 69630 CHAPONOST
contact@jacques-lafargue-traiteur.com
04 78 56 58 26
www.jacques-lafargue-traiteur.com

JACQUES LAFARGUE

Un Chef, une équipe, notre savoir-faire,

Une parfaite maîtrise de l'organisation de votre mariage

Notre carte se renouvelle chaque année afin de mieux vous éblouir et surtout rester créatif !

Jacques Lafargue, entouré de son équipe, compose des recettes toujours plus dans l'air du temps afin de vous proposer des harmonies gourmandes et une gastronomie créative et authentique.

EXIGENCE – CREATIVITE – SAVOIR-FAIRE

Nous réalisons sur demande des réceptions avec des produits 100% végan, 100% bio ou 100% halal.

LIEUX DE REFERENCE :

Nous faisons partie d' une liste de traiteurs référencés dans chacun de ces lieux

Une liste non exhaustive qui appuie notre expérience

Château de Chessy - Château de Janzé – Château des Vergers - Domaine Albert – Domaine des Côteaux d'Or – Château de Chassagny Domaine du Passeloup - Domaine de la Ruisselière – Manoir de Tourville – Le Clos des Varennes - Château du Sou – Domaie des Pierres Dorées - La Palmeraie de la Tour - Château des Broyers – Château de Pruzilly – Domaine de Bellevue – Château de la Plume – Château de Montchat- Château du Bourg Château de Pluvy – Château de Pramenoux – Château des Varennes– Le Moulin d'Arthus – Château de Corcelles - Château des Ravatys - Château des Creusettes – Château d'Ailly- Bastide des Hirondelles - Domaine des Oliviers - Domaine de Talancé - Château de Charfetain- Château de Servolex - Domaine des Sources Château de Chavagneux- Domaines des Cèdres

JACQUES LAFARGUE

Ils nous ont fait confiance… Les mariés parlent de nous !

WEDDING AWARDS 2020 mariages.net

ZANKYOU

Cette année encore Jacques Lafargue Traiteur a l'honneur d'être référencé en tant qu'un des meilleurs traiteurs de la région Rhône Alpes sur les 2 sites web suivants spécialisés en événementiel mariage :

« Une prestation exceptionnelle

Nous tenons à remercier toute la maison, du service commercial à l'équipe présente le jour de notre mariage.
Une prestation au-delà de nos attentes ! Toute l'équipe a été à notre écoute.
La qualité des mets lors du mariage, du vin d'honneur au dessert, est identique à celle du testing !
Le service du maitre d'hôtel et son équipe est juste irréprochable ! Il a su s'adapter aux modifications horaires du mariage et à nos exigences ! Un grand merci pour votre professionnalisme et votre gentillesse, bien remarqués par nos invités qui ont été ravis ! »

« Professionnels et adorables

Dès notre premier rendez-vous pour la dégustation de notre repas nous avons été conquis par la gentillesse, le professionnalisme et la disponibilité de ce traiteur et le jour J nous avons été bluffés par toute son équipe... Tout était absolument parfait et tous nos invités étaient enchantés par le repas et le service... Ils sont ultra attentionnés, très discrets et anticipent tout... C'était incroyable... Vous pouvez choisir ce traiteur les yeux fermés... Mille mercis encore à eux, notre mariage n'aurait pas été aussi réussi sans eux... »

« Traiteur au top

Prestation parfaite ! Vin d'honneur excellent ! Repas parfait avec des cuissons parfaites ! Personnel professionnel, sympathique, à l'écoute ! Ils ont contribué à ma journée parfaite ! Un grand merci à eux »

« Tout était parfait

Excellent professionnel. Nous avons été conquis dès notre première rencontre. Le personnel a toujours été très attentif à nos demandes et est très disponible.
Le jour J, tout était parfait. Le cocktail et le repas étaient délicieux, les invités ont été conquis. Les serveurs étaient discrets et efficaces, et le maître d'hôtel aux petits soins avec nous, ce qui était très appréciable. Un grand grand merci à toute l'équipe ! »

« Superbe mariage

Tous nos invités ont été ravis de vos prestations du début à la fin
Vous avez tous ensemble été aux petits soins avec nous et les invités, même pour les changements de dernière minute vous avez su vous adapter.
Équipe merveilleusement sympathique, au top de la qualité. Je vous recommande les yeux fermés. Merci beaucoup »

VIN D'HONNEUR

Pour lancer votre réception, composez vous-même parmi notre carte.

Notre point fort :

Nous pouvons vous des pièces venues de saveurs d'ailleurs : asiatiques, italiennes, méditerranéennes…

Personnalisation à la demande

TARIF VIN D' HONNEUR

Nos formules :

Vin d'honneur 9 pièces, 18.90€ **(durée 1H30)**
Dont 1 Atelier et 1 show-cooking

Vin d'honneur 12 pièces, 21.80 € **(durée 2H00)**
Dont 1 Atelier et 2 show-cooking

Vin d'honneur 15 pièces, 26.50 € **(durée 2H15)**
Dont 1 Atelier et 2 show-cooking

Vin d'honneur 18 pièces, 29.00 € **(durée 2H30)**
Dont 1 Atelier et 3 show-cooking

Les ateliers sont inclus dans le prix mais ne sont pas obligatoires.
Un atelier et un show cooking équivalent à une pièce cocktail

Ces tarifs sont indiqués en TTC par personne.
*Tarif comprenant le **service**, le **nappage en intissé** de vos buffets assortis d'un **chemin de table** de la couleur de votre choix et les **boissons douces**. (Eaux plates, eaux pétillantes, jus d'orange, jus de pomme et coca-cola).*

INCLUS : 1 verre par personne Orangeade/Citronnade/Thé glacé
1 au choix (Servis dans une jarre) – en self-service

Notre conseil **: peut faire office de verre d'accueil !**

JACQUES LAFARGUE

PIECES COCKTAIL

* *Brochette Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert*
* *Cornet de foie gras et chutney de figue*
* *Sorbet salé : tomate basilic, poivron, avocat*
* *Velouté glacé de petits pois et sa bille de wasabi*
* *Tartare de tomate et courgette au fromage frais*
* *Gaspacho vert, jaune, rouge en tube à essai*
* *Pic de saumon fumé d'Ecosse, aux graines de pavot*
* *Sablé crème de thon et tomate séchée*
* *Composition végétale en 3 couleurs*
* *Pince de viande des grison et fromage frais*
* *Toastinette de crème de cèpes et œuf de caille*
* *Demi-sphère panna Cotta mozzarella sur toast au basilic*
* *Sucette de foie gras au sésame*
* *Tartare de canard fumé aux abricots secs et éclats de pistache*
* *Millefeuille de foie gras gelée hibiscus*
* *Assortiment de macarons salés*
* *Toast gelée ananas et gingembre et fleur de cardamone*
* *Tartare de saumon aux herbes de Chasselay*
* *Assortiment de wraps colorés*
* *Brochette de melon, jambon cru et fromage de chèvre ou brochette raisin emmental*
* *Bulle de quinoa aux agrumes et crevettes*
* *Tarte au boudin noir et pomme*
* *Assortiment de chinoiseries : nems aux légumes /samossa au curry/crevettes en chemise de pomme de terre*
* *Croquille d'escargot*
* *Cassolette de ravioles de Royan aux champignons sauvages*
* *Mini quenelles sauce Nantua*
* *Canelés chorizo-courgettes*

ATELIERS – Mariage **HIVER** (possible pour mariage été)

En libre-service pour ces ateliers (buffet à thème)

1 au choix quelle que soit la formule choisie :

Atelier Huitres
Huitres, bulots et crevettes roses

Atelier Fondue aux 3 fromages
Beaufort, comté, emmental, pain de campagne en brochette

Atelier vin chaud
Vin chaud à la cannelle, marrons chauds

Atelier mini gratins – 3 au choix
Asperges, courges, champignons, saumon,
canard confit, pommes de terre et Saint Jacques,
moules, andouillettes

Atelier Lyonnais
Gratons, saucisson brioché, saucisson cuit,
Lentilles en salade, salade de museau

Atelier gaufres et crêpes
Saucisse de Morteau, saumon, bacon, poulet tandoori

ATELIERS – Mariage **ETE** (possible pour mariage **HIVER**)

En libre-service pour ces ateliers (buffet à thème)

1 au choix quelle que soit la formule choisie :

Atelier Sushis et Makis
Assortiment de makis ou sashimis au saumon, thon, végétarien…

Atelier Soupes froides
Tomates, concombres, légumes du soleil, champignons

Atelier Bouquets de légumes
Dips de légumes et assortiment de poivronnades et tapenades
Mayonnaise et sauce au bleu

Atelier Végan (la parenthèse végétale)
Framboisine de betterave rouge, Tapenade d'artichaut/crème de poivrons rouges, Guacamole et chips de maïs, Caviar d'aubergine et chips de vitelotte, Mini tarte à la patate douce

Gaufres sucrées Fruits d'été et coulis

SHOW COOKING FROIDS

Ces Show-cooking sont réalisés devant vos convives par nos cuisiniers – *Nombre défini en fonction de la formule choisie*

Show-cooking Saumon de 2 façons
Saumon mariné façon gravlax aux graines de carvi et saumon purple

Show-cooking Découpe
Jambon Serrano

Show-cooking Autour du foie gras
Terrine de foie gras, pain de campagne, chutney de rhubarbe et de figue, assortiment de fruits secs

Show-cooking Sorbets salés : 2 au choix
Tomate-basilic, poivron, avocat, saumon, foie gras
Suivant les saveurs du moment

Show-cooking Tartares
Bœuf citron moutarde et oignon, saumon câpres et pommes
Thon et lait de coco, daurade et mangue

SHOW COOKING CHAUDS

Ces Show-cooking sont réalisés devant vos convives par nos cuisiniers *- Nombre défini en fonction de la formule choisie*

Show-cooking Surf & Turf
Prestigieuse Terre Mer, St Jacques et foie gras poêlé

Show-cooking Burger
Le Burger revisité en miniature

Show-cooking Wok Asiatique
Crevettes sautées, sauce satay et cacahuètes

Show-cooking Soupe Chaude
Cèpes, petits pois, potimarron, panais

Show-cooking Raclette
Fromage de Savoie et julienne de jambon cru

Show-cooking crème brulée salée
Fourme d'Ambert/miel, saumon/yuzu, morilles/noisettes

NOUVEAUTES 2021 AUTRES SHOW COOKING

« Prestation haut de gamme et haut en originalité »

Atelier Risotto : supplément de 350 € TTC/meule
Dans une demi-meule de parmesan : Risotto cèpes, asperges, crevettes

Découpe Jambon Pata Negra : supplément de 650 € TTC/jambon (minimum 130 convives)

(*Porc 100% de race Ibérique nourri uniquement au gland belota*)

Découpé par un cuisinier, il vous sera présenté entier sur griffe pour une animation culinaire en toute simplicité et accompagné d'une tranche de pain de campagne et de quelques condiments (oignons blancs, cornichons)

Sushi : prix sur mesure à la demande : *L'élaboration de sushis peut se dérouler en direct devant de vos invités par des Maîtres Sushis.*

Inno cocktail : prix de la location 1200€ TTC (soit 8 € TTC le cocktail sur une base de 150 convives). *Une multitude de cartes de cocktails avec ou sans alcool, vous permettant de sélectionner un choix de 1 à 4 cocktails pour vos événements. Le service du cocktail s'effectue en toute simplicité, au verre et à la demande.*
La grande capacité de service des machines Inno Cocktails assure jusqu'à 150 verres de cocktails sans nécessiter de rechargement.

Carte des cocktails

1.85 € le verre

Pour les cocktails ci-dessous, servis avec :

Fruits glacés pour mettre dans vos verres…

Framboise, raisin, litchi, cassis… menthe, citron…

- **Punch**

Rhum, sucre de canne, jus d'orange, jus d'ananas et jus de pamplemousse

- **Sangria**

Vin rouge ou vin blanc, limonade, orange, citron, ananas, pomme, cannelle

- **Kir**

Vin blanc et crème au choix (cassis, framboise, pêche, châtaigne, violette)

- **Rosé pamplemousse**

- **Marquisette**

Chardonnay, limonade, rosé pétillant, rhum

- **Soupe champenoise**

Blanc de blanc, triple sec, citron, sucre

Autres propositions

- **Mojito 2.75 € le verre**

- **Bar à sirop : 1.00 €/personne en illimité**
  (Possible avec alcool : 1.20 €/personne)

- **Bar à smoothies – 3.80 € le verre**

Assortiment de smoothies

- **Verre d'accueil - 0.80 € le verre**

Vin chaud

« Ceviche de crevettes aux agrumes » par Jacques Lafargue Traiteur

NOS MENUS

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »

Théodore Zeldin

Nos tarifs sont indiqués en TTC par personne.

Le service, le nappage et la vaisselle sont inclus.

Ils comprennent **les boissons non alcoolisées** (Evian et Badoit en bouteilles en verre) en **illimité** le temps de votre repas ainsi que le café et le pain.

Il est possible de moduler les menus en fonction des plats choisis

MENU Coton

Tarifs indiqués en TTC.

Plat, fromage et dessert – 47.60 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 49.60 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 51.50 €

Mise en bouche – 1 au choix

Goujonnette de cabillaud grillé sur panna cotta aux cèpes
et coulis d'écrevisses
Crème brûlée aux asperges vertes, fleur de sel et baies roses

Entrée – 1 au choix

Composition gourmande végétale et florale sur sa galette d'épeautre
Ceviche de crevettes aux agrumes et fleurs
Salade Périgourdine, dés de foie gras et magret de canard fumé

Plat Chaud – 1 au choix

Cuisse de canard, sauce miroir au thym et orange
Suprême de volaille fermière, sauce vin jaune
Effilochée de joue de bœuf confite, palet de pomme de terre, et légumes grillés
Filet de daurade au four pesto rouge

Accompagnement – 1 légume et 1 féculent au choix

Poêlée printanière (petits pois, pois gourmands, carottes, pointes d'asperges),
Légumes tournés sur fond d'artichaut, millefeuille de légumes, dôme mousseline de carottes /courgettes /potimarron, aubergine farcie aux petits légumes d'été, pommes de terre rôties au thym, écrasé de pommes de terre, purée de patates douces, polenta crémeuse, gratin dauphinois, risotto de boulgour.

Fromage : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 22

Dessert : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23

Café, thé, infusions, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

JACQUES LAFARGUE

MENU *Jasmin*

Tarifs indiqués en TTC.

Plat, fromage et dessert – 49.60 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 51.60 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 54.10 €

Mise en bouche – 1 au choix

Douceur de petit pois, brochette de crevettes roses aux épices douces

Carpaccio de bœuf à l'orientale, quenelle de Wasabi, algues Wakamé

Entrée – 1 au choix

Mozzarella burrata, tomate cœur de bœuf et pesto rouge
Confiturier au caviar d'Auvergne, tartare de saumon, gambas et salade de roquette à l'huile de noisette
Gravelax de saumon, fromage frais à l'aneth et blinis

Plat Chaud – 1 au choix

Canette rôtie aux cerises et vinaigre balsamique
Suprême de pintade aux pruneaux sauce foie gras
Fondant de veau cuit en 7 heures sauce au romarin

Accompagnement – 1 légume et 1 féculent au choix

Poêlée printanière (petits pois, pois gourmands, carottes, pointes d'asperges),
Légumes tournés sur fond d'artichaut, millefeuille de légumes, dôme mousseline de carottes /courgettes /potimarron, aubergine farcie aux petits légumes d'été, pommes de terre rôties au thym, écrasé de pommes de terre, purée de patates douces, polenta crémeuse, gratin dauphinois, risotto de boulgour.

Fromage : *A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 22*

Dessert : *A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23*

Café, thé, infusion, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

MENU *Orchidée*

Tarifs indiqués en TTC.

Plat, fromage et dessert – 53.60 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 56.50 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 58.10 €

Mise en bouche – 1 au choix

Pressé de foie gras et sa gelée framboise
Cocktail d'avocat au crabe et pamplemousse rose

Entrée – 1 au choix

Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert, salade de fèves à la menthe
Noix de St Jacques entières rôties et chips de lard sauce au champagne, jeune pousse de betterave

Plat Chaud – 1 au choix

Magret de canard et orange confite
Rôti de veau de lait basse température, sauce brune miel et romarin
Filet de bœuf sauce crémeuse aux cèpes

Accompagnement – 1 légume et 1 féculent au choix

Poêlée printanière (petits pois, pois gourmands, carottes, pointes d'asperges), Légumes tournés sur fond d'artichaut, millefeuille de légumes, dôme mousseline de carottes /courgettes /potimarron, aubergine farcie aux petits légumes d'été, pommes de terre rôties au thym, écrasé de pommes de terre, purée de patates douces, polenta crémeuse, gratin dauphinois, risotto de boulgour.

Fromage : *A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 22*

Dessert : *A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23*

Café, thé, infusion, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

MENU *Trésor*

Tarifs indiqués en TTC.

Plat, fromage et dessert – 61.00 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 63.90 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 65.50 €

Mise en bouche – 1 au choix

Duo de tartare de langoustines aux agrumes et écrevisses
Carpaccio de Saint Jacques façon vieux pêcheur, pistils et fleurs

Entrée – 1 au choix

Nage de saint Jacques et saumon sauce citronnelle et coco
Tatin de mangue et foie gras poêlé, jus réduit au caramel safrané, mâche

Plat Chaud – 1 au choix

Tournedos de bœuf façon Rossini jus de truffe
Filet mignon de veau, sauce morilles
Grenadin de Pluma de cochon, sauce relevée au piment d'Espelette
Filet de bar et queues d'écrevisses sur sa crème de céleri au curcuma

Accompagnement – 1 légume et 1 féculent au choix

Poêlée printanière (petits pois, pois gourmands, carottes, pointes d'asperges),
Légumes tournés sur fond d'artichaut, millefeuille de légumes, dôme mousseline de carottes /courgettes /potimarron, aubergine farcie aux petits légumes d'été, pommes de terre rôties au thym, écrasé de pommes de terre, purée de patates douces, polenta crémeuse, gratin dauphinois, risotto de boulgour.

Fromage : *A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 22*

Dessert : *A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23*

Café, thé, infusion, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

MENU *Rose*

Tarifs indiqués en TTC.

Cocktail 15 pièces inclus, plat, fromage et dessert – 75,60 €

Cocktail 15 pièces

A définir dans notre carte de pièces cocktail

Formule tout compris

Viande à la broche

Plat Chaud – Choisissez votre viande à la broche

Convivial et original

Cuisseau de veau à la broche puis flambé

Cochon de lait à la broche

Vin d'honneur et repas

Plat chaud accompagné de son jus de cuisson en persillade

Accompagnement – 1 légume et 1 féculent au choix

Poêlée printanière (petits pois, pois gourmands, carottes, pointes d'asperges),
Légumes tournés sur fond d'artichaut, millefeuille de légumes, dôme mousseline de carottes /courgettes /potimarron, aubergine farcie aux petits légumes d'été, pommes de terre rôties au thym, écrasé de pommes de terre, purée de patates douces, polenta crémeuse, gratin dauphinois, risotto de boulgour.

Fromage : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 22

Dessert : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23

Café, thé, infusion, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

Conseil traiteur : Pour le bon déroulement de votre prestation, nous prévoyons du personnel supplémentaire en fonction du nombre d'invités pour ce menu (1 cuisinier qui porte, découpe la pièce) facturé 300€ TTC supplémentaire pour 11H00 de vacation (Trajet A/R + Installation + Service inclus) hors heures supplémentaires

- *Notre conseil traiteur : prévoir 1 cuisinier en plus pour 100 personnes en repas assis*

JACQUES LAFARGUE

AMOUR ET PARTAGE

Original

Convivial

Parfait pour un mariage champêtre ou rétro

Vous vous mariez en hiver ?

Un plat unique !

Plats à partager au centre de table

Idéal pour un mariage en petit comité

JACQUES LAFARGUE

AMOUR ET PARTAGE

Tarifs indiqués en TTC.

Plats à partager au centre de table

**Nous pouvons fournir pour chaque table 1 tablier et 1 toque pour un convive qui fera le service*

Plat, fromage et dessert – 46.60 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 51.10 €

Entrée – 1 au choix au centre de table

Plancha Scandinave : saumon de Norvège fumé au bois de hêtre 1 tranche/pers, 2 crevettes roses, salade de poulpes à l'échalotte, tomates et herbes, salade de concombres à l'aneth
+ Crème de raifort et acidulés de Menton
Antipasti à l'Italienne : artichauts, poivrons, aubergines, courgettes, tomates séchées et copeaux de parmesan
+ jambon de Parme + coppa + mortadelle de Bologne, mozzarella di Buffala au pesto Genovese, roquette
Le Sud-Ouest à votre table : rillettes de canard sur pain de campagne + salade de haricots verts à l'huile de noix + magret de canard fumé et gésiers confits + terrine de foie gras, gelée de vin blanc au Porto
Nouveauté 2021 : **Planche Végan** : Sur une grande planche de bois, tartare de courgettes aux noix, quinoa aux agrumes, caviar d'aubergines Tapenade d'artichauts, poivronnade, houmous, pain libanais, toastinette, chips de maïs et bâtonnets de légumes.

Plat Chaud – 1 au choix au centre de table

Fondant de veau de 7 heures et sauce aux airelles
Carré de veau rôti, jus au thym et à l'ail noir
Poulet jaune des Landes rôti entier, jus à la citronnelle et curcuma
Nouveauté 2021 : **Suprême de Volaille fermière BIO, sauce crémeuse aux écrevisses** *(supplément par personne : 5€ TTC)*

Nos plats à partager se déclinent en mode gastronomique - 1 plat au choix au centre de table *(supplément par personne : 5€ TTC)*

Train de côtes de bœuf cuites à point
Carré d'agneau rôti rosé et son jus à la sarriette
Volaille de Bresse rôtie et son jus parfumé aux truffes
Cuisse de chapon farcie aux champignons et marrons (décembre seulement)

Accompagnement – 1 légume, 1 féculent et 1 salade au choix

Créations potagères en cocotes, cassolettes de légumes du moment /purée maison, pommes grenailles dorées / Salade de mâche aux noix, salade de roquette aux noix

Fromage : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 22 + **Dessert :** A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23

Café, thé, infusion, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

JACQUES LAFARGUE

Perles blanches dans un écrin vert -Ronde de nos provinces -Voyage au cœur de nos régions-La palette fromagère
La visite des bergers - Vagues de senteurs- Carrousel lacté- Les offrandes du Berger -Plateau du berger-
Ronde des pâturages -Délices de la crémière-Proie du maitre corbeau -Bal Masqué sur la Voie lactée Danses fromagères

Fromages - en plateau au centre de table

Fromages Inclus dans toutes les formules :

- ***3 variétés de fromages secs de nos régions,***
  Au choix :
  -Comté
  -Brie
  -Cantal entre deux
  -Tomme de Savoie
  -Saint Marcellin
  -Buchette d'Yssingeaux Gérentes
  -Saint-Félicien
  -Saint-Nectaire
  -Concoillotte
  -Fourme d'Ambert
  -Bleu d'Auvergne

  ET
- Fromage blanc à la crème

Pain individuel inclus

Options :

-Vacherin des Monts d'Or **+2.00 € ttc/pers**
-Rigotte de Condrieu **+0.80 € ttc/pers**
-Brillat-Savarin **+1.50 € ttc/pers**
-Faisselle **+0.80 cts € ttc/pers**

-Pain aux noix **+1.00 € ttc/pers**
-Confiture de figue aux noix ou cerise noire **+0.40 € ttc/pers**
-Galettes d'épeautre **+0.30 € ttc/pers**

Possibilité de faire une pièce montée de fromages
(Devis sur demande)

Les douceurs du palais –Au péché mignon - Aux délices des sens -Délicieuses tentations - L'île aux desserts -Gourmandises et friandises -Plaisirs sucrés -Au royaume des gâteries -Au mille et un plaisir -Au goût de l'enfance -desserts et merveilles -bonheur des gourmands -les goûts et les couleurs

Différents types de service :

- Service à l'assiette
- En buffet (moins de 130 convives)
- Au plateau en centre de table

Pensez à la fontaine de champagne ! - 35,00€ TTC

Matériel et installation

(Hors champagne)

Gâteau des mariés : Un au choix :

- ***Entremets au choix*** *: Framboisier, Fraisier, Feuillantine Chocolat, Fruit de la Passion*
- ***Pièce montée traditionnelle*** *– Crème pâtissière à la vanille bourbon de la Réunion & sa nougatine croustillante, 2 choux par personne*
- ***1 gâteau individuel au choix par convive servi à l'assiette*** *: Opéra, pavlova, dôme mangue ou chocolat, cheese cake, millefeuille, sablé spéculoos, mousse caramel et insert pomme verte*
- ***Bar à tartes*** *– 5 variétés au choix (Tarte tressée type crostata aux fruits rouges, façon crumble pomme/cardamone au citron meringuée, au chocolat/poire, au chocolat/banane, bourdalou poire et amande…..)*
- ***Dessert de Sébastien Bouillet (Toques Blanches Lyonnaises pâtisserie)*** *: 2 réduits ou 1 gâteau individuel par personne : (+6.00 € TTC/pers) – Choisis en fonction de la collection du moment*
- ***Wedding cake ou Naked cake*** *: (+5.00 € TTC/pers) parfum/couleur/décoration à définir*

+ 2 mignardises au choix :

- *Chou passion, mini-éclair chocolat, canelé, financier*
- *Verrines colorées de fruits de saison, brochettes de fruits, nectar de fruits*
- *Sorbet ou glace (1 boule/pers)*
- *Tiramisu, panna cotta, baba au rhum, fondant à la châtaigne ou chocolat*
- *Sucette de macarons (assortiment de saveurs) au chocolat*
- *Crèmes brûlées vanille bourbon, pralines roses de Lyon, pistache, nutella, café, caramel….*
- *Minis tartelettes (pomme tatin, praline rose, chocolat, fruits rouges, citron…)*

TARIFS DES MENUS

Menu Coton

Plat, fromage et dessert – 47.60 €

Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 49.60 €

Entrée, plat, fromage et dessert – 51.50 €

Menu Jasmin

Plat, fromage et dessert – 49.60 €

Mise en bouche, plat, fromage et dessert –51.60 €

Entrée, plat, fromage et dessert – 54.10 €

Menu Orchidée

Plat, fromage et dessert – 53.60 €

Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 56.50 €

Entrée, plat, fromage et dessert – 58.10 €

Menu Trésor

Plat, fromage et dessert – 61.00 €

Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 63.90 €

Entrée, plat, fromage et dessert – 65.50 €

Menu Rose

Cocktail 15 pièces inclus, plat, fromage et dessert – 75,60 €

Menu Amour & Partage

Plat, fromage et dessert – 46.60 €

Entrée, plat, fromage et dessert – 51.10 €

Nouveauté 2021 : *personnalisation de cocktail dînatoire* à la demande auprès du service commercial

SUGGESTIONS

Tarifs indiqués en TTC par personne ou forfait indiqué en TTC

Pendant le diner :

- **Trou normand – 1,90€ / pers.**

Sorbet Pomme verte & Calvados

Sorbet Citron & Limoncello

Sorbet Poire & Alcool de poire

- **Fontaine de chocolat – 3,00€ / pers.**

Brochettes de chamallow ou brochettes de fruits (1/personne)

Pour la fin de soirée :

- **Gratinée à l'oignon – 3,00€ / pers.**

La Traditionnelle

- **Mignardise sucrée – 3,00€ / pers. 3 pièces au choix**

Baba au rhum, tiramisu, tartelette, financier, canelé …

- **Fontaine à champagne – 35,00€**

Matériel et installation – Hors champagne

- **Stand de glaces**

Assortiment de 4 parfums, servies dans des pots en carton.

Tarif à la demande.

- **Récupération de vos bouteilles vides – Forfait de 70,00€**

- **Pour la fin de la soirée, nous vous proposons les boissons suivantes :**

Sur une base de 60 % du nombre de convives au dîner

FORFAIT de 2,10 € / personne, comprenant :

Jus de fruits (orange, pomme) à raison d'une bouteille / 10 personnes
Soda en bouteilles jetables (1,5L) à raison d'une bouteille / 10 personnes
Eau en bouteilles jetables (1,5L) à raison d'une bouteille / 7 personnes
Verres en plastique fournis (par 100)

JACQUES LAFARGUE

CARTE DES BOISSONS DE NOTRE SOMMELIER

Tarifs indiqués en TTC

NOS ACCORDS METS ET VINS

PAR JEAN FRANCOIS DESPLACES « Vigne Continue »

Notre partenaire sommelier est là pour vous conseiller :

06 85 43 91 03 ou jfdesplaces@vignecontinue.fr

VIGNE CONTINUE

MENU COTON

Entrée ou mise en bouche : Bourgogne blanc « Macon Uchisy »	12.90€ TTC
Plats chauds : **Cuisse de canard** : Côtes du Rhône Rouge « A la gloire de nos pères » :	14.90€ TTC
Joue de bœuf : Bourgogne Rouge « Givry »	18.50€ TTC
Filet de daurade : Bourgogne Blanc « Saint Véran »	16.30€ TTC

MENU JASMIN

Mise en bouche **Carpaccio de bœuf** : Côtes du Rhône Rouge « A la gloire de nos pères »	14.20€ TTC
Entrée : Languedoc blanc « Picpoul du Pinet »	10.40€ TTC
Plats chauds : **Filet de canette** : Vallée du Rhône Rouge « Saint Joseph »	24.90€ TTC
Suprême de pintade ou Fondant de veau : Beaujolais Rouge « Brouilly »	13.80€ TTC

MENU ORCHIDEE

Mise en bouche : Vallée du Rhône blanc : « Saint Joseph »	24.90€ TTC
Entrée : **Tataki de thon** : Vallée du Rhône Rouge « Crozes Hermitage »	19.00€ TTC
Plats chauds : **Magret ou filet de bœuf :** Vallée du Rhône Rouge « Crozes Hermitage »	19.00€ TTC
Rôti de veau de lait : Vallée du Rhône blanc : « Saint Joseph »	24.90€ TTC

MENU TRESOR

Entrée ou mise en bouche : Vallée du Rhône blanc : « Saint Joseph »	24.90€ TTC
Plats chauds : **Tournedos Bœuf Rossini :** Vallée du Rhône Rouge « Saint Joseph »	24.90€ TTC
Mignon de veau ou Pluma de cochon : Beaujolais rouge « Morgon »	14.30€ TTC
Filet de bar : Vallée du Rhône blanc : « Saint Joseph »	24.90€ TTC

JACQUES LAFARGUE

CARTE DES BOISSONS DU TRAITEUR

Tarifs indiqués en TTC. Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon

NOS ACCORDS METS ET VINS

Sélectionné par JACQUES LAFARGUE TRAITEUR

Bouteille de vin rouge

Côtes du Rhône – 13,00 €

Crozes-Hermitage – 18.00 €

St-Joseph – 22,00€

Bouteille de vin blanc

Chardonnay – 11,00€

St-Véran – 18,00€

St-Joseph – 21,00€

Bouteille de champagne

Nicolo & Paradis – 25.00€

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

- *Vasque à champagne, 21 €*
- *Sac 10 kg de glace pilée, 36€*
- *Sac 10 kg de glaçons, 42€*

AUTRES MENUS

Tarifs indiqués en TTC

Menu Mini Pouce – 12.00€

Crêpes salées et crêpes sucrées ou gratin de macaronis et jambon cuit ou pizza napolitaine et mousse au chocolat

OU Lunch box : club sandwich, compote à boire, boisson, chips et paquet de bonbons

Menu enfant – 15,90€

Cocktail des adultes, fricassée de volaille, gratin dauphinois et dessert des mariés (si entrée : +2.10 €)

Menu prestataire – 27€

Entrée des mariés, plat chaud des mariés et dessert

SERVICE

Tarifs indiqués en TTC.

Nous prévoyons

> 1 serveur pour 50 personnes au cocktail

> 1 serveur pour 30 personnes au repas assis

(1 serveur pour 40 personnes pour le menu amour et partage)

> 1 cuisinier pour 70 personnes au repas assis

> **Vacation de 11 heures incluse <u>non effective</u>** – Heure supplémentaire 44.20 € ttc/serveur. Toute heure entamée sera due

-Départ et trajet du laboratoire ALLER ET RETOUR (à prendre en compte dans le calcul de la vacation de 11 heures)

-3 heures de mise en place (à prendre en compte dans le calcul de la vacation de 11 heures)

Exemple : si vin d'honneur à 18h00, alors le service est inclus jusqu'à 1h00* (*si distance labo/lieu 1h00)

> **Livraison incluse jusqu'à 50 km de Chaponost** Aller et Retour (au-delà 1.10€ ttc par km supplémentaire + frais de péages)

> **Redevance du lieu de réception prise en charge par le traiteur**

> **Nos prix s'entendent pour une réception de plus de 150 convives (adultes) en repas assis** (si nombre inférieur voir conditions générales de vente)

BRUNCH

Tarifs indiqués en TTC.

Quelle que soit la formule choisie, les nappes en tissu de la veille pourront être laissées pour votre brunch sans supplément tarifaire. Dans ce cas, le client s'engage à nous les rapporter le lundi dans nos locaux de Chaponost.

Buffet froid

Formule à 20€ TTC / personne

Buffet d'entrées
Assortiment de 3 salades du traiteur

Assortiment de viandes froides
Bœuf, veau, poulet

Buffet de fromages
3 fromages secs de la région

Buffet de desserts
Tarte aux fruits de saison
Corbeille de fruits frais

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

Ce tarif comprend :
-les boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux pétillantes, softs)
-le matériel, verres, assiettes et couverts jetables, serviettes en papier.

Ce tarif ne comprend pas :
-Le service
-Le nappage de vos buffets
-Le pain
-Le retour du matériel est à la charge du client.

Cette formule est possible avec un serveur soit 300,00€ TTC pour une vacation de 7H (trajet et mise en place inclus). Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/ heure

Sucré, salé

Formule à 23€ TTC / personne

Café, thé (1 thermos pour 10 personnes)
Eaux plates (1 bouteille pour 4), eaux gazeuses (1 bouteille pour 6)
Jus de fruits (1bouteille pour 10)

Minis- viennoiseries (pains au chocolat / croissants ...)

Assortiment de viandes froides ou charcuterie du Beaujolais

Quiches ou tartes ou pizzas

Panier de crudités de saison et ses sauces + 1 salade du traiteur

Buffet de fromages et pain

Buffet de desserts
Tarte aux fruits de saison
Corbeille de fruits frais

Ce tarif comprend :
-les boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux pétillantes, softs)
-le matériel, verres, assiettes et couverts jetables, serviettes en papier
-le pain

Ce tarif ne comprend pas :
-Forfait livraison et installation du buffet dans un rayon de 50 km de Chaponost : 120 € TTC
Au-delà, les frais kilométriques sont de 1.10 € TTC / kms supplémentaires parcourus par véhicule + frais de péage en sus.
-Le retour du matériel est à la charge du client.

Cette formule est possible avec un serveur soit 300,00€ TTC pour une vacation de 7H (trajet et mise en place inclus). Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/ heure supplémentaire.

JACQUES LAFARGUE

Quelle que soit la formule choisie, les nappes en tissu de la veille pourront être laissées pour votre brunch sans supplément tarifaire. Dans ce cas, le client s'engage à nous les rapporter le lundi dans nos locaux de Chaponost.

Barbecue/Plancha

Formule à 26€ TTC / personne

Buffet d'entrées
Assortiment de 3 salades du traiteur

Assortiment de viandes à cuire à la plancha
2 brochettes de viande : bœuf et poulet mariné
et 1 saucisse par personne : chipolata ou merguez

Accompagné de chips de pommes de terre

Buffet de fromages
3 fromages secs de la région

Buffet de desserts
Tarte aux fruits de saison
Corbeille de fruits frais

Jacques Lafargue traiteur vous met à disposition une plancha.

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

Ce tarif comprend :
-les boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux pétillantes, softs)
-le matériel, verres, assiettes et couverts jetables, serviettes en papier.

Ce tarif ne comprend pas :
- Un chèque de caution de 500€ (pour la plancha) sera demandé 10 jours avant le mariage.
-Le service
-Le nappage de vos buffets
-Le pain
-Le retour du matériel est à la charge du client.

Cette formule est possible avec un serveur soit 300,00€ TTC pour une vacation de 7H (trajet et mise en place inclus). Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/ heure
Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/ heure supplémentaire.

RETRO – PLANNING et SUIVI COMMERCIAL

- **1er RDV rencontre** → *présentation de nos prestations et analyse de votre projet mariage*
- **Dans un 2nd temps : RDV dégustation** → *dégustation des pièces cocktail et plats (durée 2h30/3h00)* **Payante à 35€*** *pour tous les convives et sans engagement pour les mariés, hors boissons. Si validation du devis avec Jacques Lafargue Traiteur,* **la dégustation sera déduite du devis.**
- **Envoi de notre proposition commerciale**
- **Validation du mariage** – *contrat signé et 1er acompte + 1 chèque de caution 500 € + 1 chèque de garantie 1000 € (non encaissés)*
- **M-3 : Envoi du document « informations Mariage »**
- **J-15 : Document « informations Mariage » à nous retourner par mail**
- **J-10 : Point téléphonique** → *nous faisons un point général sur l'organisation de votre mariage et validons les plats et le nombre définitif de convives pour la facturation*
- **J-2 Récupération des nappes et serviettes par vos soins à notre laboratoire** → *faire une table témoin*

Nature du paiement	Montant	Echéance
1er acompte + 2 chèques non encaissés	40 % du montant total 1 chèque de caution 500 € + 1 chèque de garantie 1000 €	A la réservation
2ème acompte	60 % du montant total	1 mois avant le JOUR J
Solde	Régularisation du nombre de convives + heures supplémentaires	10 jours après le JOUR J

NOS PARTENAIRES PRIVILEGIES

- **Jean Francois Desplaces** caviste

06 85 43 91 03 ou jfdesplaces@vignecontinue.fr

- **Chloé Augier**, *Fleuriste*

06 33 86 11 66 ou lessensdesfleurs@hotmail.fr

- **Marilyn Saint-Genis**, *Organisation de mariages*

06 74 22 12 89 ou mary@poppinsevenements.fr

- **Mary B**, *Organisation de mariages*

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

- **Magali Henry**, *Organisation de mariages*

06 59 63 80 28 ou magalihenryweddings@gmail.com

- **Agence Marine Wedd's, Marine Delavault** *Organisation de mariages*

06 73 41 64 89 ou marinewedds@gmail.com

- **Margaux GUERPILLON : EURL « Eclats de rêves »** *organisation de réception, séminaires, mariages*

06 87 85 25 28 ou margaux.eclatdereves@gmail.com

- **Delphine MELINON : Wedding planner**

06 18 67 31 97 ou www.moncoeurfaitboum-events.com

- **Les Productions Rino Baldi, Animations distractives de vos mariages : DJ, magiciens, bulles géantes, location matérielle, lâcher de colombes, effets spéciaux, …)**

04 78 75 09 46 ou rino.baldi@wanadoo.fr

- **Evideence**, *DJ et mises en lumière*

06 10 92 62 76 ou laurent@evideence.fr

- **Cap Evénement**, *DJ*

06 08 49 12 21 ou jps@capevenement.fr

- **Laurence Papoutchian**, *Photographe auteur*

06 13 51 03 88 ou laurence@papoutchian.com

- **Anne Sophie Benoit**, *Photographe auteur*

06 45 13 67 85 ou contact@asbphotographe.com

- **OW Love – Léo Rullière – Vidéo de mariage**, *Videaste*

06 66 49 48 20 ou leo@owvideo.one

- **Fanny Anaïs D**, *Photographe auteur et vidéaste*

06 48 81 51 87 ou contact@fannyanaisd.com

- **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

- **Ephémère Déco**, *Décoratrice de salle*

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

- **Féemaindéco**, *location de housses de chaises*

06 88 20 09 77 ou blanmichel@yahoo.fr

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Nos tarifs comprennent les boissons non alcoolisées en illimité le temps du cocktail (eaux plates, eaux pétillantes, jus de pomme, jus d'orange et coca) **et le temps du repas** (eaux plates, eaux pétillantes, en bouteilles en verre).

Le matériel et les arts de la table sont inclus dans nos tarifs. Nous prévoyons les nappes et serviettes en tissu coton blanc, la vaisselle, la verrerie et les couverts. Toute nappe supplémentaire sera facturée 15€ TTC (livre d'or, candy bar…). Nous nous réservons le droit de facturer toute détérioration du matériel : trous, brûlures, casse importante de votre fait.
Le cocktail prévoit le nappage en intissé blanc agrémenté de chemin de table de votre choix.
Nos tarifs ne comprennent pas le mobilier de votre réception, la décoration de vos tables.

Nappes et serviettes en tissus : toute nappe ou serviette non restituée ou récupérée abimée (trouée, tachée sévèrement) sera facturée. 8€ TTC la serviette et 45 € TTC la nappe.
ATTENTION AUX CIERGES MAGIQUES ET BOUGIES SUR TABLE.

Vacation de service de 11heures incluse non effective -Heure supplémentaire 44.20 € ttc/serveur. Toute heure entamée sera due
Départ et trajet du laboratoire ALLER ET RETOUR (à prendre en compte dans le calcul de la vacation de 11 heures) + 3 heures de mise en place (à prendre en compte dans le calcul de la vacation de 11 heures).
Exemple : si vin d'honneur à 18h00, alors le service est inclus jusqu'à 1h00* (*si distance labo/lieu 1h00) Au-delà de cet horaire, sera facturé 44.20 €TTC de l'heure par employé restant, y compris les heures de rangement et de trajet retour jusqu'à notre laboratoire de Chaponost (trajets –3h00 d'Installation - rangement trajet retour). La durée du service peut varier selon les conditions en vigueur du lieu de réception. Pour les lieux de réception où nous sommes imposés de rester jusqu'à la fin, nous prévoyons 2 serveurs par tranche de 100 personnes. Au-delà de cet horaire, il sera facturé 44,20€ TTC / heure / employé.

Le service : Nous prévoyons 1 serveur pour 30 personnes et 1 cuisinier pour 70 personnes. Nos serveurs sont habillés en noir et la cravate de la couleur assortie au thème du mariage.
Fin de service : après le service du dessert et du café, l'équipe de service quitte le lieu de réception en laissant sur place un minimum de matériel (nappes et verrerie selon accord établi au préalable). **Le matériel doit nous être restitué le lundi matin au plus tard.**

Les prix s'entendent HORS : mise en place des tables et chaises, fournitures tables et chaises, décoration florale.

Livraison incluse jusqu'à 50 km de Chaponost – au-delà, des frais kilométriques d'1,10€ TTC / km parcourus seront facturés par véhicule ainsi que les frais de péage. Le nombre de kilomètres est calculé du laboratoire jusqu'au lieu de réception selon Mappy.Aller/retour.

Nos tarifs s'appliquent pour 150 personnes (adultes) minimum sur la base du dîner
Entre 100 et 150 personnes = +4,20 € TTC/personne ; Entre 60 et 100 personnes = +5,20 € TTC/personne ; Moins de 60 personnes = +7,20 € TTC/personne.

Conditions de règlement
La réservation sera ferme et définitive lorsque Jacques Lafargue Traiteur aura réceptionné le devis signé accompagné d'un premier acompte de 40% du montant total du devis + un chèque de garantie de 1000€ pour les heures supplémentaires (chèque restitué au règlement du solde) + un chèque de caution de 500€ pour le matériel.
Un 2ème acompte de 60 % est à verser un mois avant la date du mariage. Vous recevrez la facture de solde, quelques jours après votre mariage (régularisation + intégration des heures supplémentaires).
Le nombre définitif de personnes sera pris en compte 10 jours avant la prestation.

Remises commerciales : 10% pour les mariages du 1er novembre 2020 au 15 avril 2021, ainsi que pour les mariages hors samedi – applicable sur les menus adultes, hors brunch. Cela ne concerne pas les lieux où il y a une redevance traiteur à verser.

Condition d'annulation
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).

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.**

JACQUES LAFARGUE

Prestation 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 - 20% Facturation sur 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.

Responsabilité

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 « Jaques 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 (manifestations contestataires, gilets jaunes, blocus sur la route), les restrictions légales ou règlementaires à la fourniture de nos services, pandémie ou épidémie et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code Civil.

Mentions légales

Conformément à la loi « Informatique et Libertés », l'éventuel traitement des informations nominatives relatives 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.

Date + votre signature précédée de la mention « Bon pour Accord » :