



Service Commercial 6 rue Léon Bancal 13011 - MARSEILLE +33 4 91 95 46 14

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de votre confiance et nous nous ferons un plaisir de mettre notre savoir-faire et notre créativité au service de votre réception

Dans l'attente de participer au succès de votre événement, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Alain BEAUQUIS

Directeur Commercial

+33 6 29 34 34 22 alain@jeandavidtraiteur.com

Retrouvez nous sur:



www.jeandavidtraiteur.com



Jean David Traiteur



<u>JeanDavidTraiteur</u>



Nos références

Mariages, événements familiaux ou professionnels nous intervenons dans tout le sud-est de la France de Montpellier à Monaco



Traiteur Officiel Miss France 2020



Mécène de la **Fondation Vasarely**



Traiteur Officiel du Festival Jazz des **Cinq Continents** Marseille







Nous avons le plaisir de partager leur passion et de les accompagner :

Référencé Marseille Chanot Référencé Marseille Congrès Palais du Pharo Le Palais de la Bourse Tour la Marseillaise Office du Tourisme d'Aix en Provence Office du Tourisme de Saint Tropez Fondation Vasarely Le Silo - Marseille Cote magazine Agence Carocom Agence Sept Lieux Idéal Gourmet Aloha Communication Crown Luxury Monaco Art Aix et Terra Château Val Joanis Château Saint Hilaire Domaine de Roquefeuille

Quelques événements marquants :

Catering Miss France 2020 - Le Dôme Grand Prix de Formule 1 - Monaco Marseille Jazz des Cinq Continents Restaurant du Food'In Sud - Parc Chanot - Marseille Convention Annuelle MSA - Palais de la bourse Lancement DS7 - Château Ricard Nuit de l'immobilier - Stade Vélodrome - Marseille Inauguration du centre commercial des Terrasses du Port Inauguration siège Nexity - Marseille Soirée de Gala - Generali - Parc Chanot Soirées MIPIM - Palais Masséna - Nice Fight Night - Citadelle de Saint Tropez Soirée BPPC - Palais du Pharo - Marseille Inauguration du Bâtiment Floressence - Marseille Festival de piano - La Roque d'Anthéron Congrès Cardio Vasculaires - Parc Chanot - Marseille Arbre de Noël AXA - Cirque d'hiver - Paris Congrès Neudos - Château Pont Royal Marché annuel Mairie des 9 et 10ème - Marseille Congrès Union des Avocats Européens - Marseille

Ils nous font confiance:

Endemol, Burgess Yacht Monaco, Cybernetix, URPS Médecins libéraux, Montblanc, Semepa, Groupe la Provençale, La Comex, Colas, Koné, Bouyques Immobilier, Groupe Ortec, BMW, Onet, GSO+ Moscou, Ministère du développement régional Russe, Westinghouse, Avelar Energy Suisse, Iter France, Véolia, Arcelormittal, Bentley Monaco, Nail Tech Monaco, Dalkia, Crédit Agricole, Paris, LCL, Audemars Piguet - Suisse, Sita Sud, BNP, Vinci, AG2R la Mondiale, EDF, FNAIM, UBM, Albingia, La Provence...

Les Engagements de Jean David Traiteur pour la planète



Depuis plusieurs années, Jean David Traiteur est fortement engagée en matière de "Responsabilité Sociétale de l'Entreprise" (RSE) et de Développement Durable. L'entreprise intègre des considérations sociales, environnementales et économiques dans son processus de production et son fonctionnement.

Notre label:

Respecter l'intérêt des clients
Respecter l'environnement
Loyauté et responsabilité sur les marchés
Valoriser le capital humain
Respecter le droit des personnes
Actions sociétales

L'évènementiel éco-responsable :

Tous nos plats sont conçus de manière à minimiser leur impact sur l'environnement, depuis le choix en amont des produits et des matériaux, et de leurs modes de transformation jusqu'à la prise en compte de leur recyclage en fin de vie. Ces actions se traduisent par la mise en place de :

- une gamme de produits éco-socio responsables :

- suppression de la vaisselle jetable et contenants en plastique (supports naturels et consommables) sur nos réceptions
- réduction de la perte de matière première
- limitation de la pénibilité de travail lors de la production
- réduction du suremballage : les cartons de nos plateaux repas ainsi que la vaisselle sont 100% biodégradables ou recyclable.

- des achats responsables :

- une sélection de fournisseurs locaux assurant des productions locales
- utilisation de produits issus du commerce équitable

- nos menus sont créés avec des fruits et légumes de saison et de proximité
- choix de producteurs certifiés

- la réduction de l'impact sur l'environnement

- tri sélectif en 7 familles et compactage des déchets sur notre site de production. Tri renforcé sur des sites réceptions lors des évènements.
- traitement de nos huiles usagées par une société extérieure
- recyclage de nos cartouches d'encre
- tri du verre avec container sur notre site
- utilisation de produits de nettoyage éco-responsable
- limitation des déplacements par une organisation logistique optimale
- formation du personnel à l'écoconduite

- des engagements concrets en matière de responsabilité sociétale

- développement de l'autonomie dans les postes
- respect de la diversité et de la parité homme/femme dans les effectifs
- prise en compte de la pénibilité de travail dans la production et de la mise place de la prestation







Quelques points importants...

Peut-on goûter différent plats avant de choisir le menu ?

Oui, nous vous proposons une dégustation, vous trouverez tous les détails en page "dégustation"

Il y a-t-il possibilité d'obtenir des menus spéciaux en fonction des besoins des invités (menu enfant, végétarien, végan, sans gluten, sans porc, sans sel, spécial femme enceinte, etc.) ?

Oui, nous pourrons à votre demande adapter le menu aux régimes alimentaires, nous disposons également d'un menu enfant.

Le repas du traiteur et des serveurs est-il compté en supplément ?

Non absolument pas, nous nous chargeons de nos propres équipes.

Peut-on obtenir une réduction pour le menu des prestataires présents (DJ, photographe, etc.)?

Oui, nous prévoyons un repas spécial pour les prestataires, nous offrons jusqu'à 4 personnes les suivants sont facturés 25,00 €

Quelle est l'origine des produits (région ou pays, fraîcheur, etc.)?

Dans la mesure du possible nous travaillons avec des producteurs régionaux et des produits frais.

Est-ce qu'on peut récupérer les restes de nourriture (plats et desserts)

Nous pouvons laisser à l'issue de la réception certains produits n'ayant pas subi la rupture de la chaine du froid ou ne présentant aucun risque, une décharge devra malgré tout être signée.

Le tarif, inclut-il les frais de déplacement ?

Oui, dans un périmètre de 100 km autour de notre laboratoire (13011 Marseille) au-delà un supplément minime peut-être demandé.

Le tarif, inclut-il l'installation, la préparation de tables et la décoration ?

Oui, un rendez-vous permet d'identifier la décoration de vos tables, une photo témoin en permettra l'installation par notre équipe.

La vaisselle et le linge de table sont-ils fournis?

Oui. Vaisselle contemporaine, nappage et serviettes en coton blanc.

Amenez-vous votre propre matériel de cuisine ?

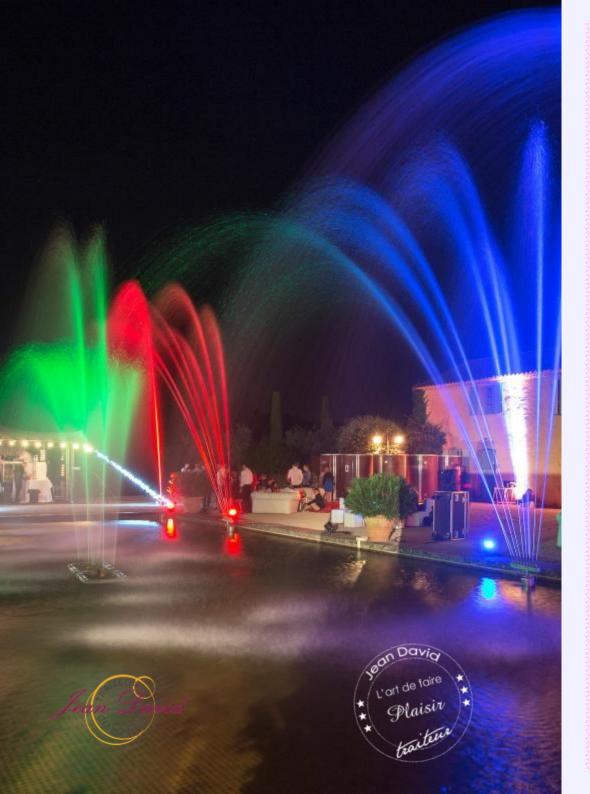
Oui, une visite logistique permettra de déterminer les besoins, mais nous sommes autonomes.

Le service est-il inclus dans la prestation, et jusqu'à quelle heure?

Oui, jusqu'à 04h00, mais il est possible d'aller au-delà de cet horaire, le rangement n'intervient pas dans ces heures.

Y a-t-il un droit de bouchon sur vos propres bouteilles de vin, champagne et autres alcools?

Non, nous prenons en charge l'intégralité de vos boissons sans droit de bouchon, il vous est même possible de nous déposer celles-ci dans la semaine précédente, que nous puissions les rafraîchir à l'avance.



Les Horaires

Le timing ci-dessous est donné à titre indicatif dans le cadre d'un vin d'Honneur débutant à 19h00 suivi d'un dîner. Cet horaire peut être modifié à votre convenance

Le jour de votre réception

Entre 13h00 et 14h00 selon le lieu

Arrivée de l'équipe Jean David Traiteur Livraison du matériel(1) Installation du cocktail et du dîner

A l'arrivée de vos invités Accueil avec les rafraichissements

> De 19h00 à 21h00 Service du cocktail

De 21h00 à 04h00 (2)

Service du dîner Accompagnement de la soirée dansante avec l'Open Bar

De 04h00 (2) à 05h30

Rangement Reprise du matériel(³) Départ de l'équipe Jean David Traiteur

- (¹) En cas de matériel lourd (tables, chaises etc.) la livraison peut s'effectuer la veille ou le matin même
- (2) Cet horaire pourra être modifié à votre demande lors de la soirée
 - (3) Pour le matériel lourd (tables, chaises etc.) la reprise peut s'effectuer le lundi.





Déroulement de votre réception...

Nous aurons le plaisir d'accueillir vos invités avec le buffet de **Rafraîchissements**.

Je vous propose ensuite le Vin d'Honneur

Cocktail de 20 pièces réparties entre : les pièces individuelles froides et chaudes

& 3 Ateliers Culinaires

réalisés par nos chefs devant vos invités.

Ce moment privilégié sera accompagné par les boissons, softs, alcoolisées et un **Bar à Cocktails**

La suite sera à vivre autour d'un **dîner servi à table** avec ou sans entrée, un plat chaud, l'ardoise fromagère et le Gâteau des Mariés suivi du Buffet Desserts.

Pour accompagner la partie festive L'open Bar Gourmand avec l'Atelier Pizzas apporteront une note très "Fun" à votre fin de soirée.



Accueil rafraichissement

Lors de l'arrivée de vos invités et avant le début du Cocktail Apéritif nous leur proposerons, dans un espace déporté et ombragé si cela est possible,

Citronnade "granité" à la menthe fraîche

Thé glacé à la pêche

Jus de cranberry

Eau minérale plate et gazeuse

Le vin d'honneur - mobilier et vaisselle

Les structures buffets
Les nappes blanches
La verrerie adaptée
Verres à softs, flûtes à champagne, verres à vin, verres à cocktails
La décoration des buffets selon les thèmes des ateliers

Le Mobilier

4 manges debout 4 guéridons nappés 16 chaises square



Le vin d'honneur - les boissons

Les softs

Eau minérale, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Light

Les jus de fruits Jean Louis Bissardon Depuis toujours, Bissardon jus de fruits travaille dans un climat de confiance et en étroit partenariat avec des producteurs locaux. Aujourd'hui, 95% des fruits que la société

transforme sont cultivés dans la région Rhône-Alpes.

Jus d'orange - Pur jus de fruits 100% Jus de pomme - Pur jus pomme Chagnon

Les boissons Apéritives

Whisky, Pastis, Martini blanc, Martini rouge

Le Bar à Cocktails - 1 thème au choix

Le Cubain

Mojito classique, Virgin Mojito (sans alcool), Mojito fraise

Les lles

Ti punch, Pina Colada, Tequila sunrise

Le Tradition

Cosmopolitan, Blue Iagoon, Bellini

Les glaçons

Si vous souhaitez accompagner le cocktail avec vin ou Champagne nous les servirons sans droit de bouchon.

Les boissons sont servies à discrétion



Le vin d'honneur - les pièces salées

20 pièces dont 3 ateliers au choix

Les créations salées froides servies au plateau et sur buffet

Blinis Gambas

gambas poêlée, cream cheese à l'aneth & zeste de citron vert

Choulipop's gourmand

mini chou, mousse de foie gras & éclats de mendiants

Mini Pita à la libanaise

émincé de volaille grillée, sucrine, oignon rouge & sauce kebab

Pic de Galice

médaillon de poulpe de Galice & chantilly au wasabi

Wrap basse-cour

suprême de volaille, crème d'épices douces & sucrine

Madeleine de Cassis

filet de rouget façon escabèche, rouille marseillaise & douceur de basilic

Pic Saccoti San Remo

saccoti d'aubergine, scarmozza & artichaut

Canapé Ebène

pain à l'encre de seiche, cream cheese à la truffe & magret fumé

Mini navette Végé

carpaccio de tomate, mozzarella marinée au basilic

Campagne de la ferme

œufs brouillés à la truffe & jeunes pousses

Focaccia volaille

filet de volaille, mousseline de curry & miel de lavande

Assortiment de crudités en batônnets accompagné d'anchoïade, tapenades, caviar d'aubergine

Les créations salées chaudes servies au plateau

Croquette de polenta, sauce tartare fraîche.
Frites de panisse traditionnelles.
Profiteroles fromagères.
Gambas en chemise de pomme de terre.



Le vin d'honneur - les ateliers des chefs

3 ateliers à choisir

Atelier découpe foie gras

Foie gras de canard aux 5 baies Escalope de foie gras poêlée Compotée de pomme, Chutney de figues Pain d'épices maison, briochettes

Atelier autour de la truffe

Ravioles à la truffe blanche Velouté de cèpes à la truffe Linguina à la truffe Crème de Parmesan truffée, ficelles aux céréales

Atelier oriental

Bar à couscous semoule de blé, légumes aux fèves, piments frits boulettes de bœuf au cumin pois chiche confits, salade de poivrons

Atelier Burger food

Confection de mini burger, pain au pavot et au sésame bœuf, volaille, poisson crudités, salade, assortiment de sauces cheddar, reblochon.

Plancha du boucher

Brochettes de foie gras au Sauternes Magret de canard du sud ouest Brochettes de filet de bœuf Emincés de volaille Thaï Figatelli Corse

Plancha de la mer

Gambas marinées au Cognac Brochettes de Saint Jacques Petites seiches au basilic Filets de rouget ou de sardine (selon saison) à la Provençale Petits poulpes à l'ail



En option - Les entrées

(6,20€ par personne)

Escalope de foie gras en coque de macaron pipette de Sauternes & confit de figues Corse.

Ceviche de Saint Jacques au citron de Menton marinade thaï à la coriandre.

Ravioles de homard, bisque à l'estragon tagliatelles d'asperges.

Les plats

Loup rôti sur peau, crème de Champagne risotto au Parmesan, asperges vertes.

Magret de canard rôti, jus infusé à la lavande chutney d'échalotes et raisin, tian de légumes, frites de panisse.

Médaillon de veau aux cèpes, écrasée de pommes de terre à l'huile de Nyons, tagliatelles de jeunes légumes.

Château filet de bœuf Rossini, jus de morilles ravioles à la truffe, légumes croquants.

Confit de paleron de veau façon grand-mère nem de légumes croquants, polenta gratinée.



Option - Les Plats à Partager

Les plats à partager "poissons"

Filet de daurade pommes safranées jus façon bouillabaisse à l'anis ou

Dos de cabillaud entier rôti confiture de fenouil risotto crémeux au Parmesan et aux champignons

Les plats à partager "viande"

Jarret de veau confit au thym jus corsé

Suprême de poulet jaune, ail rôti en chemise sauce aux morilles

Confit de paleron de veau cuit 12 heures jus court aux aromates

Les accompagnements (2 au choix)

Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive de Nyons Tagliatelles de légumes croquants à l'huile d'olive Polenta gratinée Charlotte de courgette niçoise

Autre proposition

Tajine d'agneau aux amandes, abricots confits & févettes semoule à la menthe



Le dîner

Le fromage

Une ardoise du fromager par table composée de

St Marcelin
Reblochon au Cumin
Brie de Meaux
Rocamadour
Fourne d'Ambert
Confiture Corse

Petites boulangerie individuelles

Pour le dîner il conviendra de faire un choix identique pour tous les convives, cependant pour des impératifs de religion, de régime alimentaire ou d'allergie, je peux vous proposer des alternatives.



Tempête de douceurs

Le gâteau des mariés

Pièce à thème réalisée en choux par notre Maître Pâtissier avec décoration en nougatine et sucre tiré (2 choux par personne)

ou

Wedding Cake à la Française parfums au choix

--

Plateaux de fruits découpés

Royal au chocolat de Madagascar

Castel praliné

Tarte au citron de Menton, meringue à l'Italienne

Millefeuille croquant à la vanille Bourbon

Verrine de crumble aux pommes, rhum de la Martinique

Transparence ile flottante à la vanille

Fromage blanc et coulis aux fruits des Alpes



Le dîner - les boissons

Les boissons

Les boissons sont servies à discrétion

Eau minérale Evian - bouteille verre Eau gazeuse Badoit - bouteille verre

Coca cola et jus d'orange - pour les tables enfants

Les vins et Champagne

Pour accompagner votre réception, les vins, Champagne sont fournis par vos soins et servis sans droit de bouchon.

Il vous sera possible de déposer sur notre site dans la semaine précédente vos vins et champagne, ceux-ci seront placés en chambre froide afin de les mettre en température et transportés sur le lieu de la réception en camion frigorifique. A l'issue de la réception et après contrôle de votre part nous laisserons sur place le surplus ainsi que les bouteilles vides.



L'open bar gourmand

de 1H30 à 3H00

Les boissons

Whisky (2 bout.), gin (2 bout.), vodka (3 bout.), Get 27 (1 bout.), limoncello (1 bout.)

Eau minérale, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Light Schweppes, jus de fruits.

Le café Expresso Malongo commerce équitable

Les douceurs

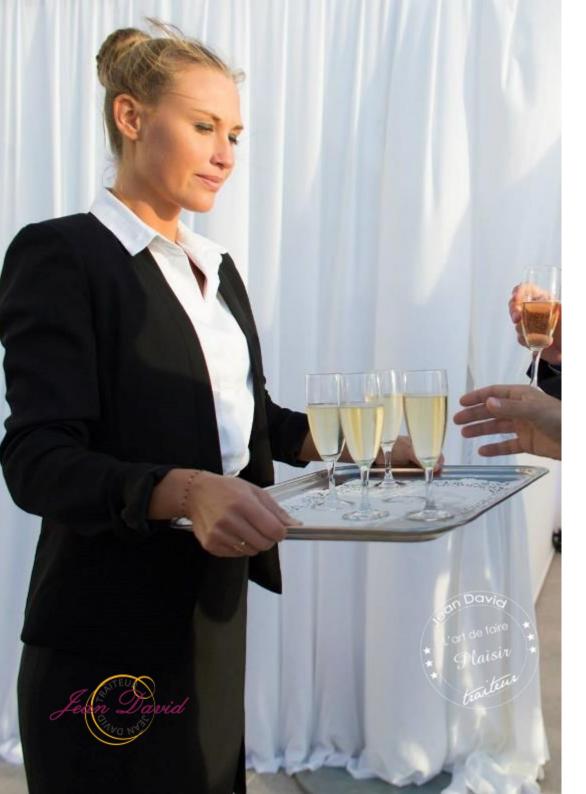
Les Macarons *(2 par pers.)* Assurément l'un des fleurons de notre maison

Banane, Nutella, Vanille, Citron, Coco, Café Chocolat passion, Menthe Anis, Pistache Réglisse, Fraise, Violette, Réglisse, Caramel beurre salé

Atelier pizzas

Composez la pizza de votre choix avec nos ingrédients tomate, aubergine, champignons, olives anchois, fromages, jambon, mozza, origan, huile d'olive, piments....

réalisation et cuisson devant les invités



Le personnel

Nos équipes de professionnels sont formées sur les valeurs que nous partageons avec nos clients.

Discrétion et efficacité pour un service sur mesure.

Afin de réaliser une prestation de qualité je vous conseille le quota suivant :

1 Directeur de réception Maître d'hôtel responsable :

1 Maître d'hôtel pour 18 personnes, ajusté selon le lieu, responsable:

- des postes boissons
- du passage au plateau
- de la gestion des buffets en alimentaire et en propreté
- du service du dîner
- de l'accompagnement de la soirée
- du rangement

1 Chef exécutif des cuisines et son équipe

Nos maîtres d'hôtel seront habillés, pantalon noir, chemise blanche, gilet, cravate.

Nos équipes sont prévues pour une prestation de 19h00 à 4h00.

Heure supplémentaire 34,50 € par heure et par personnel (charges sociales comprises)



Art de la table et divers

Art de la table pour le repas

Pour la mise de table :
Nappage coton blanc,
Petit matériel de table, seau à glace, cendriers...
Serviettes coton blanc
Assiettes porcelaine aux lignes épurées
Verrerie cristalline contemporaine
Couverts en inox.

Les tables et les chaises sont à votre charge mais nous pouvons nous en occuper.

Repas enfants

(réservé aux enfants de - de 12 ans)

Cocktail apéritif
Hamburger, Potatoes ou fish and chips
Buffet desserts
Coca Cola, eau minérale
Tarif: 20,00 € ttc

Repas des professionnels

(hors personnel Jean David Traiteur) 4 repas offerts (plat, dessert) au-delà 25,00 € ttc

Invités vin d'honneur

Tarif: 30,00 € ttc



La dégustation

Du lundi au jeudi midi

Notre "Rendez-vous Dégustation" vous permettra de découvrir la qualité et l'originalité de nos propositions.

Nous aurons le plaisir de vous servir parmi le menu de votre choix:

Un aperçu du cocktail apéritif avec ateliers 2 Plats chauds avec accompagnements Nos spécialités fromagères Un éventail de notre Buffet Dessert

Nous pourrons accompagner cette découverte par les vins que vous envisagez servir pour votre réception.

Ce repas est facturé 50,00 € TTC par personne.

Si vous nous faites confiance pour votre soirée de mariage un avoir du montant de la dégustation(*) sera réalisé sur votre contrat de réservation.

(*) Limité à 4 couverts

Démarche Qualité

Le système de gestion de la sécurité des aliments de Jean David Traiteur repose sur deux éléments primordiaux :

L'agrément CE: FR 13.211.015 CE qui garantit au consommateur le respect:

- de la conformité du laboratoire,
- du principe de la marche en avant des produits,
- d'un plan de circulation des flux propres et contaminants,
- des bonnes pratiques de la fabrication,
- d'un plan de nettoyage et d'entretien du laboratoire efficace,
- d'un suivi bactériologique régulier par un laboratoire extérieur,
- de l'aptitude médicale du personnel de production.

La démarche HACCP

Identification de tous les dangers (physiques, chimiques et bactériologiques) du métier de Traiteur Organisateur de réceptions, l'évaluation de leur niveau et l'établissement de mesures préventives et correctives pour les maîtriser.

L'objectif est de respecter et maintenir :

- la qualité des matières premières,
- la chaine du froid (et les principes de stockage) des produits jusqu'à la remise au consommateur,
- les températures de manipulation des produits,
- les Dates Limites de Consommation des produits transformés en interne.
- les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène en production, indispensables pour assurer la qualité sanitaire des produits remis au consommateur.





Logistique & livraison

TRANSPORT

Inclus dans le tarif de base, sous réserve d'un accès facile à l'espace de réception et présentant une manutention normale.

CONDITIONS

<u>d'une visite technique du lieu</u>
de la réception et est valable 6 mois
à compter de sa date d'émission.

Au-delà de 100 km de notre laboratoire un supplément kilométrique pourra être calculé.

FOURNI PAR VOS SOINS

Un espace office couvert et fermé correspondant au nombre de convives.

Une arrivée d'eau.

Tableau électrique, prises 220 volts avec puissance adaptée.

Une autorisation de stationner pour les camions proche de l'office traiteur.

Adresse Laboratoire : 6 rue Léon Bancal 13011 Marseille

Conditions Générales de vente

A/ Réservation & Règlement:

Le versement d'un acompte de 1500€ est nécessaire pour arrêter la date de votre réception et en entériner sa réservation.

Un deuxième versement correspondant au complément de l'acompte, à hauteur de 30% du montant total T.T.C. estimé (selon le nombre défini sur le contrat de réservation), vous sera demandé par mail six mois avant la date de la réception.

Le solde sera exigible la veille de la réception.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse du nombre de couverts.

B/ Le Nombre:

Un nombre évolutif devra être indiqué lors du rendez-vous de préparation de la réception soit environ 30 jours avant la date de celle-ci.

Le nombre définitif d'invités sera arrêté 8 jours calendaires (avant 12H) avant la date de la réception et devra être communiqué par courrier postal ou par mail (jd.traiteur@orange.fr). Il ne pourra être inférieur au nombre précisé sur le contrat de réservation et correspondra au nombre minimum facturé.

En deçà de cette date et même en cas de défection importante, aucune remise ne pourra être consentie, tous nos frais ayant déjà été engagés.

C/ Annulation:

Toute annulation devra être stipulée par lettre recommandée A.R. à HCB GROUP - Avenue Jean Giono - 13190 - ALLAUCH.

Si votre annulation intervient 6 mois ou plus avant la date de la réception les sommes versées vous seront restituées. déduction faite de 600 € de frais de dossier et ce. à la date prévue de la réception.

Si votre annulation intervient entre 1 et 6 mois avant la date de la réception l'acompte de 1 500.00 € sera conservé par la société HCB La Bauquière - Jean David Traiteur à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable.

Si votre annulation intervient moins de 30 jours avant la date de la réception, l'indemnité demandée sera de 60% du montant total T.T.C..

Si votre annulation intervient moins de 10 jours avant la date de la réception, l'indemnité demandée sera de 100% du montant total T.T.C..

Les modalités de paiement prévues dans le contrat doivent être respectée. Én cas de non-paiement par le client, la société HCB GROUP pourra si bon lui semble refuser l'éxécution des prestations demandées.

Dans un tel cas, le solde du prix prévu reste cependant dû à la société HCB Jean David Traiteur qui pourra en demander par tout moyen de droit l'exécution forcée. Tous les frais, droits et honoraires qui seront exposés alors, pour ce faire, seront à la charge du client qui s'y oblige. La somme due portera également intérêt depuis le jour prévu pour le paiement jusqu'au jour de son exécution, au taux annuel de base bancaire en cours majoré de quatre points

D/ Retards:

La société HCB GROUP ne pourra être tenue responsable des éventuels retards dus à des événements exceptionnels et totalement indépendants de son contrôle, tels que: accidents, intempéries, interdictions officiels, forces majeurs, grèves, attentats, etc.

E/ Communication:

La société HCB GROUP se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception pour sa communication personnelle hors personnages, nom du lieu et du client.

F/ Perte et casse:

Pour toutes commandes optionnelles de matériel le nombre de matériels commandés et facturés sera toujours supérieur au nombre de couvert pour parer à toute augmentation du nombre de convives le jour même

La perte et la casse du matériel dues à des comportements anormaux de la clientèle feront l'obiet d'une facturation.

H/ Responsabilité:

Pour la protection de nos salariés affectés au travail en salle, le lieu de réception intérieur devra être entièrement non-fumeurs.

La responsabilité de HCB GROUP est engagée totalement sur les prestation précisées à l'article VIII du contrat de réservation. Il ne serait, en aucun cas, être tenu responsable de prestations facturées directement par d'autres fournisseurs.

L'ensemble des produits non-alimentaires fourni par HCB GROUP reste sa propriété.

En application des textes édités par les services vétérinaires (D.G.S.V.) et de la répression des fraudes (D.G.C.C.R.F.) tous les produits seront à l'issu de la réception détruits et jetés, par conséquent, nous nous dégageons de toutes responsabilités au cas ou le réservataire insisterait pour conserver ou emporter tout produit restant.

Toutes contestations relatives à l'interprétation et à l'exécution du contrat de réservation seront la compétence du Tribunal de Commerce de Marseille.

Allauch le :

Les Réservataires JD Traiteur