

20
26



Collection Mariage

- Votre traiteur mariage sur mesure -

Braséro
Catalogue effectif à partir du 30/09/2025



Notre entreprise

Votre mariage est un évènement unique... Pour qu'il reste gravé dans votre mémoire, Thierry Vano, son service commercial et ses chefs cuisiniers animés par la **passion du métier** vous accompagnent dans l'organisation de votre réception. TOR TRAITEUR travaille en étroite **collaboration** avec vous à partir de votre demande initiale jusqu'au jour de votre célébration.

Nos engagements ?

- Rencontre, échange, conseil & partage
- Ravir & séduire vos papilles
- Orchestrer & personnaliser votre réception
- Une équipe chaleureuse & professionnelle pour vous entourer...

Du vin d'honneur au repas, notre catalogue mariage vous séduira par la saveur de nos **créations** pour éveiller vos sens. Nous vous garantissons un choix de produits de qualité et une **présentation visuelle parfaite**.

Notre équipe de chefs cuisiniers et pâtissiers créent une multitude de suggestions culinaires qui, grâce à la variété de leur style, ravit les gourmets comme tous les amateurs de cuisine.

Quelle que soit la présentation que vous choisissiez de donner à votre mariage, nous aurons l'offre de restauration qui convient



Sommaire

<i>1</i>	VIN D'HONNEUR	<i>11</i>	OPTIONS
<i>2 à 4</i>	ATELIERS CULINAIRES	<i>12</i>	BRUNCH EN LIVRAISON
<i>5 à 6</i>	MENU DES MARIÉS	<i>13</i>	BRUNCH COMPLET
<i>7</i>	FORMULES ENFANTS ET MENU PRESTATAIRE	<i>14 à 15</i>	ARTS DE LA TABLE, PERSONNEL, TRANSPORT...
<i>8</i>	MIGNARDISES	<i>16 à 19</i>	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
<i>9 à 10</i>	CARTE DES BOISSONS	<i>20 à 21</i>	NOS COORDONNÉES

FORMULE TURQUOISE 7 PIÈCES/PERSONNE

FORMULE OCRE 9 PIÈCES/PERSONNE

FORMULE RUBIS 11 PIÈCES/PERSONNE

Exemple de pièces cocktail salées froides

Verrine de brouillade d'œuf à la truffe

Le petit salé aux lentilles

Macaroni, crème de truffe

Mini tartelette petit pois

Wrap végétarien aux petits légumes et cream cheese

Bretzel brioché de saumon fumé, fromage frais et concombre

Bonbon foie gras, gel fraise rhubarbe

Tartelette saveur chèvre et noix

Tataki de bœuf aux graines de sésame

Exemple de pièces cocktail salées chaudes

Cromesquis de canard confit

Brioche escargot

Cheeseburger

Quesadillas fromage et guacamole

Marmiton de moules, sauce curry

Cassolette d'œuf de caille façon cocotte



Vin d'honneur

avec arts de la table

Cette prestation comprend :

Matériel, Mise en place et dressage :

Location verrerie (3 verres/pers.)

Nappage blanc en non tissé, serviettes cocktail

Présentation des produits sur différents supports

Vasque, glaçons, glace pilée

Divers équipements de restauration

Décoration de nos buffets

Hors service & hors boissons :

Tarif service : se référer page 14

Tarif boissons : se référer page 9 & 10

Recettes des pièces cocktail susceptibles d'être modifiées

Ateliers Culinaires

Animés par nos cuisiniers
Hors personnel

STANDS FROIDS SALÉS

Bar à Cornets salés

Garnis minute, aux saveurs de votre choix :

Saumon fumé, duo de sésame

Chèvre et miel

Betterave et vanille

(tarif 50 pers. minimum)

Bar à Dégustation de Jambon Serrano

Grande réserve 14 mois, découpe minute de Jambon Serrano
sur planches rustiques

(tarif pour 400 pièces)

Bar à Foie gras maison

Découpe minute, compotée d'oignons & pain d'épices

(tarif 50 pers. minimum)

Bar à Mozzarella

Affumicata et Stracciatella di buffala & Focaccia au romarin-basilic
Servi avec son tartare de tomates et basilic, pesto génois

(gressins et panières à tomates cerises colorées)

(tarif 50 pers. minimum)

Bar à Saumon

Saumon entier préparé façon gravlax, découpe minute cubique
& garni de betterave, aneth-citron vert, encre de seiche

(50 pers. minimum)

Dans l'esprit d'une raviole végétarienne

Feuille de capucine farcie minute et crème aux légumes



ATELIERS PLANCHA

Animés par nos cuisiniers (au minimum 50 portions par atelier) - hors personnel
(ou sous chafing-dish)

Araignée de porc marinée à la moutarde

Cœur de filet de veau aux trois poivres

Couteaux au beurre aillé grillés

Mini brochette de gambas snackées

Mini brochette de Saint-Jacques, marinées

Aiguillette de poulet marinée au soja et citronnelle

Escalope de foie gras poêlée & sa compotée d'abricots

Filet de bar grillés au citron vert

Pluma de Pata Negra grillée & sa fleur de sel fumée

Magret de canard grillé, sauce au poivre vert

Supions grillés et persillés

Tentacule de Poulpe flambée au pastis, vierge de légumes

Coeur de canard déglacé au vinaigre balsamique



ANIMATIONS CHAUDES

Meule de Parmigiano Reggiano
au risotto crémeux

(50 pers. minimum)

Stand Pinsa Romana 100gr/pers.

Pinsa (pâte focaccia revisitée), garnie minute
Cuite au four et coupée en parts pour une dégustation gourmande
Recettes base tomate, crème et nature :

La Mortadelle, La Jambon Truffée, La Végétarienne, La Burrata... (70 pers. minimum)

Bar Raclette de 1/2 Meule

Format dégustation (30gr/pers.):
Fromage de montagne au lait cru & ses accompagnements
(tarif 35 pers. minimum)

Bar à Crêpes salées

Garnies minute & à l'accompagnement de votre choix
(tarif 50 pers. minimum)

ANIMATIONS SUCRÉES

Bar à Cornets sucrés

Garnis minute, aux saveurs de votre choix :
Crème chocolat noir et framboise fraîche, Pistache,
Ganache chocolat blanc et fruits exotiques
(tarif 50 pers. minimum)

Bar à Crêpes sucrées

Garnies minute & à l'accompagnement de votre choix
(tarif 50 pers. minimum)

Sushi aux fruits

Sushi sucrée revisité, base de riz au lait et fruit du moment



Tor's bbq à l'assiette

Tarif hors location de mobilier



Cette prestation comprend :

Matériel, Mise en place et dressage :

Location verrerie (4 verres/pers.)

Assiettes et couverts - gamme classique - porcelaine blanche

Nappage et serviettes en coton blanc

Vasque, glaçons, glace pilée & Divers équipements de restauration

Hors service & hors boissons :

Tarif service : se référer page 14

Tarif boissons : se référer page 9 & 10

Entrées des mariés :

Escabèche de moules safranées, brunoise fraîcheur, voile de jus glacé

ou

Soupe glacée de tomate, mousse de Stracciatella, tuile croustillante de pain

Plat chaud à l'assiette - Cuisson au Braséro (1 choix à définir) :

Picanha de bœuf accompagné de pommes grenailles & légumes

(ou Côte de bœuf Aberdeen 450gr/pers. supplément 15.50€ TTC/pers.)

ou

Longe de thon

Accompagné de pommes grenailles & légumes

Assiette de trio de fromages secs :

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire

Accompagnés de salade du moment, huile de noix, noix et pain

Dessert des mariés :

Pièce montée choux (3 choux/pers.) :

Plaque nougatine, Décor nougatine, pastillag blanc & bougies

2 parfums au choix maximum : vanille, chocolat, praliné

ou

Entremets sur présentoir à étages avec bougies & figurines (2 choix à définir) :

Le Royal Elysée "Mousse chocolat, génoise et croustillant praliné"

L'exotique "Génoise, mousse mangue, insert mangue passion"

Le Gourmand "Génoise, coulis caramel beurre salé, biscuit crouillant et crème stracciatella éclats de chocolat"

ou

Le Framboisier

"Biscuit génoise, ganache chocolat blanc et vanille et framboises"

ou

Wedding Cake Classique : (supplément 4.10€ TTC/pers sur une base de wedding cake classique)

Uniquement un seul parfum pour l'ensemble de la pièce : à définir

avec arts de la table, hors service & hors boissons

Buffet de planches fermières (30gr/pers.) :
Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain
Chiffonnade : Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle

Assortiment de plateau estival (175gr/pers.) :
Plateau de melon à l'Italienne
Plateau de Insalata Caprese (tomates de couleurs & mozzarella)
Miroir de Carpaccio de bœuf

Quiche maison (120gr/pers.) :
Quiche Gourmande aux légumes du soleil tomate, courgette, aubergine, poivron et oignon

Plat chaud à l'assiette - Cuisson au Braséro (1 choix à définir) :
Picanha de bœuf accompagné de pommes grenailles & légumes
(ou Côte de bœuf Aberdeen 450gr/pers. supplément 15.50€ TTC/pers.)
ou
Longe de thon
Accompagné de pommes grenailles & légumes

Buffet de fromages de nos régions et pain (30gr/pers.) :
Comté AOP, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Saint Marcelin, Bûche de chèvre, Crottin de chèvre

Dessert des mariés :
Pièce montée choux (3 choux/pers.) :
Plaque nougatine, Décor nougatine, pastillage blanc & bougies
2 parfums au choix maximum : vanille, chocolat, praliné
ou
Entremets sur présentoir à étages avec bougies & figurines (2 choix à définir) :
Le Royal Elysée "Mousse chocolat, génoise et croustillant praliné"
L'exotique "Génoise, mousse mangue, insert mangue passion"
Le Gourmand "Génoise, coulis caramel beurre salé, biscuit croustillant et crème stracciatella éclats de chocolat"
ou
Le Framboisier
"Biscuit génoise, ganache chocolat blanc et vanille et framboises"
ou
Wedding Cake Classique : (supplément 4.10€ TTC/pers sur une base de wedding cake classique)
Uniquement un seul parfum pour l'ensemble de la pièce : à définir

avec arts de la table, hors service & hors boissons

Tor's bbq buffet

Tarif hors location de mobilier



Cette prestation comprend :
Matériel, Mise en place et dressage :
Location verrerie (4 verres/pers.)
Assiettes et couverts - gamme classique - porcelaine blanche
Nappage et serviettes en coton blanc
Vasque, glaçons, glace pilée & Divers équipements de restauration

Hors service & hors boissons :
Tarif service : se référer page 14
Tarif boissons : se référer page 9 & 10

Formules enfants et prestataires



BUFFET ENFANT

4 pièces/pers.,

Quiche tranchée aux 3 fromages
Mini Navettes aux saveurs :
Mousse de canard décor champignons
Saumon décor aneth
Thon poivronnade décor poivrons
Fromage décor noix
Mini Bagels aux saveurs :
Saumon fumé,
Tomate parmesan, crème,
Fromage frais-ciboulette



MENU ENFANT

Plat chaud :
Filet de poulet rôti,
Pommes de terre grenailles
Haricots verts

Desserts :
Fondant au chocolat



MENU PRESTATAIRES

avec boissons douces

Plateau repas composé comme suit, selon
l'inspiration du Chef :

Entrée
Plat à réchauffer sur place
Fromage
Dessert

Boissons incluses :
Eau plate 1.5L

Mignardises

MIGNARDISES CLASSIQUES

Bonbon chocolat au lait, coco et amandes	Tartelette framboise
Chou craquant crème pâtissière à la pistache	Dôme à la fraise et coco râpée
Tartelette fruits de la passion - vanille	Tartelette praline rose
Financier noisette, ganache Gianduja	Verrine de salade de fruits du moment
Panacotta abricot	Pièce du moment

CANDY BAR

2 pièces par personne

Assortiment de guimauves : <i>citron meringué, framboise, myrtille, pêche abricot</i>	Madelinettes assorties : <i>framboise, chocolat, nature</i>
Assortiment de macarons : <i>vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat</i>	Mini donuts fourrés assortis : <i>fraise, caramel, chocolat, cacao noisette et crème</i>



Carte des boissons

Formule Softs 1 (1 bouteille/2.5pers.)

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)
Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)
Bouteilles de jus de fruits multivitaminés (en carafe)
Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, thé à la pêche



Formule Apéritifs (1 verre/pers.)

Kir vin blanc à la crème de fruit,
Cocktail de fruits sans alcool,
Punch, Sangria

Formule Cocktails (1 verre/pers.)

Kir royale à la crème de fruits
(*Champagne*),
Mojito,
ou Spritz



Bière Blonde Pression

Tireuse à bières + Co2
+ 1 fût de 20 litres de 80 ½ bières blondes *HEINEKEN*
et verres gobelets



Carte des boissons

Formule Vins 1 *(bouteille 75cl.)* "Maison Delas"

Vin Rouge, Côtes-du-Rhône AOC St Esprit Delas
Vin blanc, Viognier Delas
Vin rosé Côtes de Provence, Perle de Roseline



Formule Eaux Repas

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)
Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)



Formule Vins 2 *(bouteille 75cl.)* "Maison Gaillard"

Vin Rouge, Saint Joseph AOP Pierre Gaillard
Vin blanc, Saint Joseph AOP Pierre Gaillard



Boissons Chaudes

Café

Thé ou infusion



Fines bulles *(1 bouteille 75cl/6 pers.)*

Champagne Louis Constant

Présentation en vasque argentée & glaçons



Alcools Forts *(bouteille 70cl.)*

Vodka Fjorowka premium 37.5°

Whisky William Lawson's 40°

Rhum Havana Club 3 ans 37.5°

Get 27 21°

Accompagnements : Coca Cola, Jus de pommes...





Options

Planche Fermière de charcuterie (60gr/pers.)

Chiffonnade : jambon blanc, rosette, jambon cru Serrano et mortadelle

Planche de fromages de nos régions (60gr/pers.)

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Saint Marcelin, Bûche de chèvre, Crottin de chèvre

Fontaine à champagne (mise en place comprise)

Capacité de 80 coupes.

(Hors bouteilles, Prévoir environ 10 bouteilles de champagne.)

Mange-debout (nappage, mise en place et enlèvement compris)

Mis à disposition avec leur nappage lycra blanc. (Hauteur : 110cm, Diamètre : 81cm)

Voiture à glaces (livraison et installation incluses)

Déclinés en 5 parfums, servi en cornets de glace (gaufrette).

Saveurs au choix :

Sorbet Cassis,

Sorbet Fraise,

Glace Mousseuse au chocolat,

Glace Rhum-Raisin,

Glace Vanille, Glace Café...

Réfrigéré, il peut contenir 5 bacs gastro 2.4 litres. Loué avec ses accessoires (cloches).



An outdoor dining area with long tables covered in light blue tablecloths. The tables are set with white plates, silverware, and glasses. A large bouquet of purple hydrangeas sits on one of the tables. The chairs are wooden with white cushions. The background shows a stone wall and some greenery.

Formules Brunch

Brunch en livraison

Tarif hors frais de livraison



Fournis en lunch'box jetables avec couverts biodégradables
Livraison le jour de votre réception mariage,
et laissée à disposition au frais

Buffet'box salé et sucré campagnard (lunch'box):

Planches fermières, Cakes, Salades, Mini sandwiches, Fromage et Desserts

Portions salées froides :

Cake jambon emmental ou muffin boursin (40gr./pers.)

Tapas sur pain focaccia, aux saveurs (2 pièces/pers.) :

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomate et sablé au parmesan

Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette

Pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette

Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et épices

Salade de Fusilli au pesto (175gr/pers.) :

Fusilli, courgette et demi-tomate cerise confite et sauce pesto

Plateaux à partager (70gr/pers.) :

Boîte "camembert" de Fromage de nos Régions (30gr/pers.):

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Saint nectaire, Saint Marcellin,

Bûche de chèvre et Crottin de chèvre

et

Boîte "camembert" de Charcuterie (40gr/pers.):

Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle

Accompagnés de beurre et condiments

Dessert individuel (1 portion/pers.), décliné en 2 saveurs :

Finger cake saveur fruits rouges

Fraises, framboises, groseilles et mûres

et

Finger cake saveur chocolat

Chocolat et noisettes

Brunch salé et sucré campagnard :

Charcuterie, Salades, Quiche, Fromage & Dessert

Buffet de planche géante fermière (30gr/pers.), réparti comme suit :

Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain

Chiffonnade : Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle

Assortiment de plateau estival (175gr/pers.) :

Plateau de melon à l'Italienne

Plateau de Insalata Caprese (tomates de couleurs & mozzarella)

Miroir de Carpaccio de bœuf

Quiche maison (120gr/pers.) :

Quiche Gourmande aux légumes du soleil

Tomate, courgette, aubergine, poivron et oignon

Buffet d'offrandes fermières et pain (30gr/pers.) :

Comté AOP,

Fourme d'Ambert,

Saint Nectaire,

Saint Marcellin

Bûche de chèvre et Crottin de chèvre

Desserts à partager (1 portion/pers.), répartis comme suit :

Grands bols de présentation aux saveurs :

Mousse au chocolat façon grand-mère

Salade de fruits frais de saison

Accompagné de pain

avec arts de la table, hors service & hors boissons

Brunch complet

Tarif hors frais de livraison



Cette prestation comprend :

Matériel, Mise en place et dressage :

Location verrerie (4 verres/pers.)

Assiettes et couverts - gamme classique - porcelaine blanche

Nappage et serviettes en coton blanc

Vasque, glaçons, glace pilée & Divers équipements de restauration

Hors service & hors boissons :

Tarif service : se référer page 14 / Tarif boissons : se référer page 9 & 10



Informations supplémentaires

LES ARTS DE LA TABLE ET LE MATÉRIEL :

Pour référence, voici les tarifs de location vaisselle :
Location verres à vin ou eau (sans service), en pack de 50 : 0.70€/verre
Location coupe à champagne (sans service), en pack de 50 : 0.70€/coupe
Location tasses à thé et/ou tasses à café (sans service), en pack de 50 : 1.00€/tasse
Location assiettes (sans service), en pack de 50 : 0.60€/pièce
Location fourchettes (sans service), en pack de 50 : 0.60€/pièce
Location couteaux (sans service), en pack de 50 : 0.60€/pièce
Location cuillères (sans service), en pack de 50 : 0.60€/pièce
Achat glaçons (1 sac de 20kg pour 100 pers.) : 75.00€ TTC
Achat glace pilée (1 sac de 20kg pour 20 bouteilles environ) : 45.00€ TTC
Location vasque à boissons : 20.00€ TTC
Location nappage supplémentaire + 10 serviettes coton (table ronde 150cm pour 8/10 pers. : 25.00€ TTC

Informations sur les équipements :

Si nos équipes ne peuvent pas repartir avec l’ensemble du matériel, nous vous laissons le soin de nous les rapporter le lundi suivant de votre prestation avant 12h00 dans nos laboratoires situés au : 80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin.

LE PERSONNEL DE SERVICE :

Pour vous garantir le meilleur service, nous mettons à votre disposition le personnel qualifié et nécessaire, qui se chargera le jour "J" de la mise en place du nappage et de la vaisselle selon vos instructions (la disposition des tables et des chaises restant à votre charge).
Le jour de la prestation, le personnel sera présent 3h avant le début du cocktail et jusqu'à 1h du matin. Il sera facturé au tarif de 42.35€ TTC par heure et par équipier (du départ au retour laboratoire).

En exemple, pour une réception commençant à 18h00 sur la base de 100 convives (enfants compris) au cocktail et dîner, nous vous suggérons :
- 1 maître d'hôtel de 15h00 à 1h00
- 2 serveurs /1 barman de 15h00 à 1h00
- 2 cuisiniers de 15h00 à 1h00

Nous nous chargeons de prévisionner le personnel avec notre chargé de coordination

INFORMATIONS SUR LE DÉROULEMENT PRÉVISIONNEL DE LA JOURNÉE :

Pour une réception de 100 convives commençant à 18h00 :
• **A partir de 15h00** : Arrivée du personnel
Livraison du matériel, des boissons et des mets
Mise en place des buffets pour le cocktail et/ou dîner, des tables

• **A partir de 18h00** : Accueil de vos convives et service du cocktail

• **A partir de 20h30** : Service du dîner

• **De 0h00 à 1h00** : Fin estimative du dîner
Débarrassage de l'office par les cuisiniers
Débarrassage partiel par nos maîtres d'hôtel

• **Après 1h00** : Nous pouvons vous laisser du personnel de service, par exemple pour :
- vos animations sucrées et/ou le service des boissons
- le débarrassage total du lieu de réception après le départ de vos derniers invités

TRANSPORT :

Des frais de déplacement vous seront facturés : 1.05€ TTC/km /véhicule, frais de péages inclus.

NAPPAGE ET VAISSELLE :

Les nappes & serviettes de votre repas assis seront à récupérer dans nos laboratoires les jours avant la réception, pour votre bonne mise en place,
Nous communiquer 1 mois avant le nombre de tables, types et dimensions de celles-ci.
Le nappage de votre vin d'honneur sera fournit le jour de la prestation

Toute nappe tâchée ou abîmée et vaisselle ou verrerie cassée ou non restituée sera à la charge du client et facturée au tarif en vigueur du prestataire.

Le matériel laissé à votre disposition en fin de réception sera sous votre responsabilité et devra nous être restitué dans notre laboratoire : 80 chemin du Gabugy, 69120 Vaulx en Velin

DEGUSTATION :

Les dégustations sont possibles à partir de 2 personnes.

Ce dîner dégustation ne pourra se faire que sur RDV (réservation 3 semaines à l'avance), dans notre établissement Brasserie Debourg (29 avenue Debourg, Lyon 7).

Nous demandons aux mariés de régler sur place la totalité de la dégustation en fonction du nombre de personnes présentes (au prix du catalogue), par espace ou par chèque.

Nous autorisons une table de 4 personnes maximum (mariés inclus, soit 2 personnes supplémentaires maximum).

Dans le cas où une suite favorable serait donnée au projet, la dégustation des deux mariés uniquement sera gracieusement offerte.

Seule la dégustation de quelques pièces cocktail définies par le chef ainsi que votre choix de menu (hors pièce montée, wedding cake et fromages), vous sera proposée.

La dégustation comprend au maximum 2 entrées, 2 plats et 2 saveurs d'entremets différentes, pour vous aider à faire vos choix.

Toute annulation du repas dégustation à moins de 48h00 donnera lieu à une facturation.

De plus, aucun ajout de participant ne peut s'intégrer à moins de 8 jours ouvrés du jour de votre dégustation.

SITUATION COVID-19 - CLAUSE ANNULATION :

Effet de la force majeure. « Si l'empêchement est temporaire, l'exécution de l'obligation est suspendue à moins que le retard qui en résulterait ne justifie la résolution du contrat.

Si l'empêchement est définitif, le contrat est résolu de plein droit et les parties sont libérées de leurs obligations dans les conditions prévues aux articles 1351 et 1351-1 ».

Il nous appartient donc de distinguer :

→ Si l'empêchement est temporaire, alors le contrat est suspendu. L

es parties devront exécuter le contrat, mais plus tard. Elles ne sont en aucun cas libérées.

Le contrat s'appliquera de nouveau dès que possible, dès que le mal aura cessé.

→ Si l'empêchement est définitif, alors le contrat est résolu, c'est-à-dire qu'il n'existe plus.

Conditions générales de vente

LA SOCIÉTÉ

LA SOCIETE TOR TRAITEUR dont le siège social se situe au 252 route du barrage 38121 Reventin-Vaugris, propose des prestations de services dans le domaine culinaire pour tous événements privés ou professionnels.

Siret : 943742791/ R.C.S : Vienne

Téléphone : 04 78 54 58 96

Mail : traiteur@tor-taiteur.fr

Web : www.tor-traiteur.fr

ASSURANCES

TOR TRAITEUR est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

EXÉCUTIONS

TOR TRAITEUR est tenu à une obligation de moyens et non de résultats. TOR TRAITEUR ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurés de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une panne électrique, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive. Tout contrat sera définitivement validé par TOR TRAITEUR à la condition expresse d'une visite scrupuleuse du lieu de réception choisi. La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les 2 heures. TOR TRAITEUR attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori, la société décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

MODALITÉS

Toutes nos propositions sont modifiables, nous pouvons réaliser votre menu sur-mesure et selon vos envies. La formule sélectionnée ce jour pourra être modifiée jusqu'à 1 mois avant votre événement dans la mesure où le tarif/pers demeure identique. Dans le cadre d'une commande de prestation sans service, les assortiments sont présentés sur de la vaisselle éphémère, prêts à mettre en place sur votre buffet (réchauffage préalable selon l'assortiment). Sauf prestation complète avec forfait service inclus. Sauf mentions contraires, nos propositions ne comprennent pas le tarif du service, de la vaisselle, des boissons et de la livraison. TOR TRAITEUR est assurée dans le cadre de ces prestations pour son personnel, mais n'est en aucun cas responsable des dommages causés par vos convives, en cas de bris de matériel, le client s'engage à rembourser, selon le prix du marché, sur présentation de la facture. TOR TRAITEUR décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool de la part de vos convives et de ce qu'elles qu'en soient les conséquences. Nous vous conseillons de ne pas faire conduire les personnes en état d'ébriété. Les boissons alcoolisées étant servies à discrétion pendant le temps indiqué, nous ne laissons aucune bouteille entamée ou pleine à la fin de la prestation. Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), des droits au bouchon ne vous seront pas demandés mais des frais de location de verre. Le service est inclus jusqu'à l'heure indiquée en page 1 de votre proposition, au-delà, un supplément de 48.40€ TTC/heure et par serveur sera appliqué (une heure entamée est due)

Conditions générales de vente

TARIFS – OPTIONS – PRESTATIONS

Nos tarifs sont exprimés en Euros (€) et toutes taxes comprises. Le tarif de nos devis est valable pendant soixante (30) jours à compter de l'établissement de ce dernier. Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux en vigueur En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation en vigueur le économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation en vigueur le jour de l'événement, TOR TRAITEUR se réserve le droit de réviser ces tarifs. Sauf souscription à nos options diverses (vaisselles, mobilier...), nos prix comprennent la conception dans notre laboratoire et à partir de 10 adultes uniquement, et à partir de 10 adultes uniquement, la fourniture indépendante du matériel de cuisine et de décoration des bars, ilots et buffet, la brigade et le matériel divers de service. Le débarrassage intégral de la vaisselle est impératif et réalisé par nos soins avant notre départ, ensuite, nous vous demandons de débarrasser les nappes et de les mettre en boules par-dessus les casiers de vaisselle sales entreposés à l'extérieur et restitués le lundi (sauf jours fériés). Si vous avez opté pour une de nos formules « mobilier », nous vous demandons expressément de remettre en place et de ranger tout le mobilier tel qu'il aura été livré (structure de rangement et concentration au même endroit). Dans cette optique, il vous sera demandé un chèque de caution d'un montant de 500,00 € non encaissé et restitué dans les jours suivant la réception à la condition expresse qu'aucune casse, tâche indélébile, brûlure... ne soit constatée ainsi que le mobilier soit scrupuleusement remis en place, par vos soins, tel qu'a la livraison de ce dernier. Les retenues seront calculées ainsi :

- 150,00 € forfaitaire si le mobilier n'est pas remis tel qu'a la livraison
- 3,00 € par verre
- 5,00 € par vaisselle et/ou broc
- 10,00 € par serviette
- 3,00 € par couvert
- 60,00 € par nappe

Pour toutes réceptions comprenant une formule vaisselle et/ou mobilier, notre prestataire effectuera la livraison la veille ou le jour même de l'événement (jour et horaire soumis à la condition de leur planning). Il vous sera demandé de mettre en place les tables (table d'honneur + tables des invités + tables enfants), les chaises ainsi que le nappage prévu à cet effet, puis, votre décoration de table entièrement prévue par vos soins (sauf souscription de notre option « décoration de tables ». Le dressage de la vaisselle du repas, du bar, des ilots et divers buffets ainsi que la décoration de ces derniers seront entièrement mis en place par nos soins lors de l'arrivée de l'équipe le jour « J ». L'horaire d'arrivée sera au préalable convenue par les deux parties et le client par nos soins lors de l'arrivée de l'équipe le jour « J ». L'horaire d'arrivée sera au préalable convenue par les deux parties et le client s'engage à ce que la salle ou le domaine de la réception soit ouvert à l'horaire d'arrivée indiquée. Le planning horaire de l'organisation de votre réception définie en amont, par les deux parties, tient compte des temps de production, du service et du nettoyage de la cuisine ou de l'office prévu sur le lieu de votre événement. TOR TRAITEUR attire votre attention sur le fait que aucune garantie ne pourra être confirmées concernant les allergies et intolérance alimentaires. La responsabilité TOR TRAITEUR ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème liés à ces allergies ou intolérances. Aucune boisson ni nourritures extérieures à nos prestations, ne sera servi sans accord préalable.

LIVRAISON

La responsabilité de TOR TRAITEUR ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses, liste non exhaustive) due à des éléments extérieurs tels que grèves, intempéries, manifestations, embouteillages... (Liste non exhaustive). La marchandise reste sous la responsabilité de TOR TRAITEUR jusqu'à la livraison. À la suite de la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

Conditions générales de vente

RESERVATION ET COMMANDE

Toute commande devra être confirmée au minimum entre 1 et 12 mois concernant l'organisation de votre mariage ou tout autre événement avec organisation et service sur place ; sauf mention contraire et sous réserve de date disponible. Toute commande sera confirmée et considérée comme définitive par la signature du devis, du présent contrat et par le versement de l'acompte de 50% de la somme totale. La confirmation de réservation par signature de ces documents, implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Le nombre de convives, d'enfants et de prestataires devra impérativement être confirmé au plus tard 30 jours avant la date de votre événement. La facturation définitive sera établie d'après ce nombre indiqué par vos soins, sans possibilité de réduction passé de délai de 30 jours.

CONDITIONS DE REGLEMENT

Pour toute réservation de prestation, le client s'engage à verser 50 % du montant total, cet acompte est versé lors de la signature du devis et du contrat et est encaissable immédiatement. Il garantit la réservation de la date de l'événement comme ferme et définitive ainsi que du suivi total jusqu'au jour « J » (rendez-vous, déplacement d'un commercial sur les lieux de l'événement, engagement auprès de nos prestataires...) et sera non remboursable en cas d'annulation à l'initiative du client, à contrario, si TOR TRAITEUR se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser deux fois l'acompte versé. Les acomptes sur prestation sont payables selon les modalités suivantes :

- 50 % à la signature du devis et du présent contrat, encaissable de suite

- 50 % un mois avant votre événement

Le délai de 20 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. Celles-ci seront calculées sur l'intégralité des sommes restant dues, aux taux d'intérêt mensuel égal à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, calculé mensuellement. Les règlements sont réalisables par carte bancaires, par chèque postal ou bancaire, par virement bancaire ou en espèces et exclusivement réglés à TOR TRAITEUR.

ANNULATION

La demande d'annulation ou la résiliation du présent contrat par le client devra expressément être signalé par lettre RAR et entraîne la perte de ses acomptes ou arrhes versés à titre d'indemnités irréductibles selon les modalités suivantes : - Annulation jusqu'à 1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé. - Annulation à moins d'1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé et 20 % supplémentaire seront facturés. - Annulation à moins de 8 jours avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé et 40 % supplémentaire seront facturés. En cas de force majeure avec fourniture de justificatif (ex : décès du client), un accord amiable est envisageable, cependant, l'acompte de 50% restera retenu. A l'inverse, si TOR TRAITEUR se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser deux fois l'acompte versé. Si aucune solution amiable n'est envisageable, le litige sera tranché devant le tribunal compétent. Cependant, toute inexécution partielle ou totale des prestations validées résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront entièrement exonératoires de la responsabilité de TOR TRAITEUR.

Conditions générales de vente

INFORMATIQUE ET LIBERTES

Les informations recueillies lors de la signature de ce contrat sont nécessaires à la réalisation des services et la gestion de nos relations commerciales. Elles sont exclusivement destinées à TOR TRAITEUR. Les données personnelles transmises par le client à TOR TRAITEUR ne seront en aucun cas utilisées ni communiquées à d'autres entreprises. Conformément à la loi « informatiques et libertés » du 6 janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations le concernant en écrivant à TOR TRAITEUR l'adresse suivante : 252 Route du Barrage 38121 Reventin-Vaugris.

SERVICE CLIENTS

Pour toute question concernant l'exécution des présentes conditions générales, vous pouvez contacter TOR TRAITEUR au 04 78 54 58 96 ou par email : traiteur@tor-traiteur.fr La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation des présentes conditions. L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (devis). La signature doit être précédée de la mention : « bon pour accord, lu et approuvé » et chaque page doit être paraphée de vos initiales. Vous déclarez avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande. La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions. Nous espérons que ces informations vous aideront à organiser au mieux votre événement et nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Les photos dans cette présentation sont non contractuelles



Contactez nous



04 78 54 58 96



80 chemin du Gabugy,
69120 Vaulx en Velin

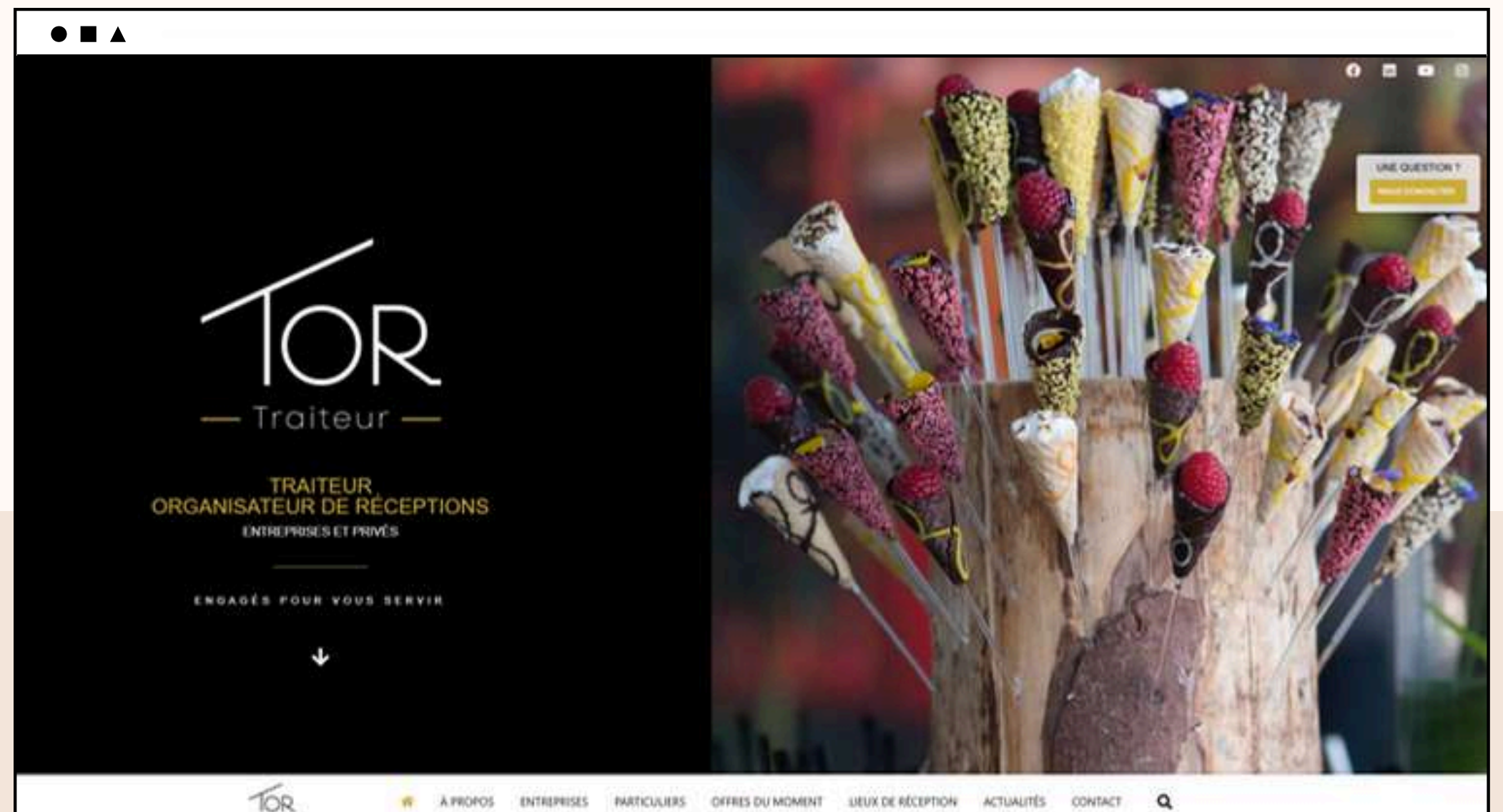


www.tor-traiteur.fr



traiteur@tor-traiteur.fr

Nos réseaux



Notre laboratoire :

80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin - Rhône