



Mariage en Provence

2024





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](#)



Instagram

[@jeandavidtraiteur](#)



Nos références

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



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

Référencé Marseille Chanot
Référencé Marseille Congrès
World Trade Center
le 29
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
GNB Events
Cote magazine
Agence Carocom
Idéal Meeting & Event
Aloha Communication
Agence Soléïance
Crown Luxury Monaco
Domaine de Roquefeuille
Château Val Joanis
Château Saint Hilaire

Quelques événements marquants :

Convention Pomona - Le Pharo - Marseille
Gala de la Croix Rouge - Palais de la Bourse - Marseille
Les Awards - The Fork - Marseille
Catering Miss France - 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 Union des Avocats Européens - Marseille

Ils nous font confiance :

Groupe Franco Européen, The Fork, Endemol, Burgess Yacht Monaco, Cybernetix, URPS Médecins libéraux, Montblanc, Semepa, Groupe la Provençale, La Comex, Colas, Koné, Bouygues 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...



Traiteur Officiel
Exposition La Joconde
Palais de la Bourse 2022



Traiteur Officiel
Miss France 2020



Mécène de la
Fondation Vasarely



Traiteur Officiel
Festival Jazz
des 5 Continents
Marseille

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 événements.
- ♦ 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 pourrions 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 chaîne 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 14h00 et 15h00 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

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.



Jean David "Signature"



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 18 pièces réparties entre :
les pièces individuelles froides et chaudes
&

2 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 mise en bouche, un plat chaud, l'ardoise fromagère
et le Gâteau des Mariés suivi du Buffet Desserts.

Pour accompagner la partie festive
L'open Bar Gourmand
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

Nos eaux infusées de saison

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



Le vin d'honneur - les boissons

Les softs

Eau minérale, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro

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, Ricard, Martini blanc, Martini rouge

Le Bar à Cocktails - 1 thème au choix

Le Cubain

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

Les Iles

Ti punch, Pina Colada, Tequila sunrise

Le Tradition

Cosmopolitan, Blue lagoon, 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

18 pièces dont 2 ateliers au choix

Les créations salées froides servies au plateau
et sur buffet

Blinis gambas

Gambas rôti & fleurette à l'anis étoilé

Hérissan à l'italienne

Mozzarella Campana, tomates confites & pesto basilic-pistache

Choulipop's libanais

Moutabal d'aubergine & volaille à la fleur de thym

Moelleux provençal

Olives noires, crème de chèvre frais & poivrons confits

Mini pita du Liban

Volaille grillée, sucrose, sauce kebab & oignons rouges

Brioche rillettes de saumon

Rillettes de saumon

Wrap du soleil

Douceur de chèvre, tomates séchées & aubergine confite

Transparence thon rouge

Tartare de thon rouge & condiment citronnelle-grenade

Madeleine saumon

Pesto, cream cheese & saumon fumé

Navette du boucher

Jambon Serrano & beurre à la parisienne

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

Les créations salées chaudes servies au plateau

Croquette de polenta, sauce tartare fraîche.

Frites de panisse traditionnelles.

Chouquettes à l'emmental.



Le vin d'honneur - les ateliers des chefs

2 ateliers à choisir

Bar à mozzarella

Mozzarella Buratina crémeuse, Stracciatella, fumée, truffée, tressée...
Panier de tomates anciennes
Roma, Cœur de bœuf, jaune...
servis en carpaccio, tartare ou confite
Pesto verde, pignon, gressin et antipasti
ou

Atelier autour de la truffe

Brouillade crémeuse à la truffe
Agnolottis à la truffe blanche et crémeux de Parmesan
Risotto Arborio à la brisure de truffe et mascarpone
ou

Atelier "Octopus"

Tronçon de tentacule de poulpe grillée en persillade
houmous de pois chiches, tahini et citron vert
ou

Atelier Burger food

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

Plancha du boucher

Côte de bœuf et de veau grillées
Os à moelle
sauce Chimichurri, tartare et beurre persillé
ou

Plancha de la mer

Retour de pêche, Gambas, Brochettes de Saint Jacques (en saison)
Filets de rouget ou de sardine (selon saison) à la Provençale
Petits poulpes, saumon...



Le dîner

En option - Mise en Bouche

(6,50€ par personne)

Focaccia, crème d'aubergines rôties à l'ail noir, tomates confites
copeaux de légumes grillés & pesto rosso
ou

Gaspacho de petits pois, brousse aux olives confites
tuile craquante & huile au piment d'Espelette
ou

Velouté de maïs au paprika fumé
pop corn cajun & chips de chorizo
ou

Fraicheur de chair de crabe au combawa, caponata de légumes
fenouil croquant & jus de piquillos

Les plats

Bar façon bouillabaisse
palets de pomme de terre safranée, soupe de roche à l'anis étoilée
tuile Emmental, croûtons & espuma de rouille
ou

Mignon de veau snacké
asperges glacées, risotto d'été, condiment carottes graines de moutarde
jus de morilles
ou

Château filet de bœuf
pressé de pomme de terre à la brisure de truffe
mouseline de petit pois, oignons pickles
vrai jus
ou

L'Aubergine en deux façons, artichaut poivrade,
copeaux de légumes rôtis, fêta aux herbes fraîches
condiment roquette pignon, crumble aux olives de Kalamata





Option - Les Plats à Partager

Les plats à partager "poisson"

Bar rôti en croute de sel

Les plats à partager "viande"

Jarret de veau lentement braisé
ou

Carré de veau fermier
ou

Gigot d'agneau confit de nos grand'mères

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



Le dîner

Le fromage

Une ardoise du fromager par table composée de

St Marcelin
Reblochon au Cumin
Brie de Meaux
Rocamadour
Fourme 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

& Buffet desserts

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 Piña Colada ananas, citron vert et chantilly au rhum



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

Les boissons de l'Open Bar

Nous aurons le plaisir de servir vos boissons alcoolisées sans droit de bouchon

Nous fournirons les boissons softs :

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

Le café Espresso Malongo commerce équitable

La Planche du Terroir

Jambon cru Serrano, Caillettes Ardéchoise
Tourtons du Champsaur, Saucisson de Savoie
Asperge lardées, Minis poivrons farcis à la Ricotta
Tomates cerises confites, Dés de Comté AOC
Crottins de chèvre à l'huile d'olives, Croûtons dorés
Chips de Vitelottes, Mélange d'olives aux aromates, Gressini





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 cuisinier pour 50 personnes

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

Nos équipes sont prévues pour une prestation de service de 9h00. de 18H00 à 3H00 ou de 19H00 à 4H00

Heure supplémentaire

48,05 € 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: 22,50 € ttc

Repas des professionnels

(hors personnel Jean David Traiteur)
4 repas offerts (plat, dessert)
au-delà 29,00 € ttc

Invités vin d'honneur

Tarif: 52,50€ ttc



Partenaires

Ils partagent notre passion et sont nos partenaires :

Prestations Techniques et évènementielles

EBS Marseille
www.ebscom.fr - 04 91 53 34 51
GNB Events
www.gnb-events.fr - 07 60 57 48 54
So Live
www.solive13.com - 04 91 35 98 47

Art de la table et mobilier

Maison Options :
www.options.net - 04 86 91 16 64
Provence Réception :
www.provence-reception.com - 04 42 54 62 82

Fleuriste

La Chute Fleurie
Marseille 4ème - [04 91 50 07 43](tel:0491500743)

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

Ce repas est facturé 55,00 € 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 chaîne 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

Cette proposition est faite sous réserve d'une visite technique du lieu

de la réception et est valable 3 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

Les présentes conditions de vente (ci-après désignée par « CGV ») s'appliquent à toutes les prestations (ci-après désignées par « Prestations ») fournies par la SAS HCB GROUP - JEAN DAVID TRAITEUR (désigné JDT ci-dessous) et telles qu'elles seront détaillées dans la proposition commerciale qui sera communiquée par JDT à ses Clients particuliers ou professionnels (ci-après désignés par « Client(s) »).
Préalablement à l'acceptation de la commande par le Prestataire, et conformément aux dispositions des articles L. 112-1, L. 112-2 et L. 141-1 du Code de la consommation, les présentes conditions de vente sont mises à la disposition de tout acheteur à titre informatif. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserve aux CGV.

A/ Réservations et Commande

Conformément aux dispositions des articles L. 121-20-2 et L. 121-18 4° du code de la consommation, le client prend acte du fait que les Prestations du Prestataire sont des denrées périssables, confectionnées selon les spécifications du consommateur ou nettement personnalisées pour une date unique, en conséquence de quoi, aucun délai de rétractation ne s'applique en l'espèce.

L'étape 1 : Le Bon de commande Provisoire

Toute commande ne sera bloquée sur notre planning qu'à réception du règlement de l'acompte et du Bon de Commande Provisoire signé par le Client (signature physique ou électronique) avec la mention « bon pour accord ». La signature du Bon de Commande Provisoire ou le versement de l'acompte par le Client implique l'adhésion sans réserve aux CGV ci exposées.

L'étape 2 : Le Bon de commande Définitif

Il est édité suite au choix définitif de la formule et du menu ainsi que des options supplémentaires éventuelles, pourra faire l'objet d'un éventuel ajustement du prix (en fonction des menus et options choisies) et devra être signé par le client.

Suite à ce Bon de Commande définitif, les éventuelles modifications de la commande ne seront prises en compte, que dans la limite de nos possibilités, et si elles sont notifiées par écrit, au plus tard 30 jours calendaires avant la date de la Prestation. A compter de cette date, seules les quantités pourront évoluer dans les conditions ci-après définies, aucun autre élément du Bon de Commande Définitif ne pourra être retiré ou modifié.

Certains choix de menus, de mobiliers ou autres options seront toutefois soumis à disponibilité des stocks chez JDT et/ou ses fournisseurs.

L'étape 3 : Le Bon de commande Ajusté

A compter de cette date (30 jours calendaires avant la date de la Prestation), seules les quantités pourront encore évoluer dans une variation maximum de 5% en moins par rapport au Bon de Commande Définitif et ce jusqu'à maximum 10 jours calendaires avant la date de la Prestation, aucun autre élément du Bon de Commande Définitif ne pourra être retiré ou modifié. A défaut d'information de la part du Client à cette date, JDT se basera sur les derniers chiffres communiqués le Bon de Commande Définitif fera foi.

Moins de 10 jours calendaires avant la Prestation, aucune diminution des quantités ne sera prise en compte par JDT. Si le nombre définitif devait augmenter, JDT se réserve le droit d'accepter ou de refuser cette variation en fonction de ses approvisionnements et sa capacité de production. A ce titre, JDT se réserve la possibilité de modifier les menus supplémentaires tout en conservant la même qualité.

B/ Tarifs

Les tarifs applicables sont ceux en vigueur le jour de la signature du Bon de Commande Provisoire et sont établis Toutes Taxes Comprises (TTC) en fonction du taux de TVA en vigueur.

Les tarifs pourront être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaires susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes sans que cela puisse donner lieu à négociation du tarif hors Taxes (HT) qui demeurera celui mentionné sur les devis et facturations établies par JDT.

Les tarifs ont été prévus et fixés pour des sites de la Réception ne présentant pas de contraintes particulières (difficultés d'accès, telles que marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le lieu de Réception, etc...) Si après une visite des lieux, il devait apparaître des difficultés d'accès ou d'organisation, les tarifs pourront être corrigés pour prendre en compte les coûts générés par ces contraintes, ceci avant ou après la confirmation de réservation de la part du Client.

Les tarifs ont été spécifiquement établis pour un nombre minimum de 80 personnes, sauf dans le cas où le tarif serait établie pour le nombre souhaité par le Client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente à la hausse en fonction d'une baisse du nombre de couverts, car les charges fixes devront être nouvellement réparties.

Les prix indiqués pour la Réception sont fermes, sauf modifications importantes et imprévisibles des cours des produits saisonniers ou des conditions économiques et tel qu'il est stipulé ci-avant. Ne sont pas compris dans les tarifs et seront fournis et/ou payés par le Client en supplément :

- La mise à disposition d'un office traiteur couvert et suffisant pour le bon déroulement de la Réception (minimum 50 m² par tranche de 150 personnes), avec arrivée d'eau et puissance électrique compatible avec la réalisation de la Réception (minimum 18 Kw par tranche de 150 personnes).

- Toute commission, redevance, taxe ou facturation particulière qui pourrait être demandée par le loueur d'espace ou tout autre fournisseur prestataire ou collectivité.

C/ Acomptes et Facturation de la Prestation

Le versement d'un acompte de 1 500,00 € 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 doit être impérativement versé au plus tard 10 jours calendaires avant la date de la Prestation. Ce solde est basé sur le montant du Bon de Commande Définitif ou du Bon de Commande Ajusté le cas échéant.

Aucune prestation ne sera confirmée sur les plannings de JDT sans le versement de l'acompte et/ou la signature des différents Bons de Commande selon les conditions décrites ci-dessus. Aucune prestation ne sera livrée sans le règlement du solde selon les conditions décrites ci-dessus JDT se réserve le droit, en cas de non-respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, de suspendre ou d'annuler les Prestations prévues.

D/ Conditions d'annulation

Toute annulation devra être stipulée par lettre recommandée A.R. à HCB GROUP - Jean David Traiteur - 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 700 € 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 JDT 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..

Conditions Générales de vente

Les modalités de paiement prévues dans le contrat doivent être respectée. En cas de non-paiement par le client, JDT pourra, si bon lui semble, refuser l'exécution des Prestations demandées.

Dans un tel cas, le solde du prix prévu reste cependant dû à JDT 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.

E/ Responsabilité

La responsabilité de JDT ne pourra être recherchée que pour les Prestations réalisées par lui-même, incluses dans le bon de commande accepté par le Client, à l'exception des Prestations facturées directement par d'autres fournisseurs ou prestataires. En conséquence, le Client s'interdit de rechercher, à quelque titre que ce soit la responsabilité de JDT, pour tous manquements dans la réalisation des prestations de ces derniers.

JDT ne pourra être tenu pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de ses obligations, telles que décrites dans les présentes découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du code civil, mais aussi dans l'un des cas suivants : Accidents, grève, intempéries, pandémie, panne, embouteillages. En tout état de cause, la responsabilité de JDT est limitée aux seuls dommages directs et exclue les dommages indirects et immatériels tels que sans que cette liste ne soit limitative, perte d'activité, de bénéfice, préjudice moral, préjudice d'image et est pour quelque cause que ce soit plafonnées à 50% du montant des sommes effectivement payées par le client.

F/ Règles sanitaires

Les Services Vétérinaires et la Répression des Fraudes interdisent le transport de déchets (verres, cartons...) dans les camions servant à transporter de la marchandise et du matériel. De ce fait, JDT NE PEUT PAS EVACUER LES DECHETS PAR SES PROPRES MOYENS A L'ISSUE DE LA PRESTATION. Il appartient donc au Client de s'assurer que le lieu de Réception met à disposition de JDT les conteneurs suffisant pour l'ensemble des déchets de la Réception. Si ce n'est pas le cas, JDT se dégage entièrement de toute responsabilité quant à la gestion des déchets suite à l'évènement.

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'issue de la réception détruits et jetés, par conséquent, nous nous dégageons de toutes responsabilités au cas où le réservataire insisterait pour conserver ou emporter tout produit restant.

Afin de garantir la qualité de la prestation, nous vous remercions de prévoir un espace abrité, entre 30 et 50 m2 selon le nombre de convives, éclairé, avec un tableau électrique 18 KW, prises en 220 volts et un point d'eau. Cet aménagement obligatoire est à la charge des clients.

Confidentialité - Droit d'accès et de rectification image

Toutes les informations transmises par le Client à JDT seront tenues confidentielles.

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

JDT ne conserve les données que pour la durée nécessaire aux opérations pour lesquelles elles ont été collectées ainsi que dans le respect de la réglementation en vigueur.

A cet égard, les données des Clients sont conservées pendant la durée des relations contractuelles augmentée de 3 ans à des fins d'animation et prospection, sans préjudice des obligations de conservation ou des délais de prescription.

Les personnes concernées par les traitements mis en œuvre disposent également d'un droit de s'opposer à tout moment, pour des raisons tenant à leur situation particulière, à un traitement des données à caractère personnel ayant comme base juridique l'intérêt légitime, ainsi que d'un droit d'opposition à la prospection commerciale.

Le Client autorise JDT à faire une exploitation commerciale des photos de la Réception sur l'ensemble de ses supports commerciaux et marketing dans la mesure où aucune personne n'est citée.

Bien entendu, dans le cas contraire, JDT devra demander l'autorisation expresse du Client ou de ses invités s'il souhaite les utiliser.

Litiges

Règlement amiable des litiges.

En vertu de l'article L. 612-1 du Code de la consommation « Tout consommateur a le droit de recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résiliation amiable du litige qui l'oppose à un professionnel. » Les litiges entrant dans le champ d'application de l'article L. 612-1 du Code de la consommation sont les litiges définis à l'article L 611-1 du Code de la consommation à savoir les litiges de nature contractuelle, portant sur l'exécution d'un contrat de vente ou de fournitures de services, opposant un consommateur à un professionnel.

Droit applicable

Seule la loi française est applicable à la présente convention.

Compétence

Tous litiges qui pourraient naître de la conclusion, l'exécution ou la résiliation des présentes relèveront uniquement de la compétence du tribunal de commerce de MARSEILLE si le Client est commerçant ou selon les règles de droit commun si le Client est un non-commerçant.

Allauch le :

Les Réservataires

JD Traiteur

