

# CONTRAT DE RÉSERVATION DE NOTRE SERVICE TRAITEUR

Date de l'événement : .....

Lieu de l'événement : .....

Vos noms : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tel. fixe : ..... Mail : .....

Portable Mr : ..... Portable Mme : .....

## PRESTATION :

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Vin d'honneur matin :         | Nombre de personnes approximatif..... |
| <input type="checkbox"/> Cocktail après-midi :         | Nombre de personnes approximatif..... |
| <input type="checkbox"/> Déjeuner :                    | Nombre de personnes approximatif..... |
| <input type="checkbox"/> Dîner ou cocktail dinatoire : | Nombre de personnes approximatif..... |
| <input type="checkbox"/> Buffet retour du dimanche :   | Nombre de personnes approximatif..... |

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions générales de ventes et des frais de déplacement et prise en charge selon votre dossier.

## NOS CONDITIONS PARTICULIERES :

Pour toute prestation, le client s'engage à verser des arrhes d'un montant de 20 % du devis estimatif.

Ces arrhes sont versées par **virement uniquement** lors de la signature du présent contrat de réservation.

(RIB compte arrhes : **IBAN /FR76 1548 9047 5700 0721 6442 926 - Code BIC / CMCIFR2A**)

**(Merci impérativement de préciser NOMS DATE DU MARIAGE « jour mois et année»)**

Ces arrhes garantissent la réservation de la date de la prestation comme ferme et définitive et seront non remboursable en cas d'annulation de la part du client.

**Il n'y a pas de possibilité de faire un essai mariage : Vos choix se feront sur photos, la dégustation des vins vous sera offerte**

La confirmation du nombre d'invités doit être faite 8 jours ouvrables avant la prestation, passé ce délai tous les repas prévus seront facturés (voir bon de commande joint lors du rendez-vous)

Aucune boisson ni nourriture extérieure à nos prestations, ne sera servie sans accord préalable.

La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité. Notre établissement ne pourra en être tenu responsable.

Nous acceptons et créons des menus spécifiques (Végétariens, allergiques...sauf vegan)

## Annulation

En cas d'annulation du fait du client, les arrhes garantissant la réservation de la date de la prestation comme ferme et définitive seront par ce fait non remboursable.

En cas d'annulation du fait du traiteur LE RELAIS, l'intégralité des arrhes sera restituée au client.

## Facturation suite annulation

Toute annulation devra être notifiée par courrier recommandé avec AR et fera l'objet d'une facturation dans les conditions suivantes, si elle intervient :

- entre le 8<sup>ème</sup> et le 15<sup>ème</sup> jour inclus avant la date prévue : facturation à 25%
- entre le 8<sup>ème</sup> jour et 48h inclus avant la date prévue : facturation à 50%
- moins de 48h avant la date prévue : facturation à 100% et livraison de l'ensemble de la commande

## Confirmation de commande

Le bon de commande signé et dûment rempli doit nous être retourné 21 jours avant la date de la prestation, ainsi qu'un versement de 50% du montant du devis.

Le nombre de personnes définitif doit être confirmé par mail au plus tard 8 jours avant la manifestation. Passé ce délai de 8 jours il n'y aura pas possibilité de réduction du nombre de personnes mais toujours possibilité d'augmenter le nombre d'invités.

## Litiges

En cas de litige, les parties font attribution de compétence au Tribunal de LAVAL (53).

Signature précédée de la mention : « bon pour accord, lu et approuvé »

A....., le.....



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

## Lieu spécifique

Une somme forfaitaire de **1,00 €** par personne sera ajoutée pour toute prestation sous chapiteau ou dans une salle de votre choix qui ne serait pas ou très peu équipée de matériels professionnels ou inadaptés pour réaliser une prestation de qualité. Exemple : En cas de déplacement de fours roulants, piano et induction **ou** en cas de cuisine à l'étage

La surface de la tente traiteur dépend du nombre de convives (100 pers ou moins : 30m<sup>2</sup> / 100 à 300 pers : 50m<sup>2</sup> / + de 300 pers : 60m<sup>2</sup>).

Il convient également de prévoir une arrivée d'eau avec un robinet O/F au pied des cuisines et un boîtier électrique comprenant 4 prises monophasées en 220 volts + un disjoncteur de 24 KW

Cette puissance ne comprend pas les demandes autres que le traiteur « éclairage - DJ - etc .... »

Un groupe électrogène à proximité des cuisines sera préféré à un relevé compteur à plus de 30 mètres

Toutes nappes demandées en plus « pour DJ ou Cadeaux » vous sera facturées 15 € TTC

## Les frais de dossier, prise en charge et déplacement (incluant le rendez-vous de la veille) Livraison et reprise de la vaisselle sur site

	- 60 adultes	+ 60 adultes	+ 90 adultes	+ 120 adultes	+ 160 adultes	+ 200 adultes
- 20kms DU RELAIS	500 €	450 €	350 €	250 €	200 €	150 €
+ 20kms DU RELAIS	750 €	650 €	550 €	450 €	350 €	250 €
+ 35kms DU RELAIS	900 €	800 €	700 €	600 €	500 €	450 €
+ 50kms DU RELAIS	REFUS	1150 €	1050 €	950 €	850 €	750 €
+ 70kms DU RELAIS	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis

## Les fleurs

• Nous n'assurons pas cette prestation, ni pour les tables ni pour les buffets. (Si besoin, demandez les coordonnées de nos partenaires sur Craon et Segré)

## Les déchets

- Un forfait de 80 € à 120€ (selon le nombre de personne) sera demandé en cas d'enlèvement des déchets organiques.
- Un forfait de 80 € à 120€ (selon le nombre de personne) sera demandé en cas d'enlèvement des verres, cartons et plastiques.

## Informations complémentaires

- Nos prestations se terminent à 00 h à l'extérieur et à 1h du matin dans notre restaurant.
- Après 00 h du matin, merci de prévoir un supplément de 50,00 € de l'heure par salarié présent sur le site.
- En cas de sorbets ou glaces dans votre menu, un congélateur devra nous être fourni sur le lieu de la réception.

## Vaisselle

Un forfait participatif de 30 € à 60 € minimum vous sera facturé pour manque et casse de vaisselle sur l'ensemble de la prestation.

## Nappage tissu

Le client s'engage à rapporter les nappes tissus des tables et buffets avant le lundi 19h suivant la date de réception. Toute perte ou usage abusif de nappages en tissus, donnera lieu à une facturation selon tableau ci-joint.

## Assurance

Le Relais décline toutes responsabilités pour les dommages de quelque nature que ce soit, et en particulier dégradation, incendie, vol, susceptibles d'atteindre les effets, objets ou matériels apportés par les visiteurs, dans la salle de réception. En cas de vaisselle fournie par la salle, louée par le client, la casse reste à votre charge jusqu'à hauteur de 50,00€, la différence sera prise en charge par notre assurance. Chaque personne est responsable de tout dommage direct ou indirect qu'elle pourrait causer. Toute perte, dégradation, disparition, casse de matériel mis à disposition des clients ne peuvent être inclus dans le prix du devis, ni couvert par des assurances, ces frais complémentaires seront à la charge du client. Il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens et valeurs que les invités ou lui-même introduirait sur le lieu de manifestation.

## Clause attributive de juridiction

Toute contestation relative au présent contrat sera de la seule compétence du tribunal de Laval.

TABLEAU ELIS

Référence	Description	Prix imputation
1121	Tablier Valet	5,3
48164	Nappe BS 15x15 Taupe	40,6
48166	Nappe BS 18x18 Taupe	57,23
30589	Nappe carré écru 22x22	105,18
5024	Nappe chaine 15x15	29,6
9136	Nappe chaine 15x20	38,18
5272	Nappe chaine 15x25	47,95
5026	Nappe chaine 18x18	33,6
5152	Nappe chaine 18x35	66,53
5154	Nappe chaine 21x21	55,05
5160	Nappe chaine 24x24	66,53
830	Nappe fleuri 12x12	19,88
838	Nappe fleuri 15x30	53,56
6820	Serviette BS blanche 55x55	2,6
301717	Serviette carré 55x55 écru	7,65
48160	Serviette BS taupe 55x55	6,1

Date :

Signature précédée de la mention

«Bon pour accord, lu et approuvé»