

Anjou Saveurs

TRAITEUR MAISON ET DE SAISON



AUTOMNE - HIVER 2025-2026



PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE



Depuis plus de 15 ans, **ANJOU SAVEURS** s'impose comme un traiteur événementiel de référence et vous propose de répondre à vos besoins de restauration, dans le cadre de votre événement d'entreprise ou particulier. Nous sommes fiers de travailler avec des fournisseurs locaux, des produits frais et surtout de saison, pour une cuisine authentique et goûteuse. Nous nous adaptons à vos contraintes alimentaires en produisant l'ensemble de nos plats sucrés et salés au sein de nos cuisines située aux portes d'Angers. Nos équipes interviennent principalement sur l'agglomération d'Angers Loire Métropole, mais nous pouvons également nous déplacer en dehors de cette zone pour répondre à vos besoins.

Notre rachat par le **GROUPE SOLEIL** (qui détient et exploite des hôtels et des restaurants sur Angers et Paris) nous permet de vous proposer une organisation clef en main, incluant la restauration, mais aussi l'hébergement de vos convives, les salles de séminaires équipées, ou encore les animations, pour faire de votre événement une réussite. Chez vous ou dans nos espaces privatisables jusqu'à 190 personnes, nous nous adaptons à votre besoin et à vos projets, avec un interlocuteur commercial unique, expérimenté et dédié, qui s'engage à vos côtés et vous accompagne pour vous faire gagner du temps et de l'énergie, en vous proposant une prestation 100% sur mesure.

ANJOU SAVEURS, c'est aussi un service de catering, à destination des gros événements, pour lesquels vous avez besoin d'assurer la restauration des équipes techniques : buffet, selfs service, restaurant éphémère, nous assurons l'ensemble de la prestation logistique pour vous simplifier la vie et vous faire gagner en efficacité.

NOTRE DÉMARCHE RSE

Chez ANJOU SAVEURS, nous sommes convaincus qu'il est possible de concilier gourmandise et respect de l'environnement. C'est pourquoi nous mettons en place des solutions pour limiter notre impact écologique. Tous vos déchets alimentaires sont triés, collectés puis transformés en compost ou en nourriture pour animaux (projet en cours de finalisation), contribuant ainsi à une **gestion responsable des ressources**.

Dans cette démarche, nous proposons une offre « **Zéro emballage jetable** » pour nos plateaux repas et buffets. Nous utilisons de la vaisselle **réutilisable** (assiettes en porcelaine, couverts en inox, verres en verre) et récupérons cette **vaisselle sale** après l'événement, réduisant ainsi les déchets et soutenant l'emploi local. De plus, pour vos petits déjeuners, brunchs et pauses, nous mettons également à votre disposition de la vaisselle réutilisable, à l'exception des serviettes compostables. Cette approche vous permet de profiter d'un moment convivial tout en participant activement à la **transition écologique**.

SOMMAIRE



05



08



11



17



19



20



21

PLATEAUX REPAS

BUFFETS

COCKTAILS

PETIT-DEJEUNER

CATERING

LOCATION

NOS BOISSONS

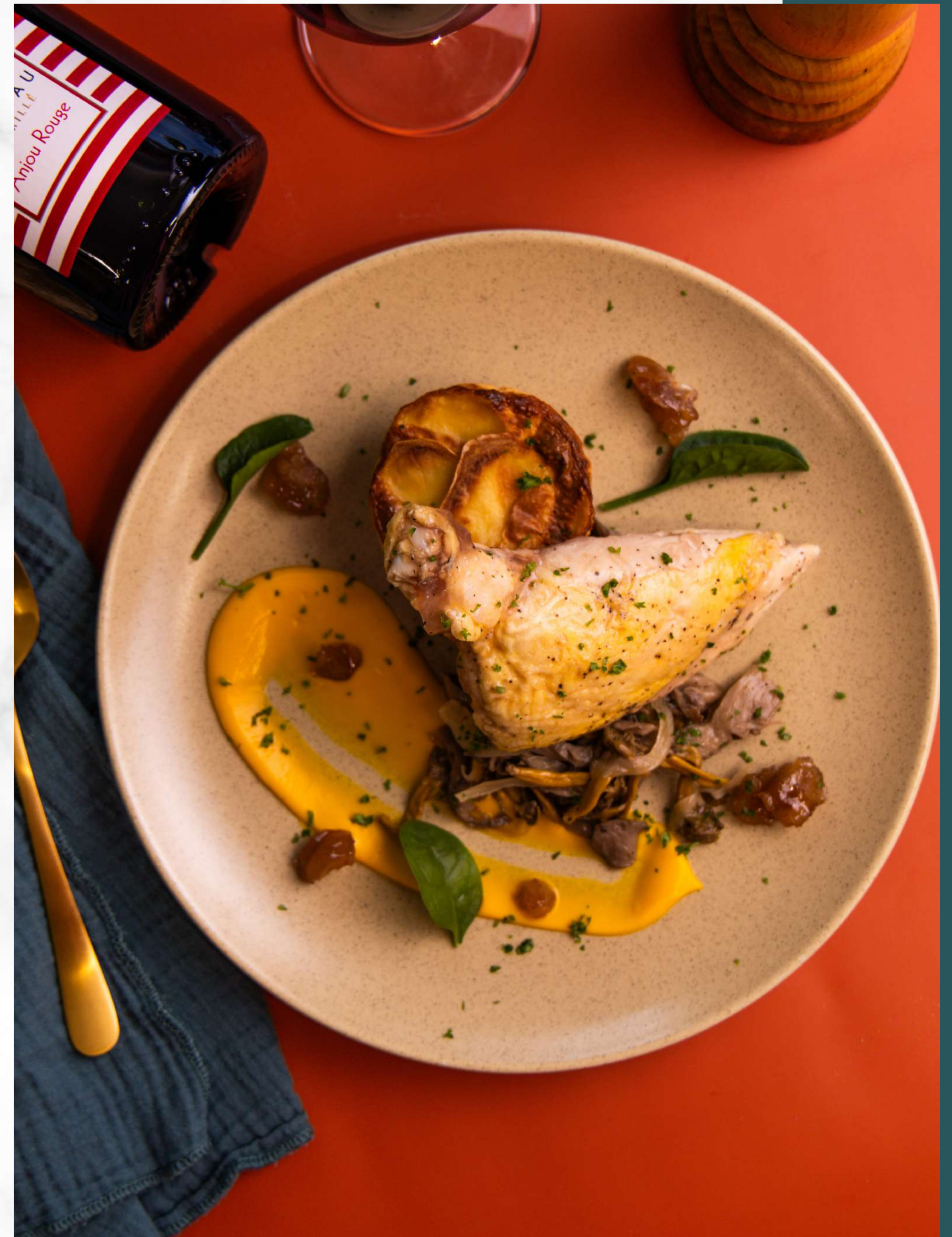
PLATEAUX REPAS

En livraison ou à emporter

Toujours très attentifs à la présentation et à la délicatesse des associations culinaires proposées, nos Chefs ont imaginé une carte de plateaux-repas pour surprendre vos papilles et vous mettre en appétit.

Nous mettons tout notre cœur pour diversifier l'offre et garantir de grands moments de plaisir pour vous, professionnels, qui n'avez que peu très de temps pour vous rassasier.

À retirer sur Avrillé ou livré directement dans votre entreprise, nos plateaux-repas transforment la «pause déjeuner» en un moment convivial, savoureux et adapté à vos exigences alimentaires.



PLATEAUX REPAS



- Livraison offerte sur l'agglomération d'Angers

NOS PLATEAUX CHAUDS

L'INSPIRATION DU CHEF 12.00€ HT - 13.20€ TTC

- Entrée du chef
- Plat du chef
- Duo de fromages de notre fromager (+ 2.50€)
- Dessert du chef

LE SAISONNIER 16.00€ HT - 17,60€ TTC

- Assortiment de charcuteries
- Saucisse lentilles, crème de moutarde à l'ancienne
- Duo de fromages (+ 2.50€)
- Crumble pomme-potiron sarrasin

NOS PLATEAUX FROIDS...RAPIDE ET EFFICACE

LE GOURMAND 16.00€ HT - 17,60€ TTC

- Oeuf mimosa wasabi
- Belle quiche aux légumes "comme à la maison"
- Duo de fromages de notre fromager (+ 2.50€)
- Tartelette façon Tatin

LE SAVOUREUX 13.50€ HT - 14.85€ TTC

- Terrine de campagne "façon grand-mère"
- Salade gourmande de poulet "pasta-pesto"
- Duo de fromages de notre fromager (+ 2.50€)
- Moelleux au chocolat d'Antoine

AUTOMNE-HIVER 2025-2026

PLATEAUX REPAS

Les plats chauds sont à réchauffer par vos soins..



“POUR LES VÉGÉTARIENS...SAVOUREUX ET SAIN”

LE VÉGÉTAL

13.50€ HT - 14.85€ TTC

- Wrap avocat, tomates confites & fromage frais
- Risotto aux champignons et parmesan
- Duo de fromages de notre fromager (+ 2.50€)
- Le fameux cheesecake spéculoos

NOS PLATEAUX PRESTIGES

LE PLATEAU BUSINESS

19.50€ HT - 21.45€ TTC

- Pâté en croûte
- Parmentier d'agneau confit
- Trilogie de fromages affinés (+ 2.50€)
- Choux choco-pralin

LE PLATEAU FESTIF

22.00€ HT - 24.20€ TTC

- Foie gras maison, chutney aux épices et brioche toastée
- St Jacques snackée & sa fondue de poireaux-fenouil
- Trilogie de fromages affinés (+ 2.50€)
- Tarte citron-passion

Nous nous adaptons à toutes les contraintes alimentaires sur demande et sommes à votre écoute pour ajuster nos propositions selon vos souhaits.

AUTOMNE-HIVER 2025-2026

BUFFETS

Chaud ou froid

AVEC OU SANS SERVICE,
EN LIVRAISON OU
À RETIRER SUR PLACE.
Minimum de 10 personnes

Livraison, mise en place, service
au buffet et débarrassage.
Présence : 4h

Anjou Saveurs personnalise
votre évènement en vous
proposant des buffets qui
s'adaptent à vos envies et à
votre thème.



BUFFETS FROID

Formule n°1 : 20€

Entrées / accompagnements :

- Terrine de campagne, cornichon et pain de campagne
- Taboulé oriental à la menthe fraîche

Viandes froides :

- Filet de volaille rôti, mayonnaise citronnée

Poissons froids :

- Pavé de saumon froid, crème légère à l'aneth

Fromages : (supp : +3€)

- Fromages de la maison Ducret

Desserts :

- Tarte aux fruits de saison
- Mousse au chocolat

Formule n°2 : 25€

Entrées / accompagnements :

- Salade de quinoa, crevettes, agrumes et coriandre
- Terrine de légumes du soleil, crème de roquette
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, tomates confites et roque

Viandes froides :

- Suprême de volaille aux herbes, crème citronnée
- Roti de porc froid, sauce béarnaise froide

Poissons froids :

- Filet de truite marinée façon gravlax

Fromages : (supp : +3€)

- Fromages de la maison Ducret

Desserts :

- Tiramisu classique
- Cheesecake aux fruits rouges
- Panna cotta à la vanille et son coulis de fruits

AUTOMNE-HIVER 2025-2026

BUFFETS FROID

Formule n°3 : 30€

Entrées / accompagnements :

- Tartare de saumon frais et mangue, citron vert
- Pâté en croûte Richelieu, chutney de figues
- Salade de gambas et légumes croquants

Viandes froides :

- Roti de veau froid, jus réduit au romarin
- Suprême de volaille fermier, champignon des bois et sauce morille

Poissons froids :

- Filet de bar mariné aux herbes et huile d'olive

Fromages : (Supp : +3€)

- Fromages de la maison Ducret

Desserts :

- Entremet chocolat / praliné
- Tartelette citron meringuée
- Assortiment de mini-desserts de notre pâtissier

BUFFETS CHAUD

Formule n°1 : 25€

Entrées / accompagnements :

- Velouté de courges et châtaignes, noisette grillées
- Quiche lorraine

Plat chaud :

- Lasagnes bolognaises
- Sauté de porc à la moutarde et gratin dauphinois

Fromages : (Supp : +3€)

- Fromages de la maison Ducret

Desserts :

- Fondant au chocolat
- Tarte normande aux pommes

AUTOMNE-HIVER 2025-2026

BUFFETS CHAUD

Formule n°2 : 30€

Entrées / accompagnements :

- Feuilleté de saumon et poireaux
- Oeuf cocotte aux champignons et crème truffée
- Salade de gésiers confits, tomates confites, croûtons et noix

Plat chaud :

- Parmentier de canard et mesclun de salade
- Retour de pêche, sauce curry doux, riz basmati aux légumes
- Sauté de veau marengo et légumes glacés

Fromages : (Supp : +3€)

- Fromages de la maison Ducret

Desserts :

- Crème brûlée à la cassonade
- Moelleux au chocolat
- Tartelette citron passion meringuée

Formule n°3 : 35€

Entrées / accompagnements :

- Cappuccino de crustacés, éclats de noisettes
- Feuilleté de Saint-Jaques et fondue de poireaux
- Velouté de cèpes, copeaux de foie gras

Plat chaud :

- Suprême de volaille, jus corsé, gratin dauphinois
- Pavé de saumon, sauce crément de Loire, fondue de poireaux
- Cuisse de pintade aux morilles et tagliatelles fraîches

Fromages : (Supp : +3€)

- Fromages de la maison Ducret

Desserts :

- Opéra chocolat / café
- Entremet fruits rouges
- Moelleux pistache

AUTOMNE-HIVER 2025-2026

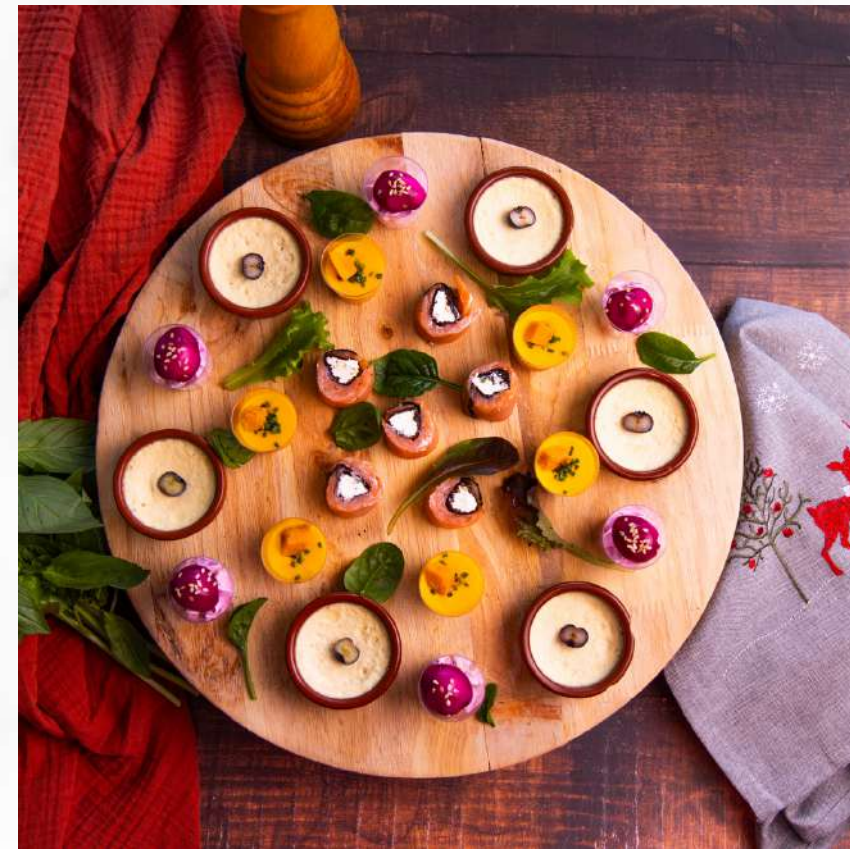
COCKTAILS

Prédéfinis ou sur-mesure

Organiser un cocktail lors de votre événement c'est offrir un moment de convivialité à vos invités.

Nous vous proposons différentes formules :

- en livraison seule
- livraison et installation
- livraison, installation et service.



NOS PIÈCES COCKTAILS SALEES

LES NAVETTES GOURMANDES

PETITS PAINS MOELLEUX GARNIS

- Poivrons & chorizo
- Chutney de betteraves & magret
- Coleslaw
- Rillettes de thon
- Saumon fumé, ail & fines herbes

LES BLINIS RAFFINÉS

BASES MOELLEUSES GARNIES DE SAVEURS

- Caviar d'aubergine & parmesan
- Serrano & compoté de figues
- Guacamole & piment d'Espelette
- Mascarpone & chips de coppa
- Tapenade & dés de feta

LES BROCHETTES APÉRITIVES

UN MÉLANGE DE FRAÎCHEUR ET DE GOURMANDISE

- Magret fumé & abricot moelleux
- Poulet mariné et butternut rôtie
- Brochette de saison
- Emmental, cornichon et dés de jambon

LES WRAPS FRAÎCHEUR

GALETTES GARNIES DE RECETTES VARIÉES

- Crudités de saison
- Saumon fumé & avocat
- Parisien : emmental & jambon
- Poulet & tomates confites
- Serrano, ail & fines herbes

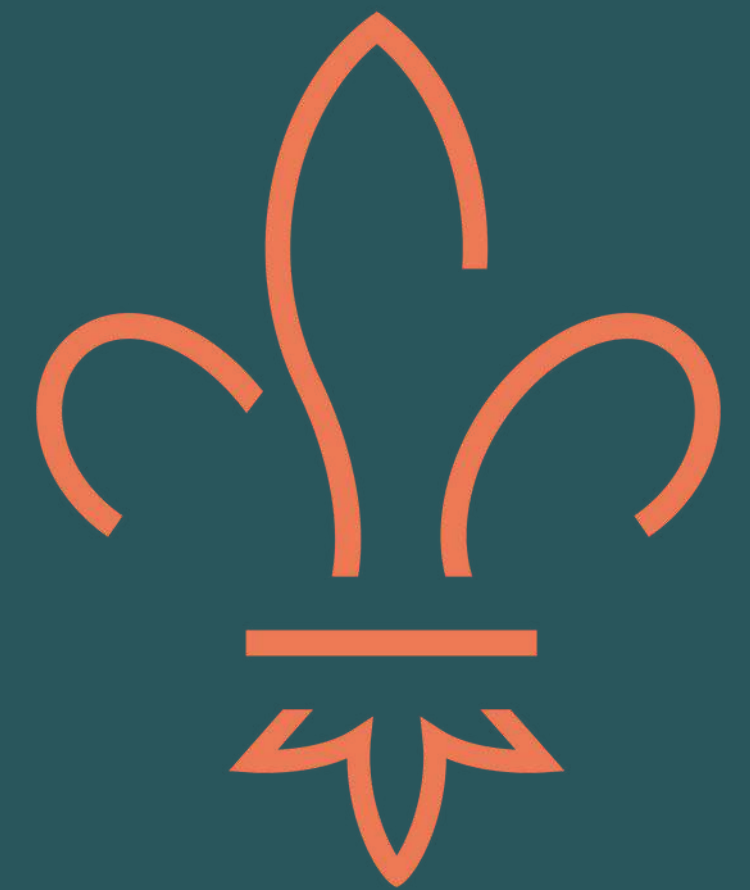
LES CLUBS SANDWICH SIGNATURE

FORMAT COCKTAIL POUR TOUS LES GOÛTS

- Cheddar, bacon & oeufs durs
- Saumon fumé, cream cheese & concombre
- Chair de crabe, wasabi & feuille de nori
- Dinde & caviar d'aubergine
- Fromage frais, tomates confites & crudités

Chaque formule sera adaptée selon la durée de votre évènement.

4 pièces 30 min	6 pièces 1h00	8 pièces 1h15	10 pièces 1h30	12 pièces 2h00	15 pièces 2h30
à partir de 9€ HT	à partir de 12€ HT	à partir de 16€ HT	à partir de 18.50€ HT	à partir de 21€ HT	à partir de 25€ HT



AUTOMNE-HIVER 2025-2026

NOS PIÈCES COCKTAILS

LES VERRINES SAVOUREUSES

TEXTURES ET SAVEURS RAFFINÉES

- Jambon cru, parmesan, crème fouettée & noix
- Cappuccino de champignons de Paris en persillade
- Guacamole & dés de mangue
- Velouté de potimarron à l'huile de noisette
- Saumon fumé & crème citronnée à l'aneth

LES BOUCHÉES CHAUDES

RECETTES TRADITIONNELLES REVISITÉES

- Mini quiche lorraine
- Mini burger tomme de brebis & sauce BBQ
- Mini bouchée d'escargots
- Blésotto aux légumes & parmesan
- Mini quiche bleu & noix
- Mini tartelette chèvre miel
- Mini croque-monsieur
- Brick de mini rillauds & brie

LES GOUGÈRES GOURMANDES

PETITS CHOUX SALÉS

- Pesto
- Chorizo & paprika
- Tapenade
- Tomates confites
- Curé Nantais

LES MUFFINS & CANNELÉS SALÉS

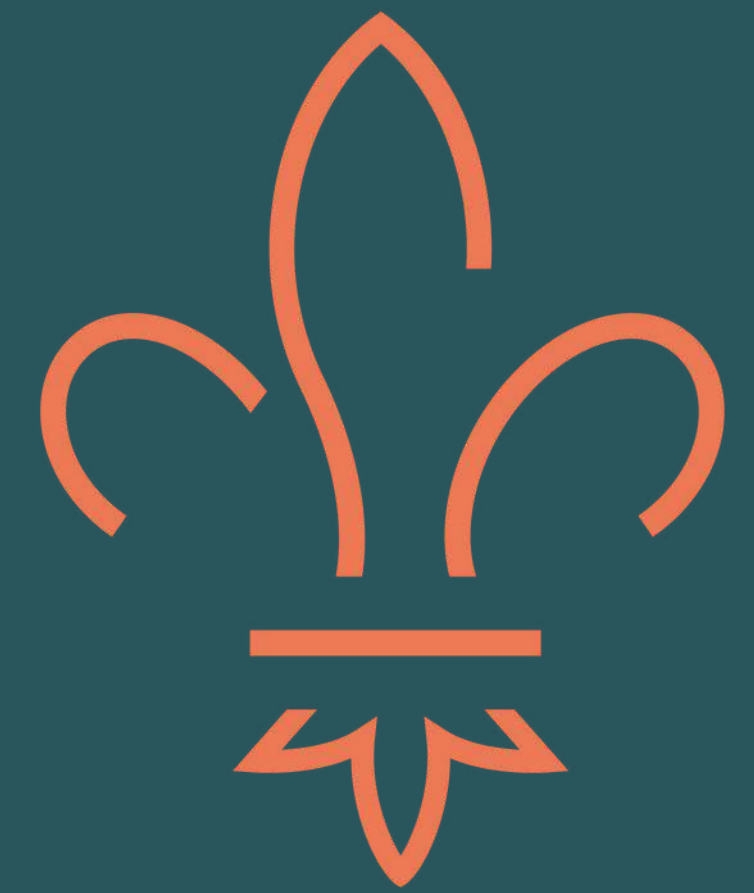
BOUCHÉES MOELLEUSES

- Chèvre miel et noisettes
- Emmental & jambon
- Parmesan & romarin
- Tomates confites
- Olives & herbes de Provence

LES PIÈCES PRESTIGES (+ 1,81€ HT - 2,00€ TTC)

POUR UNE TOUCHE RAFFINÉE & ÉLÉGANTE

- Mini foie gras sur son pain d'épices, confiture tomates-vanille
- Mini saumon Gravelax aux agrumes, mousseline de betteraves-xéres
- Mini maki de saumon fumé, fromage frais aux algues
- Mini brouillade d'oeuf à la truffe, viande de grison



AUTOMNE-HIVER 2025-2026

NOS PIÈCES COCKTAILS SUCREES

LES P'TITS CHOUX

PETITS CHOUX GARNIS AUX SAVEURS

- Chocolat intense
- Pistache gourmande
- Praliné fondant
- Vanille des îles
- Citron frais

LES PLAISIRS CHOCOLATÉS

ASSORTIMENT DE DOUCEURS AUTOUR DU CHOCOLAT

- Cookie moelleux
- Brookie
- Brownie choco-noisette
- Mini moelleux au chocolat
- Mini tartelettes chocolatées

LES MACARONS COLORÉS

- Assortiment de différents parfums

LES VERRINES RAFFINÉES

LA TOUCHE D'ÉLÉGANCE

- Mousse au chocolat
- Crémets d'Anjou & son coulis
- Tiramisu
- Pana cotta & son coulis parfumé

LES PETITES DOUCEURS

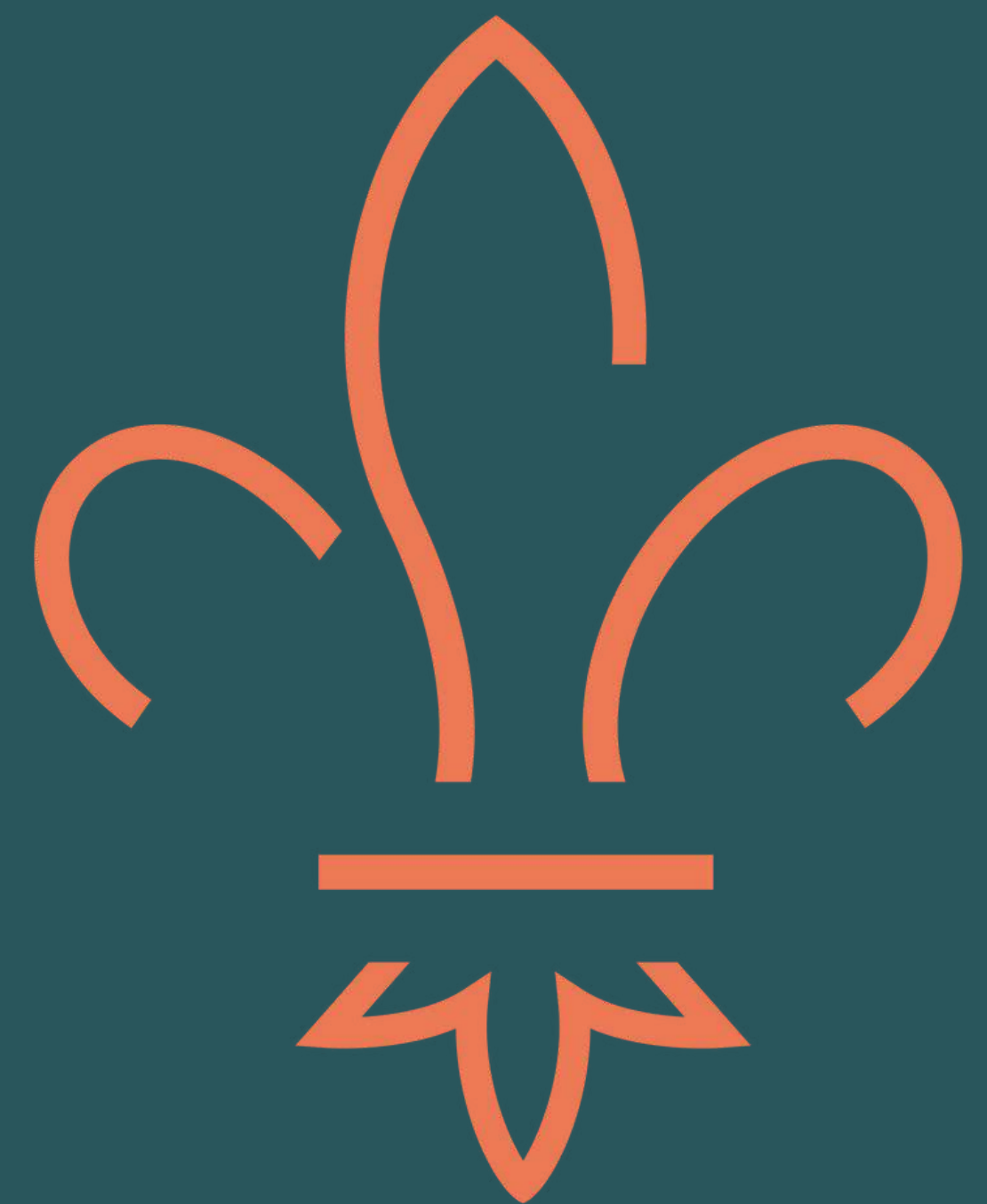
LES INCONTOURNABLES

- Cannelé caramélisé
- Financier moelleux
- Mini flan onctueux
- Mini rocher coco & choco

LES FRAÎCHEURS FRUITÉES

LÉGÈRETÉ ET GOURMANDISE DE SAISON

- Brochettes de fruits
- Mini tartelettes fruits de saison
- Crumble fruits de saison
- Mini moelleux pomme & caramel



AUTOMNE-HIVER 2025-2026

LES ATELIERS

Prédéfinis ou sur-mesure

Pour plus d'élégance et pour apporter une personnalité à votre projet, pensez à nos ateliers culinaires organisés et exécutés sur place par nos équipes.



LES ATELIERS:

ATELIERS:

- **Atelier huîtres**
- **Atelier braséro** : Découvrez l'art de la cuisson au braséro, où vous pourrez griller vos aliments en plein air, dans une ambiance conviviale et chaleureuse, sous notre guidance experte.
- **Atelier préfou / panini**
- ♥ • **Bar à fromages / Charcuteries:** Dégustez une sélection de fromages et de charcuteries, avec un travail sur les accords mets et vins, accompagnés de différentes variétés de pains pour sublimer les produits.
- **Brochette de boeuf à la plancha**
- **Brochette de gambas à la plancha**
- **Brochette de volaille à la plancha**
- **Atelier st Jacques à la plancha**
- **Atelier découpe de jambon**
- ♥ • **Atelier fondue au chocolat:** Plongez dans un moment gourmand en préparant une délicieuse fondue au chocolat, accompagnée de fruits frais et de douceurs pour une expérience sucrée et conviviale.
- **Atelier macaron**
- **Atelier foie gras maison , assortiments de pains spéciaux**
- **Bar à bonbons:** Créez votre propre assortiment de bonbons, avec une large sélection de douceurs sucrées et colorées pour satisfaire toutes vos envies et partager un moment de plaisir gourmand.



PETITS- DÉJEUNERS

Commencez la journée avec un bon petit déjeuner ANJOU SAVEURS ! Du jus de fruit local, un café de torréfaction artisanale, des viennoiseries cuites sur place... Mmmm... Sentez-vous la bonne odeur de brioche encore chaude remplir vos narines ?

Parce qu'une bonne réunion se complète souvent de temps d'échange informels, les équipes ANJOU SAVEURS vous accompagnent pour la mise en place de vos petits déjeuner, brunchs, pauses sucrées ou salées pour rythmer votre journée de réunion ! Nous avons fait le choix d'utiliser de la vaisselle réutilisable pour l'ensemble de nos pauses et petits déjeuners, à l'exception des serviettes qui sont compostables.



NOS PETITS-DÉJEUNERS

ACCUEIL CAFÉ

- CAFÉ
- THÉ
- JUS ORANGE / JUS POMME LOCAL / EAUX

à partir de 3.90€ HT - 4.29€ TTC

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE

- VIENNOISERIES
- CAFÉ
- THÉ
- JUS ORANGE / JUS POMME LOCAL / EAUX

à partir de 4.90€ HT - 5.39€ TTC

FONDUE AU CHOCOLAT

- CHOCOLAT BLANC, AU LAIT OU NOIR
- ASSORTIMENTS DE BONBONS
- FRUITS FRAIS
- BRIOCHES

à partir de 9.00€ HT - 9.90€ TTC

PAUSE DOUCEUR

- MIGNARDISES
- CAFÉ
- THÉ
- JUS ORANGE / JUS POMME LOCAL / EAUX

à partir de 6.90€ HT - 7.59€ TTC

PETIT-DÉJEUNER COMPLET

- VIENNOISERIES
- BRIOCHES, MADELEINES
- CAFÉ
- THÉ
- JUS ORANGE / JUS POMME LOCAL / EAUX

à partir de 7.50€ HT - 8.25€ TTC

PAUSE "RETOUR EN ENFANCE"

- BONBONS
- 3 MINIARDISES
- CAFÉ
- THÉ
- JUS ORANGE / JUS POMME LOCAL / EAUX

à partir de 8.50€ HT 9.35€ TTC

Pause permanente (libre service journée ou 1/2 journée) : sur devis.

CATERING / RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

ANJOU SAVEURS dispose d'une équipe adaptable et disponible pour l'organisation de toutes vos prestations de catering et l'installation de restaurants éphémères.

Parce que vos monteurs, techniciens et équipes logistiques ont également besoin de se restaurer sur les foires, salons, festivals ou spectacles que vous organisez, nous proposons **d'assurer l'ensemble de la prestation** de restauration, en adaptant les menus aux exigences alimentaires des équipes. Des équipes bien nourries sont des équipes plus efficaces ! D'un accueil café à la mise en place de buffets ou la livraison de plateaux-repas, votre interlocuteur commercial ANJOU SAVEURS se fera une joie de vous accompagner et de vous conseiller pour faciliter votre organisation et vous faire gagner du temps.

Comme en 2024 sur le salon du SIVAL ou le comité Octobre Rose, confiez à nos équipes l'installation et l'exploitation d'un restaurant éphémère **100% créé pour vos manifestations** de grande ampleur... D'une cuisine traditionnelle, à l'organisation de restaurants à thèmes, sandwicheries ou vente à emporter, nous répondons à l'ensemble de vos besoins.

L'expertise acquise dans l'exploitation des 3 restaurants commerciaux du GROUPE SOLEIL est une véritable valeur ajoutée dans l'offre ANJOU SAVEURS : en plus des équipes rodées et habituées aux contraintes du Traiteur mais aussi de la restauration traditionnelle, nous disposons de **ressources matérielles et des compétences techniques** pour répondre à vos attentes.

Il nous font confiance...



LOCATION DE VAISSELLE

Vous organisez un buffet, un petit-déjeuner ou un cocktail et vous souhaitez offrir une expérience mémorable à vos invités ? La location de vaisselle est une solution pratique et élégante qui vous permet de créer une ambiance raffinée et **écologique**.

Que vous planifiiez un cocktail dînatoire, un buffet froid ou un repas assis, la location de vaisselle vous permet de disposer d'un large choix d'articles de qualité pour sublimer vos mets. Assiettes, verres, couverts, et accessoires divers sont disponibles en fonction de votre thème et de vos préférences.

Nous proposons une gamme variée, allant des modèles classiques aux créations plus modernes et **design**, pour s'adapter à tous les styles d'événements, qu'ils soient formels ou plus décontractés.

Faites de votre buffet ou cocktail un moment inoubliable grâce à une vaisselle élégante et **pratique**, parfaitement adaptée à vos besoins. Contactez nous dès aujourd'hui pour obtenir un devis personnalisé et préparer votre événement en toute tranquillité.



NOS BOISSONS

NOS SOFT:

- Eau plate – Plancoët * 2.27€ HT - 2.50€ TTC
- Eau pétillante – Plancoët * 2.73€ HT - 3.00€ TTC
- Jus d'orange * 4.27€ HT - 4.70 TTC
- Jus de pommes * 4.27€ HT - 4.70 TTC
- Eau détox - fait maison 4.50 HT - 4.95€ TTC au litre
- Café / Thé 1.90€ HT - 2.10€ TTC
- Coca 4.27€ HT - 4.70€ TTC
- Ice tea 3.00€ HT - 3.30€ TTC

NOS MOCKTAILS :

- L'Angevin - fait maison 11.50€ HT - 13.80€ TTC au litre
- Martini Spritz, Pamplemousse - fait maison 11.50€ HT - 13.80€ TTC au litre

NOS COCKTAILS :

- Soupe Angevine – fait maison 13.00€ HT - 15.60€ TTC au litre
- Cointreaupoliteain – fait maison 13.00€ HT - 15.60€ TTC au litre
- Lillet Spritz Rosé - fait maison 13.00€ HT - 15.60€ TTC au litre

*Nos bouteilles sont des bouteilles en verre consignées dans le cadre de notre démarche RSE.

NOS BOISSONS

NOS VINS :

- Anjou Rouge, 2023 – Château d'Avrillé 20.83€ HT - 25.00€ TTC
- Rosé de Loire, 2023 – Château d'Avrillé * 20.83€ HT - 25.00€ TTC
- Anjou Blanc, vieilli en fût de chêne, 2022 – Château d'Avrillé ** 20.83€ HT - 25.00€ TTC
- Coteaux du Layon, Clos des Bâtes, 2022 – Domaine des Bleuces 22.83€ HT - 27.40€ TTC

NOS BULLES :

- Champagne Cuvée Première Brut – Maison des vignerons 50.00€ HT - 60.00€ TTC
- Crémant de Loire Brut – Château d'Avrillé 21.67€ HT - 26.00€ TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Médaille d'or au concours des Ligiers 2024 - Le meilleur vin de Loire

**Médaille d'argent au concours des Ligiers 2024 - Le meilleur vin de Loire

LES CONSEILS DE VOTRE TRAITEUR

QUANTITÉ DE BOISSONS CONSEILLÉE

COCKTAIL:

- Jus de fruits :
- Champagne ou crémant:
- Eau plate ou gazeuse:
- Vin blanc, rouge, rosé:

1 litre pour 15
1 bouteille pour 5
1 litre pour 15
1 bouteille pour 6

REPAS:

- Eau plate ou gazeuse:
- Vin blanc, rouge, rosé:
- Champagne ou crémant:

1 litre pour 3
1 bouteille pour 6
1 bouteille pour 6

NOS ENGAGEMENTS



Chaque jour, nous nous engageons dans une démarche plus responsable, avec notamment l'utilisation de bouteilles consignées pour nos boissons non alcoolisées auprès d'un fournisseur local, qui d'ailleurs ne véhicule qu'en camion électrique.



Le coffret ainsi que les contenants des plateaux repas sont fabriqués en France et composés principalement de matière entièrement recyclable.

Nous nous engageons à collaborer avec des fournisseurs du secteur angevin, afin de privilégier des produits locaux et de saison.

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 – DÉFINITION :

a) Définition de « PRESTATAIRE :

Le prestataire est la société exploitante dans lequel sont réservées les PRESTATIONS. Les coordonnées précises de l’entreprise figurent sur le contrat.

b) L’expression “LE CLIENT” désigne le co-contractant du PRESTATAIRE, que le dit CLIENT agisse directement en son nom propre ou en tant que mandant.

c) L’expression “LIEU” désigne le lieu d’exécution des PRESTATIONS.

d) L’expression « PARTICIPANT » désigne les salariés ou les invités du CLIENT ainsi que les salariés des filiales du CLIENT.

e) L’expression « PARTIES » désigne les parties au contrat c’est-à-dire le PRESTATAIRE et le CLIENT.

f) L’expression « MANIFESTATION » désigne toutes les prestations désignées au présent contrat et pour la date convenu ci-avant.

g) L’expression “CONTRAT” désigne les Conditions Générales de Vente, les Conditions Particulières et les éventuelles annexes.

ARTICLE 2 – OBJET :

Le PRESTATAIRE s’engage à fournir au CLIENT, pour une période précise et limitée, des prestations de restauration, et de tout autre prestation ayant un lien avec son activité.

ARTICLE 3 – PRISE D’EFFET - DURÉE :

Le CONTRAT débute à compter de la date de prise d’effet définie dans les Conditions Particulières. La durée de ce CONTRAT sera également précisée dans les Conditions Particulières.

ARTICLE 4 – CONFIDENTIALITÉ :

Les conditions qui régissent ce CONTRAT demeureront confidentielles entre le CLIENT et le PRESTATAIRE.

ARTICLE 5 – RÈGLES D’HYGIÈNE

Tous les plats sont élaborés dans nos locaux à partir de produits bruts.

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession nous obligent à détruire ou à jeter à l’issue de la réception, tous les produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, notre société se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants. Dans le cadre des livraisons, nous attirons votre attention qu’il échoit au client de prévoir un mode de conservation ad hoc des denrées. Par mesure d’hygiène, aucune marchandise ne pourra être ni reprise ni échangée.

ARTICLE 6 – COMMANDE :

Toute commande ne deviendra ferme et définitive qu’après signature du présent contrat et du versement des acomptes précisées aux conditions particulières du présent contrat.

ARTICLE 7 – BOISSONS :

Toute boisson non fournie par le PRESTATAIRE pourra être servie au CLIENT moyennant un droit de bouchon valorisé dans le présent contrat. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale de service restent pour autant sous la responsabilité du client.

ARTICLE 8 – PRIX, RÉSERVATION ET FACTURATION :

a) Toute commande ne deviendra ferme et définitive qu’après signature du présent contrat et du versement des acomptes précisées aux conditions particulières du présent contrat. La signature du CONTRAT entraine l’acceptation sans réserve des présentes CGV.

Il appartient au CLIENT de veiller à l’exactitude et à la précision de ses coordonnées, toute erreur ou retard ne pourra être imputé au PRESTATAIRE dans le cas d’informations erronées.

b) Les prix sont indiqués en Euros (€), frais de livraison en supplément (hors mention spécifique)

c) Des suppléments de facturation peuvent être nécessairement ajoutés à la facture finale et leur paiement devra être réalisé dans les mêmes conditions que celles liées au présent devis.

. Sont par exemple entendu ici les prestations complémentaires réservées sur place ou en complément du présent contrat, les dépassements de forfaits (boisson ou autre), le maintien du personnel au-delà des heures indiquées, les frais annexes demandés par le lieu de réception, la perte, la casse ou la détérioration de matériel (facturé au coût réel de remplacement).

Notre personnel n’est pas formé pour le ménage de la salle et sanitaire et le rangement du mobilier (hors tables de buffet et mange-debout appartenant au PRESTATAIRE), le client doit s’assurer de la prise en charge de cette prestation lors de la réservation de la salle.

d) Le prix facturé au CLIENT correspond au prix convenu au jour de la conclusion du CONTRAT, majoré du coût des prestations supplémentaires consommées sur place. Les tarifs sont exprimés en euros et pourront être modifiés, sans préavis, en cas de changements législatifs et / ou réglementaires susceptibles d’entraîner des variations de prix tels que modification de la TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

Cette clause est une clause irrévocable et ne fera l’objet d’aucune négociation entre les parties.

ARTICLE 9 – MODIFICATION, RÉILIATION ET ANNULATION :

La demande d’annulation, de tout ou partie de la réservation initiale, doit être adressée par écrit et acceptée par le PRESTATAIRE. Elle est soumise aux conditions suivantes :

a) Le CLIENT s’engage sur un nombre de PARTICIPANTS au moment de la signature du CONTRAT. Ce nombre pourra être modifié, par écrit et sans frais, à la baisse dans une marge maximum de dix pourcent (10 %) et dans un délai minimum de 30 jours avant la date de la PRESTATION.

b) Les PRESTATIONS étant groupées, toute modification de celles-ci peut entraîner un changement des conditions tarifaires. Toute modification du nombre de PARTICIPANT doit faire l’objet d’une confirmation écrite du PRESTATAIRE. es conditions d’annulation sont les suivantes (non cumulables) :

- Jusqu’à 90 jours avant la date de l’évènement, 100 % du montant des services réservés* pourra être annulé sans frais.

- De 89 à 30 jours avant la date de l’évènement, 50 % du montant des prestations réservées* pourront être annulées sans frais. Au-delà de 50 %, toute prestation annulée pourra être facturée par le PRESTATAIRE à 100 % de sa valeur.

- De 29 à 15 jours avant la date de l’évènement, 15 % du montant des prestations réservées* pourront être annulées sans frais. Au-delà de 15 %, toute prestation annulée pourra être facturée par le PRESTATAIRE à 100 % de sa valeur.

c) Le nombre définitif de participants devra parvenir au PRESTATAIRE au plus tard 15 jours ouvrables avant la MANIFESTATION. Ce chiffre sera pris en compte pour la facturation, même si le nombre réel de PARTICIPANTS s’avérerait être inférieur. Si le nombre de PARTICIPANTS s’avère être supérieur à celui prévu au présent contrat sans que le PRESTATAIRE en ait été informé, une facturation complémentaire pourra être effectuée sur la base du nombre réel de PARTICIPANTS majorée de 30%. Cette facturation tient compte du préjudice causé à l’image de marque du PRESTATAIRE dont la prestation ne pourra être à la hauteur du niveau de qualité défini par le PRESTATAIRE.

d) le PRESTATAIRE se réserve le droit de résilier unilatéralement sans préavis, ni indemnité, tout contrat dont l’objet ou la cause serait incompatible avec la destination des lieux loués.

e) Le PRESTATAIRE se réserve le droit de résilier unilatéralement le contrat sans préavis ni indemnité, deux (2) jours après mise en demeure par email restée sans effet, en l’absence de règlement par le CLIENT, de tout ou partie des acomptes.

* ayant servi de base de calcul pour l’évaluation du montant indiqué sur le contrat initial

ARTICLE 10 – RÈGLEMENT :

a) Le CLIENT payera, à titre d’acompte, le montant stipulé dans les Conditions Particulières, le jour de la conclusion du CONTRAT et le solde des sommes dues conformément à l’échéancier, défini dans les Conditions Particulières.

b) Le règlement de la facture par le CLIENT interviendra au plus tard le jour de la prestation, sauf mention contraire précisée dans les conditions particulières du contrat. Le PRESTATAIRE accepte les règlements par CB, espèce ou virement. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

c) Le règlement des extras et autres prestations complémentaires réclamés individuellement par un ou plusieurs PARTICIPANT habilité feront l’objet d’un paiement sur place avant le départ du client ou seront ajoutées à la facture globale après accord écrits du CLIENT.

d) Le CLIENT garantit au PRESTATAIRE le paiement des PRESTATIONS et s’engage à acquitter les factures correspondantes dans l’hypothèse où celles-ci n’auraient pas été réglées.

e) Si la facture est impayée trente (30) jours après son émission, une indemnité forfaitaire pour gestion de dossier de quinze pourcent (15%) sera appliquée. Tout retard de paiement entraîne, de plein droit et sans mise en demeure préalable, le paiement de pénalités de retard exigibles le jour suivant la date de règlement au taux d’intérêt légal majoré de trois (3) points.

f) Les acomptes versés ne sont pas remboursables. Le non-respect du calendrier des paiements pourra entraîner une rupture unilatérale du CONTRAT à l’initiative du PRESTATAIRE.

g) En cas de commande passée par une association soumise aux dispositions de la loi 1901, le président et les membres de celle-ci seront responsables solidairement de ses engagements et des conséquences de leur non-respect.

ARTICLE 11 – RESPONSABILITÉ :

a) La responsabilité du PRESTATAIRE, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée dans le cas où l’inexécution ou le retard dans l’exécution de l’une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d’un cas de force majeure.

Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l’article 1148 du Code civil.

b) Le PRESTATAIRE dégage également sa responsabilité en cas d’oubli ou d’erreurs du CLIENT concernant la mention des menus spécifiques. Sont par exemple visés au présent article les allergies, les contraintes alimentaires liées à la religion ou les régimes alimentaires spécifiques...

c) L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. La consommation excessive de boissons par les PARTICIPANTS adultes ou la consommation faites par des mineurs est du ressort de l’organisateur de l’évènement sans aucune possibilité pour le CLIENT de se retourner contre le PRESTATAIRE à cette occasion.

d) En cas d’animation musicale, le client sera redevable des droits d’auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès des organismes compétents. Le PRESTATAIRE s’engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. A cet effet, le CLIENT s’engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l’encontre du PRESTATAIRE et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants.

E) De manière générale, le CLIENT fera son affaire de toutes les autorisations nécessaires à l’organisation et l’exécution de sa MANIFESTATION à laquelle participe le PRESTATAIRE, sans que la responsabilité de ce dernier ne puisse être engagée en cas de non-conformité. Dans ce cas, le paiement de l’intégralité de la PRESTATION, en dehors de délais d’annulation ci-dessus, sera donc due par le CLIENT.

ARTICLE 12 – RÉCLAMATION ET LITIGES :

Toute contestation et réclamation par le CLIENT ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit, par lettre recommandée avec accusé de réception, et adressée au PRESTATAIRE dans un délai maximum de huit (8) jours ouvrables (samedi et dimanche exclu) à compter de la date de fin de la PRESTATION. En cas de litige, survenant tant dans l’interprétation que dans l’exécution du présent CONTRAT, et à défaut d’accord amiable entre les PARTIES, seul est compétent le Tribunal de Commerce dans le ressort duquel se situe le PRESTATAIRE.