



Formule mariage

A partir de 69€ TTC.



Nos coordonnées

Votre interlocuteur :
Le chef Rémy Djeddah

Tel : 06.87.59.75.58
Mail : saveursetchef@gmail.com



Compris dans la prestation

- ★ Divers échanges sur votre projet.
- ★ Dégustation offerte pour vous, futurs mariés*.
- ★ Rendez-vous de préparation de votre projet.
- ★ Rendez-vous finalisation 10 jours avant la réception.
- ★ Jour J



la prestation comprend

Le vin d'honneur (durée moyenne de 02h00) composé de :

- 8 pièces cocktail par personne.

Le dîner entrée, plat et fromage.

Le dessert servi à l'assiette ou buffet de 8 pièces sucrées.

L'art de la table et le matériel de réception.

(La vaisselle pour le dîner, verre à eau, verre à vin, seau à champagne, glaçons, serviettes, nappages)

Le rafraîchissement Saveurs et chef

offert à l'arrivée de vos invités.

Citronnade & fruits frais + l'eau minérale.

En option

- Le cocktail d'accueil alcoolisé
- 1 Atelier gourmand animé par le chef.
- Les vins et le champagne.
- La pièce montée en choux
- Le brunch du lendemain
- Le personnel de service.

En fin de service sont prévus

le nettoyage de la cuisine et de son matériel.

La prestation est d'une durée de 8 heures.

Les boissons soft et alcool ne sont pas inclus dans la prestation.



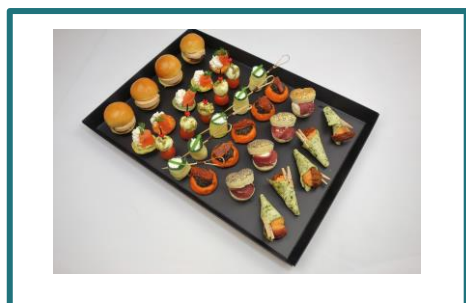
Le vin d'honneur

Notre cocktail :

- 8 pièces salées froides et chaudes par personne

Il s'agit d'un assortiment de type :

- Pomme grenaille au saumon fumé et chantilly au raifort
- Quenelle de patate douce au cumin, œuf de caille et copeaux de parmesan
- Brochette de tomate-mozzarella-basilic
- Tartare de saumon au citron vert et pomme Granny Smith
- Cassolette de crème de betterave au pavot et copeaux de Comté
- Courgettes grillées, chèvre frais huile de truffé et magret fumé
- Brochettes de poulet mariné au yakitori
- Mini samoussas aux légumes croquants
- Mini samoussas épinard et fromage frais
- Risotto aux champignons, parmesan, ciboulette
- Mini-navettes au foie gras et confit de figue
- Wraps au saumon fumé et légumes croquants au fromage frais à la ciboulette
- Fingers sandwich au poulet, fromage frais, crudités à la coriandre
- Mini burger du chef
- Pétale de radis noir et tartare de légumes de saison
- Brochette de gambas au cumin et pois gourmand



Les ateliers animés par le chef (en option)

- Brochette de bœuf au yakitori à la plancha
- Brochette de gambas et piperade de poivrons confits au sésame snackée à la plancha
- Wok de saumon rôti à la citronnelle à la plancha
- Noix de Saint-Jacques rôties et risotto de lentilles corail au lait de coco (de octobre à mai)
- Rizotto végétarien aux légumes de saison et parmesan

Dîner servi à l'assiette

Les entrées

- Foie gras cuit à basse température au Monbazillac, chutney de figues
- Tartare de saumon au gingembre et pommes Granny Smith
- Salade végétarienne : quinoa, pois chiches, betterave, persil et vinaigrette à l'orange
- Tatin de tomates au Gorgonzola et son caramel balsamique, roquette
- Charlotte d'avocat aux agrumes et crevettes roses à la coriandre



Les plats

- Gambas rôties, rizotto aux légumes de saison et parmesan, émulsion au cumin
- Dos de cabillaud cuit au four, tian de légumes et émulsion à la citronnelle
- Magret de canard rôti au miel, gingembre, polenta crémeuse aux légumes croquants
- Suprême de volaille à l'estragon cuit à basse température et son quinoa gourmand aux légumes croquants
- Filet de daurade, caviar de courgette au pesto de roquette et légumes de saison.
- Noix de Saint-Jacques rôties, lentilles corail au lait de coco et herbes fraîches. (de octobre à mai)



Plat végétarien

- Risotto aux légumes, champignons, cébette et parmesan
- Curry de patate douce, pois chiches au lait de coco et coriandre

Le Fromage

Assortiment de 3 fromages : Brie de Meaux, Comté AOP 12 mois, Sainte Maure de Touraine AOP et ses petits pains.

Boule de pain inclus

Repas enfants

Vin d'honneur : 5€ pour toute la partie apéritive.

Repas : 15€ au choix , quiche, burgers ou hot dog avec frites.
Bonbons et beignets au chocolat.

Repas intervenants

Vin d'honneur : 5€
+ Repas assis (identique à vos convives)
à 20€ / personne

Ou

Vin d'honneur : 5€
+ panier repas complet à 18€ / personne

Les desserts servis à l'assiette

- Fondant au chocolat et fruits rouges, meringues croustillantes
- Tartelette au citron, meringuée
- Minestrone de fruits exotiques à la coriandre et son sorbet citron, tuile au sésame
- Panacotta aux fruits rouges et éclats de spéculoos
- Entremet aux poires caramel
- Croquant aux 3 chocolats



Buffet de gourmandises

Buffet composé de 8 pièces sucrées par personne.

- Mini opéra
- Mini moelleux à la pistache et griotte
- Mini tartelette ananas
- Mini tartelette banane caramel
- Mini tartelette citron meringuée
- Mini tartelette pomme d'amour
- Mini moelleux chocolat



Fin de soirée

Pour la fin de soirée, Saveurs et Chef vous offre le café.

Brunch du lendemain (24€/pers)

Boissons :

Café
Thé
Jus d'orange
Jus de pomme
(serviette, sucrète, lait, Cuillère)

Restauration :

Assortiment de mini-viennoiseries
pancakes (confiture, miel, chocolat)
Verrine de salade de fruits frais
Œufs brouillés
Saumon fumé, crème de raifort, blinis
Charcuteries (jambon de Serrano, jambon blanc, bacon)
Fromages (Brie, Comté, Sainte-Maure)
Boule de pain



Nos tarifs des boissons

Nos Vins :

- Champagne, Maison Delot, 42€/75cl.
- Crémant d'Alsace, Saint Rémy, 20€/75cl.
- Vin blanc: Viré Clessé, 29€/75cl.
- Vin blanc: AOP Ventoux, 16€/75cl.
- Medoc Château Bournac 23€/75cl.
- Vin rouge: Morgon vieilles vignes, 23€/75cl.
- Rosé: cotes de Provenances "esquisses de marquets », 16€/75cl.
- Le cocktail soupe champenois, 5€/pers.
(Champagne, citron, cointreau, sucre de canne)

Nos boissons soft :

- Eaux plates, 2,50€/L.
- Eaux gazeuses, 3,30€/L.
- Coca-Cola, 3,74€/L.
- Jus d'orange Maison Alain Milliat, 7,26€/L.
- Jus de pomme Maison Alain Milliat, 5,50€/L.
- Jus d'abricot Bergeron Maison Alain Milliat, 7,15€/L.

Nos Tarifs sont en TTC/pers,



Mariage
CONTRAT DE RESERVATION et
CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1 : Champ d'application :

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent sans restriction ni réserve à toutes les prestations réalisées par la société Saveurs et Chef le traiteur, (ci-après « le Prestataire »), au profit d'une clientèle de particuliers (ci-après « le Client »).

Ces conditions générales de vente sont communiquées au Client concomitamment au devis et à la carte des menus et des conditions pour lui permettre d'effectuer sa commande auprès du Prestataire.

Toute commande emporte adhésion et acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente, ce qui est expressément reconnu par le Client, qui renonce par conséquent à se prévaloir de tout autre document.

Toutefois, en cas de contradiction entre les dispositions mentionnées au devis et celles figurant aux présentes conditions générales, les dispositions du devis prévaudront.

Article 2 : Commandes :

Conseils :

Le client confirme avoir été conseillé par le prestataire notamment sur la meilleure formule à choisir en fonction de l'occasion de l'évènement.

➤ **Modalités de la réservation :**

La commande est définitivement enregistrée lors de la réception par le Prestataire du devis dûment daté et signé par le Client, et revêtu de la mention « Bon pour accord ». Le devis retourné au Prestataire devra être accompagné d'un acompte correspondant à 50% du montant total TTC de la prestation choisie.

➤ **Confirmation de la commande :**

Le Client s'engage à confirmer par écrit au Prestataire : Le nombre définitif de couverts, au plus tard :

- 10 jours avant la manifestation

Ce nombre définitif de couverts servira de base de facturation minimum, peu importe tout éventuelle défection ultérieure. A défaut de communication de ce nombre définitif, c'est la quantité prévue sur le devis qui sera considérée par le prestataire.

La formule de repas et les options choisies, au plus tard :

- 30 jours avant la manifestation

Article 3 : Modification - Annulation de la Commande :

➤ Modification de la Commande :

Le Client peut modifier le nombre de convives, la formule de repas et les options initialement choisies, selon les modalités stipulées à l'article 2 des présentes conditions générales de vente.

Dans l'hypothèse où le nombre définitif de convives serait inférieur ou supérieur au nombre de couverts estimés figurant sur le devis, le Prestataire modifiera les montants unitaires tel qu'ils sont affichés sur la carte des menus.

- Dans l'hypothèse où le nombre définitif de couverts augmenterait dans les jours précédant la réception, le Prestataire fera son possible, en fonction de son approvisionnement, pour assurer une prestation de qualité équivalente, sans engagement de résultat et en se réservant la possibilité de modifier le menu.

- Il est rappelé que le nombre de personnes commandé conditionne la quantité des mets à servir ainsi que la quantité de matériel nécessaire à leur consommation. Pour l'image du Client et du Prestataire, il est vivement conseillé d'ajuster précisément le nombre de personnes commandé. Dans l'hypothèse où le nombre de convives présent le jour de l'évènement était manifestement supérieur au nombre commandé, le prestataire se réserve le droit d'ajuster le montant facturé en revalorisant le nombre de personnes. Le Prestataire fera son possible pour servir un maximum de convives, sans pouvoir garantir une réussite totale de l'opération.

➤ Annulation de la Commande :

En cas d'annulation de la commande, pour quelque cause que ce soit, le Client sera soumis au paiement d'une indemnité correspondant :

- à 50% du montant du devis, si l'annulation intervient plus de 6 jours avant la date de la réception.

- à 75% du montant du devis, si l'annulation intervient entre 5 jours et 3 jours avant la date de la réception.

- à 90% du montant définitif de la commande (article 2 : confirmation de la commande), si l'annulation

Intervient entre 2 et 1 jours avant la date de la réception.

- à 100% du montant définitif de la commande, si l'annulation intervient le jour même de la réception.

- Tout événement constituant un cas force majeure ne donnera pas lieu selon sa nature à la résiliation du contrat, l'annulation des sommes dues ou la restitution des sommes perçues dont notamment l'acompte versé à la signature du devis y compris pour les décès, risques pour lesquels une assurance peut être souscrite. En cas de force majeure rendant impossible la tenue de l'évènement dans les conditions ou à la date de livraison prévues initialement, deux cas sont à distinguer :

- La date de livraison de la prestation peut être reportée dans un délai de 24 mois après la date initiale de la livraison prévue, dans le cas par exemple de décès soudain d'un membre de la famille proche, maladie grave de la personne concernée par l'événement, catastrophe naturelle, décret, pandémie...

Le contrat est maintenu et la date de livraison reportée sans frais et sans pénalités.
Seuls les prix peuvent être modifiés selon l'indice du coût de la consommation.

Dans cette situation, le Prestataire s'engage à octroyer la possibilité au Client de modifier la date de livraison de sa prestation au maximum 24 mois après la date initiale de livraison prévue et à condition que la nouvelle date soit possible pour le Prestataire.

Ce dernier s'engage à communiquer au Client un minimum de 30 dates disponibles possibles.
Si pour des raisons personnelles le client n'accepte aucune des dates proposées, le contrat sera résilié, mais les obligations du client maintenues.

- L'événement ne peut être reporté dans un délai de 24 mois à compter de la date de livraison dû à la prolongation du cas de force majeure, ou à une cause irréversible telle que le décès de la personne concernée par l'évènement, les sommes dues au présent contrat devront être versées et ne seront pas remboursées par le Prestataire qui conseille vivement la souscription d'une assurance.

Le prestataire se réserve le droit d'annuler la commande en cas de non-respect total ou partiel des conditions générales de vente par le Client. Néanmoins, en cas d'annulation de la commande par le Prestataire sans motif réel et sérieux, sauf cas de force majeur, le Prestataire sera soumis au remboursement de l'acompte multiplié par 2.

Possibilité de traduire l'acompte en avoir.

Article 4 : Obligations du Client :

➤ Matériel mis à disposition :

Il est rappelé au Client que le matériel mis à disposition durant la réception (Vaisselle, Nappage...) reste la propriété du Prestataire. En cas de disparition, vol ou de dégradation, le Client s'engage à rembourser au prestataire la somme équivalente au rachat de ces éléments sur présentation d'une facture de fournisseur.

Article 5 : Allergènes :

Nos menus contiennent des ingrédients susceptibles de présenter des allergènes dont voici la liste des ingrédients visés par le code de la consommation :

-Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurssouches hybridées) et produits à base de ces céréales

-Crustacés et produits à base de crustacés

-Œufs et produits à base d'œufs

-Poissons et produits à base de poissons

-Soja et produits à base de soja

-Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

-Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)

-Céleri et produits à base de céleri

-Moutarde et produits à base de moutarde

-Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

-Mollusques et produits à base de mollusques

Certains ingrédients et substances ont fait l'objet d'une exemption temporaire dans l'attente des résultats des évaluations scientifiques.

L'allergénique a été confirmée pour 9 substances et ingrédients :

-Le lysozyme (produit à partir d'oeufs) utilisé dans le vin

-L'albumine (produite à partir d'oeufs) utilisée comme agent de clarification dans le vin et le cidre

-La gélatine de poisson utilisée comme support d'arôme

-Les produits à base de lait utilisés comme agents de clarification dans le vin et le cidre

-L'huile essentielle de feuilles et graines de céleri

-L'oléorésine de graines de céleri

-L'huile essentielle de moutarde

-L'huile essentielle de graines de moutarde

-L'oléorésine de graines de moutardes

Article 6 : Heures supplémentaires :

En cas de dépassement d'horaires fixes dans le devis, les heures supplémentaires seront facturées 35€ht/heure.

Article 7 : Tarifs :

La prestation est fournie aux tarifs en vigueur au jour de la passation de la commande, selon le devis préalablement établi par le Prestataire et accepté par le Client.

Les prix s'entendent nets et TTC.

Les prix pourront être modifiés en cas de modification législative et/ou réglementaire susceptibles d'entraîner des variations de prix, et notamment, modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes....

Le menu proposé au tarif indiqué dans le devis est composé 1 entrée, 1 plat et 1 dessert par personne.

*En cas de fourniture des boissons par le client, Saveurs et Chef ne perçoit aucun "droit de bouchon", mais n'effectue aucun service des boissons en question. Le client assume donc seule la responsabilité de ces boissons au cours de l'événement (acheminement, contenu et qualité, service, déblaiement...)

* Dans le cadre de votre projet, Saveurs et Chef vous propose une dégustation pour 4 convives, au prix préférentiel défini par le chef.

En cas d'acceptation du devis, le montant de cette prestation sera déduit de votre facture finale."

.

Article 8 : Conditions de règlement :

Un acompte correspondant à 50% du devis est versé lors de la passation de la commande.

Le solde du prix est payable au comptant au plus tard entre 10 et 5 jours avant la manifestation par chèque de banque ou virement.

Le Prestataire ne sera pas tenu de procéder à la fourniture de la prestation commandée par le Client si celui-ci ne lui en paye pas le prix dans les conditions et selon les modalités précitées.

Article 9 : Prêt de matériel :

Dans l'hypothèse d'un prêt de matériel, un chèque de caution sera demandé au Client dont le montant sera fixé par le Prestataire. Ce chèque sera encaissé par le Prestataire en cas de dégradation ou de disparition du matériel prêté. Si le chèque de caution est inférieur à la valeur du matériel dégradé ou disparu, le Prestataire se réserve le droit d'appeler des sommes supplémentaires en s'appuyant sur des justificatifs tel que les factures de réparations du matériel dégradé ou de rachat du matériel disparu.

Article 10 : Responsabilité - Force majeure :

- En cas de sinistre, de vol ou tout autre désagrément survenus sur son site de production.
- En cas de sinistre ou tout autre désagrément survenu durant le transport.
- En cas de vol, casse, perte ou tout autre désagrément survenus sur le lieu de réception.

Dans l'hypothèse où des objets de quelque nature qu'ils soient (vins, vêtements...) auraient été laissés en dépôt ou confiés à quelque titre que ce soit au Prestataire, ce dernier ne sera en aucun cas responsable :

Le Prestataire n'engage sa responsabilité que pour les prestations contractuellement prévues et directement facturés au Client. Aussi, le Prestataire ne saurait être tenu pour responsable s'agissant des prestations directement facturées au Client par le fournisseur et pour lesquelles le Prestataire ne serait qu'un intermédiaire. Conformément aux textes communautaires, le Prestataire est tenu de détruire à l'issue de chaque manifestation les produits présentés au Client ou réchauffés. Le Prestataire ne saurait être tenu pour responsable dans l'hypothèse où le Client conserverait à son insu lesdits produits. Le Prestataire ne saurait par ailleurs être considéré comme responsable ou défaillant pour tout retard ou inexécution de la commande consécutive à une rupture de stock, une indisponibilité des produits ou à la survenance d'un événement indépendant de sa volonté (et notamment embouteillages, pannes) ou d'un cas de force majeure.

Article 11 : Communication - Publicité :

Sauf interdiction expresse et écrite du Client, le Prestataire se réserve la possibilité d'utiliser les photographies prises lors de la réception (mise de table, présentation du cocktail, décoration), sans référence aux noms des clients et hors visage, à des fins de communication purement professionnelles (plaquette, presse, internet).

Article 12 : Droit applicable - Langue :

Les présentes conditions générales de vente sont soumises au droit français. Elles sont rédigées en langue française. Dans le cas où elles seraient traduites en une ou plusieurs langues étrangères, seul le texte français ferait foi en cas de litige.

Article 13 : Litiges :

Tous les litiges auxquels les présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, s'agissant tant de leur validité, leur interprétation, leur exécution, que de leurs conséquences et leurs suites, seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun.

Article 14 : Règlement Générale de la Protection des Données :

Le Client est informé de ce que le Traiteur met en œuvre des traitements de données à caractère personnel afin de lui donner la possibilité d'assurer la gestion, la facturation, le suivi des dossiers et la communication entre lui et le Client.

Ces données sont nécessaires pour la bonne exécution de la mission qui lui est confiée et sont destinées aux services habilités des services de l'entreprise.

Le Client fournit ses informations à travers les formulaires de contact présents sur le site internet de Saveurs et Chef ou par téléphone, email ou conversations directes avec le service commercial de Saveurs et Chef.

Ces informations sont nécessaires pour comprendre votre demande et la traiter au mieux afin de fournir les produits et services demandés. Le Traiteur s'engage à maintenir un niveau de protection élevé des données du Client (nom, prénom, société, adresse email, etc.) afin d'en préserver la confidentialité. En vertu des dispositions de l'article 13 du Règlement européen n°2016/679 relatif à la Protection des Données (RGPD), le Client est informé que : - Le responsable de traitement est Rémy Djeddah, contrôleur de gestion au sein de la SARL Saveurs et Chef - L'objectif du traitement est l'envoi des propositions, l'établissement d'un devis et, en cas d'acceptation par le Client de dernier, l'envoi des documents relatifs à la prestation. - Les données personnelles seront conservées

A l'issue de l'envoi de la première proposition, 5 ans après l'envoi

En cas d'acceptation du devis par le Client, 5 ans après l'envoi.

Ces données personnelles seront utilisées par les services compétents de Saveurs et Chef (service commercial, comptabilité, gestion...). Ces données pourront être communiquées par Saveurs et Chef à tout intervenants extérieurs (tel que huissiers, juridictions, service marketing...) afin de lui permettre de bien mener sa mission. Saveurs et Chef s'interdit, en revanche, toute utilisation à des fins étrangères à la mission qui lui incombe.

Saveurs et Chef conserve l'historique d'achat du Client et utilisera les informations sur les produits qu'il a précédemment achetés afin de lui suggérer d'autres produits qui, selon Saveurs et Chef, devraient l'intéresser.

Le Client est également informé qu'il bénéficie :

- D'un droit d'accès aux données le concernant, de rectification, d'interrogation, d'opposition pour motif légitime et à la prospection, - Du droit de limiter le traitement de ses données

personnelles - Du droit de s'opposer au traitement de ses données personnelles et du droit à la portabilité de ses données.

Le Client peut exercer ces droits en adressant sa demande au service de Gestion par courrier postal adressé au siège social de Saveurs et Chef et accompagné d'une copie d'un titre d'identité signé ou par e-mail à l'adresse : saveursetchef@gmail.com

Le Client donne expressément aux termes des présentes à Saveurs et chef, le droit d'utiliser et de traiter ses données personnelles.

Le Client est informé qu'il peut retirer son consentement au traitement de ses données personnelles et ceci à tout moment en écrivant au responsable de traitement, savoir à Rémy Djeddah.

Le Client est informé qu'il peut introduire une réclamation auprès de la CNIL (3, Place de Fontenoy – TSA 80715 – 75334 PARIS CEDEX 07) s'il estime que la protection de ses données personnelles n'a pas été assurée par le Responsable de traitement. Conformément à l'article L. 152-1 du code de la consommation, vous pouvez recourir gratuitement au service de médiation MEDICYS dont nous relevons par voie électronique : <https://app.medicys-consommation.fr/?proId=92f5ed13-1ed4-4005-8e0f-8647489923c2> ou par voie postale : Concord - 73, Boulevard de Clichy - 75009 Paris.

CLIENTS

Nom et Prénom :

Adresse postale :

Téléphone :

Nature de l'événement :

Le :

Lieu de l'évènement :

Date :

Signature précédée de la mention « lu et approuvé » :