



*Le spécialiste et le partenaire
de vos événements réussis*



Les Gastronom'home Périgourdin
Traiteur événementiel

Vous propose sa

Carte Mariage

2023

La signature de vos réceptions

Les Gastronom'home Périgourdin Maison Neuve 24 560 Monsaguel

Contact : ☎ 06 87 83 89 95 ✉ lesgastronhomeperigourdins@gmail.com

Sommaire

Préambule Page 1

Le Mots des Chefs Page 2

Nos Engagements Page 3

Organisation et Logistique Page 4

Avant Le Vin d'Honneur Page 5

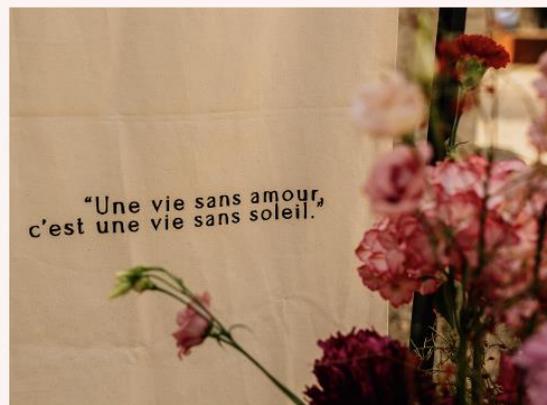
Le Vin d'Honneur Festif Page 6

Le Vin d'Honneur Prestige Page 7

Place au Repas en Images Page 8

Le Menu Cérémonie Chic Page 9

Le Menu Alliance et Séduction Page 10



Le Cocktail Dinatoire Prestige Page 11

Le Menu Enfant et Prestataire Page 12

Les Options Instantés Bonheur Page 13

Le Bar de Nuit et + si Affinités Page 14

Le Retour de Noces et Option Paresse Page 15

Pour se Dire Oui ! Pages 16 et 17

Fiche de Renseignements Page 18



Préambule

Les Gastronom'home c'est toute une histoire !

Force est de constater que **l'union fait la force.**

Née de l'association entre deux traiteurs locaux, l'entreprise issigeacoise les Gastronom'home Périgourdins s'appuie sur la riche expérience de notre association.

C'est dans de grandes maisons telles que Le Vieux Logis à Trémolat, l'Hôtel de la Pointe à Cap Coz en Bretagne, l'Amphitryon à Lorient ou encore chez François à Bergerac, que nous avons fait nos armes avant de nous lancer en tant que traiteur, chacun de notre côté.

David Cours et Yannick Bigot, habitués depuis longue date à travailler main dans la main, ont fait le choix de s'unir pour le plus grand bénéfice de leurs clients.

“ Le mariage est et restera le voyage le plus important que l'homme puisse entreprendre. ” Soren Kieegaard

Le Mot des Chefs !

Invitez, nous ferons le reste !



Les Gastronom'home Périgourdins

Traiteur événementiel
La signature de vos réceptions

Madame, Monsieur, Chers futurs mariés,

« Forte de nos expériences, notre entreprise de traiteur connaît une activité croissante depuis presque dix ans. À la fois gérants, managers et cuisiniers, nous possédons toutes les clés du métier et nous saurons nous adapter afin de vous proposer nos meilleurs services ».

Depuis 10 ans, **Les Gastronom'home Périgourdins** vous propose des formules adaptées à chaque événement de votre vie personnelle ou professionnelle (mariage, cocktails, repas associatifs ou gala...).

Plus qu'aucune autre, le mariage est une fête que l'on souhaite inscrire dans le souvenir de nos hôtes. Alors imaginons ensemble une réception personnalisée et à votre image. De par notre expérience, nous aurons à cœur de vous accompagner et de vous conseiller dans l'organisation et la réalisation d'une prestation de qualité.

De notre première rencontre jusqu'aux derniers préparatifs de votre réception de mariage, nous mettrons à votre service notre expertise, répondront à vos questions et vous guideront sur l'organisation de cette belle et unique journée que nous souhaitons déjà remplie d'émotions.

Au fil des pages de cette plaquette, nous souhaitons vous donner quelques clés pour composer un menu qui vous ressemble. Qualité et disponibilité, tels sont nos points forts pour que vous profitiez pleinement de vos convives sans vous soucier du reste.

L'ensemble de l'équipe des **Gastronom'home Périgourdins** sont dès aujourd'hui à vos côtés. Le jour tant attendu : nos maître d'hôtels, nos serveuses et serveurs, nos cuisinières et cuisiniers mettront tout en œuvre pour vous faire vivre pleinement et intensément votre journée !

Au plaisir de se rencontrer prochainement...

Nos Engagements



Les Gastronom'home Périgourdin



Traiteur événementiel

La signature de vos réceptions

RSE Engagés dans la responsabilité Sociétale & Environnementale, nous améliorons nos pratiques au quotidien. Nous sommes accompagnés par des personnels conscients des enjeux environnementaux et actifs dans la démarche.



FAIT MAISON

Notre terroir est riche ! Les Gastronom'home Périgourdin ont instauré un dialogue de confiance avec leurs **fournisseurs locaux** pour élaborer les menus de vos plus grands événements. Les **circuits courts** sont privilégiés pour l'approvisionnement en **produits frais et de saison**. Nous valorisons nos artisans producteurs et les **produits français** sont mis à l'honneur dans nos préparations. Le **Bio** est également présent pour vous offrir des mets de saveurs aussi bons que sains.

Le «+» Nos produits sont élaborés par nos soins à partir de produits frais, locaux et majoritairement issus de l'agriculture biologique. Éco-responsables, nous privilégions les contenants en porcelaine, bois, bambou...

Quelques exemples :

Le foie gras frais est produit à Sigoulès avant d'être transformé par nos soins.

Les légumes de saison poussent à Cours de Pile.

Le pain est pétri et cuit dans des fournils **du secteur**.

Les truites fumées avec délicatesse et savoir-faire arrivent fraîches des Pyrénées.

Organisation et Logistique*

PRÉPARATION DE L'ÉVÈNEMENT :

Nous pouvons nous rencontrer sur votre futur site de réception ou échanger par téléphone sur votre projet (date, lieu, nombre de convives, particularités...). Il est plus agréable de discuter de vive voix pour répondre à toutes vos interrogations. Ainsi, le devis que nous établirons sera au plus proche de vos attentes.

À l'approche du mariage, nous arrêtons conjointement le programme détaillé : installation, matériel, déroulement, animations, boissons fournies... Rien n'est laissé au hasard pour que vous profitiez pleinement de « votre journée » sans les aléas techniques.

LA DÉGUSTATION : Afin de vous faire une opinion sur la qualité des mets ainsi que les portions du repas, nous vous proposons une dégustation sur le site de réception ou sous forme de plats à emporter avec les consignes de remise en température (modalités sur demande).

LE GRAND JOUR EST ENFIN ARRIVÉ !

La veille de la réception (selon le lieu de l'évènement et le nombre de convives, ce planning peut évoluer), nous venons sur le lieu du repas pour la mise en place de la vaisselle (vous aurez au préalable installer les tables et les chaises). Voici le matériel inclus dans nos formules repas :

- nappage et serviettes en intissé blanc,
- verre à eau sur pied « élégance »
- couverts d'un bel inox,
- porcelaine fine (les formes des assiettes sont adaptées selon les plats choisis).

LE JOUR J : Nous arrivons généralement 2 heures avant le vin d'honneur pour installer le buffet d'apéritif comprenant :

- nappage intissé blanc ou couleur (sur demande) et les serviettes cocktail blanches,
- verrerie élégante,
- vasque inox,
- éléments de présentation et de décoration.

Notre personnel professionnel saura répondre à vos attentes.

- 1 responsable de salle : véritable trait d'union entre vous et la cuisine, il sera votre interlocuteur privilégié le jour de la réception,
- Apéritif et Repas : 1 serveur pour 25 convives.

FOCUS SUR LES CUISINES : Une liste sera établie selon le matériel nécessaire au bon déroulement de votre repas si le lieu ne possède pas de cuisine équipée.

TEMPS DE SERVICE : Le service du repas assuré par nos équipes est prévu jusqu'à 16h30 et 00h30 (selon le moment du repas). Au-delà, des heures supplémentaires seront facturées, voir Conditions Générales de Vente page 16 et 17.

VAISSELLE DE FIN DE SOIRÉE : À notre départ, nous vous laissons les nappes, les verres à eau, les flûtes de champagne et le buffet de café. Vous nous rapportez le lundi matin le matériel sale à notre laboratoire.

Si vous le désirez, nous pouvons venir récupérer le matériel laissé en fin de soirée (nappes, verres, flûtes, ...) le lundi matin. Forfait de déplacement suivant le lieu.

*Il s'agit d'une organisation «type» qui peut varier selon le lieu, les horaires etc...

Avant Le Vin d'Honneur



*Il n'existe pas de vin d'honneur type !
C'est à vous de représenter à votre image : avec ou sans
boissons. pièces classiques ou élégantes. animations
culinaires. nombre de pièces...*

* Nous vous laissons la possibilité de fournir toutes les boissons du vin d'honneur (avec et sans alcool). Afin d'adapter la verrerie, nous devons simplement connaître les boissons fournies. Un supplément est à prévoir pour la mise à disposition de la verrerie nécessaire (verre à vin, flûte).
- Sur demande.

La Pause Fraîcheur

Quoi de plus rafraîchissant qu'une citronnade ou une orangeade en arrivant sur le lieu de cérémonie. Un petit vent de fraîcheur toujours apprécié avant le vin d'honneur. après la cérémonie ou pendant vos photos

ORANGEADE / CITRONNADE / LIMONADE FLEUR DE SUREAU

(2 verres / personne)

et

Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »



Le Vin d'Honneur Festif

En choisissant cette formule,
vous êtes certain de faire plaisir à tous les invités.
Des pièces intemporelles qui feront l'unanimité !
Burger, cuillère, tartelette, verrine, club sandwich...
Ces bouchées jouent avec les saveurs, les formes et les
couleurs.

Il y en aura pour tous les goûts !



VIN D'HONNEUR « CÉRÉMONIE CHIC »



Soupe de Champagne ou Planteur des Îles

2 verres / personne

Assortiment de Jus de fruits / Soda

Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

- Pomme Grenaille et Crème Truffée
- Coupelle de Saumon Confit Huile de Noix Tartare de légumes et Pousse d'Épinard
- Panna Cotta Romarin Coulis de Poivron Mariné
- Verrine de Tartare d'Aiguillette de Canard et Tuile de Pain aux Noix
- Puits d'Amour : Blini Végétarien Trilogie d'Houmous (Ail Noir, Betterave, Poivron)
- Financier Tomate et Olive Confite
- Bocal de Carotte Gingembre et Citron
- Panier de Légumes du Moment et Assortiments de Sauces (Sauce Curry et Sauce aux Herbes)

Ce prix comprend : la verrerie, le nappage et les serviettes en tissu blanc, les présentoirs.

“ L'amour c'est de la physique. le mariage c'est la chimie.

” Alexandre Dumas (fils)

Le Vin d'Honneur Prestige

Ajoutez une touche d'originalité à votre vin d'honneur.
Le mix gagnant entre pièces classiques et pièces originales.
Vos convives apprécieront ce moment de partage avec notre équipe
qui cuisine devant les convives. À vous de choisir le ton !

COCKTAIL « CÉRÉMONIE ALLIANCE ET SÉDUCTION »



Soupe de Champagne ou Planteur des Îles (2 verres / personne)
Assortiment de Jus de fruits / Soda
Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »



Stand Pièces Salées

- Pomme Grenaille et Crème Truffée
- Coupelle de Saumon Confit, Huile de Noix, Tartare de légumes et Pousse d'Épinard
- Panna Cotta Romarin, Coulis de Poivron Mariné
- Verrine de Tartare d'Aiguillette de Canard et Tuile de Pain aux Noix

Stand du Périgord

- Découpe de terrine de Foie Gras mi-cuit Maison de chez Boiserie
 - Chutney figue-raisin, Pain aux Noix, Pain d'Épices
 - Découpe de Jambon du Périgord, Pain Tomato et Olive
- Option : - Découpe Apéricubes de Foie Gras Gelée de Fraises du Périgord (Supplément à prévoir)

Stand de la Mer

- Banc d'Huîtres Fines Claires de chez Marsault (2 pièces par personne)
- Pain de Seigle, Citron, Beurre demi-sel, Vinaigre d'Échalotes et Crépinettes
- Découpe de Truite fumée ou Façon Gravlax, Houmous Maison et Citron Confit



Stand Végé

- Panier de Légumes du Moment et Assortiments de Sauces (Sauce Curry et Sauce aux Herbes)
- Sucette Tomato Caramel Pavot
- Bocal de Carotte Gingembre et Citron



Stand Plancha

- Gambas Marinée Façon Thaï et Lardée
- Poulet Yakitori
- Thon Snacké Minute Huile de Sésame et Coriandre
- Cœur de Canard en Persillade



Place au Repas En Images !

Traditionnel ou sous forme de buffet convivial, en trois ou en quatre plats, vous pouvez mixer les formules à votre guise.



"La cuisine du Périgord est sans beurre et sans reproche." Curnonsky

Le Menu Cérémonie Chic

RECOMMANDÉ APRÈS LE VIN D'HONNEUR « CÉRÉMONIE CHIC »

Entrée

- Duo de Foie Gras mi-cuit et Apéricubes et sa Gelée de Fraises

ou

- Assiette Fraîcheur : Méli-Mélo de Tomates Cerises Olives Confites et Siphon Burrata Huile de Basilic

Poisson

- Tartelette de Légumes Croquants et Gravlax de Truite et Salade d'Herbettes

ou

- Pavé d'Esturgeon en Croûte du Périgord et Mousseline de Poire Céleri Vanille

Plat

- Grenadin de Veau Sauce Périgueux

ou

- Filet de Bœuf Rossini

ou

- Ballotine de Volaille Fermière, Pistache et Tomate Confite, Sauce aux Morilles

Accompagnement :

- Pomme de Terre farcies aux Cèpes et Tomates Rôties au Romarin

ou

- Caponata de Légumes du Moment et Pomme de Terre Grenaille

Fromage

- Plateau de Fromages : Cabécou, Brie, Saint Nectaire et son Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'Ici

ou

Duo Tomme des Croquants : Noix et Truffé et son Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'Ici

Buffet de Desserts

Tartelette Crème Pistache et Fraises, Sablé Chocolat et Crémeux aux Cèpes Noisettes Caramélisées,
Tartelette aux Noix, Mini Choux (parfum à définir) Croustillant de Fruits secs, Verrine Chiboust Citron Framboise

ou

Pièce Montée : 3 choux par personne (supplément de 4.50€ par personne)

ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette : nous consulter

Stand Café et Thé

Café, Thé et infusions en

Buffet

Mignardise : Florentin

Pains Individuels : Traditionnel et aux Noix et Eau en carafe

Forfait Eau Plate et Gazeuse Abatilles

Supplément à prévoir

Ce prix comprend : la vaisselle, la verrerie, le nappage et les serviettes en tissu blanc, les présents.

“On ne peut pas faire de cuisine si l'on n'aime pas les gens !”

Le Menu Alliance et Séduction

RECOMMANDÉ APRÈS LE VIN D'HONNEUR « CÉRÉMONIE ALLIANCE ET SÉDUCTION »

Plat

- Magret de Canard Fumé au Foin Bio, Jus réduit
- OU
- Pavé de bœuf en Croûte d'Herbes Sauce Foie Gras

Accompagnement :

- Pomme de Terre farcies aux Cèpes et Tomates Rôties au Romarin
- OU
- Caponata de Légumes du Moment et Pomme de Terre Grenaille

Fromage

- Plateau de Fromages : Cabécou, Brie, Saint Nectaire et son Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'Ici
- OU
- Duo Tomme des Croquants : Noix et Truffé et son Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'Ici

Buffet de Desserts

- Tartelette Crème Pistache et Fraises, Sablé Chocolat et Crèmeux aux Cèpes Noisettes Caramélisées, Tartelette aux Noix, Mini Choux (parfum à définir) Croustillant de Fruits secs, Verrine Chiboust Citron Framboise
- OU
- Possibilité de Dessert à l'Assiette : nous consulter
- OU
- Pièce Montée : 3 choux par personne (supplément de 4.50€ par personne)

Stand Café et Thé

Café, Thé et infusions en Buffet
Mignardise : Florentin

Pains Individuels : Traditionnel et aux Noix
Eau minérale en carafe

Forfait Eau Plate et Gazeuse Abatilles

Supplément à prévoir

Ce prix comprend : la vaisselle, la verrerie, le nappage et les serviettes en intissé, les présentoirs.

“La vraie cuisine est une forme d'art. Un cadeau à partager.”

Le Cocktail Dînatoire Prestige

Pour un moment placé sous le signe de la dégustation et de la convivialité, de cocktail dînatoire, se positionne aujourd'hui comme un véritable repas. Laissez vos invités se déplacer à leur guise et découvrir un large choix d'entrées, de plats et de desserts servis en petites pièces culinaires.

COCKTAIL « SO CHIC »

Soupe Champenoise ou Planteur des Îles (2 verres / personne)

Assortiment de Jus de fruits et Soda / Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

Stand Pièces Salées

- Pomme Grenaille et Crème Truffée
- Coupelle de Saumon Confit Huile de Noix Tartare de légumes et Pousse d'Épinard
 - Panna Cotta Romarin Coulis de Poivron Mariné
- Verrine de Tartare d'Aiguillette de Canard et Tuile de Pain aux Noix
- Puits d'Amour : Blini Végétarien Trilogie d'Houmous (Ail Noir, Betterave, Poivron)
 - Financier Tomato et Olive Confit
 - Bocal de Carotte Gingembre et Citron
- Panier de Légumes du Moment et Assortiments de Sauces (Sauce Curry et Sauce aux Herbes)

Stand du Périgord

- Découpe de terrine de Foie Gras mi-cuit Maison de chez Boiserie
 - Chutney figue-raisin, Pain aux Noix, Pain d'Épices
- Découpe de Jambon du Périgord, Pain Tomato et Olive

Stand de la Mer

- Banc d'Huîtres Fines Claires de chez Marsault (2 pièces par personne)
Pain de Seigle, Citron, Beurre demi-sel, Vinaigre d'Échalotes et Crêpinettes
- Découpe de Truite fumée ou Façon Gravlox, Crème Fouettée à l'Aneth et Pain Nordique

Stand Brasero : Forfait à prévoir

- Gambas Marinée Façon Thaï et Lardée
 - Poulet Yakitori
- Thon Snacké Minute Huile de Sésame et Coriandre
 - Cœur de Canard en Persillade
- Brochette de Légumes du Moment
- Brochette de Pommes de Terre Grenailles Parfumées au Thym

Stand Cassolettes

- Cassolette d'Esturgeon Pané au Panko
- Cassolette d'Émincé de Filet de Bœuf

Buffet de Fromages

- Plateau de Fromages : Cabécou, Brie, Tome des Croquants, Chèvre Frais aux Épices de la Ferme des Quatre Vents

Buffet de Desserts

Tartelette au Caramel Noix d'ici, Tartelette aux Fraises, Coque Chocolat Citron Yuzu, Tiramisu aux Fruits, Macaron
OU

Pièce Montée : 3 choux par personne (supplément à prévoir)

Ce prix comprend : la verrerie, le nappage et les serviettes en tissu blanc, les présentoirs.

11

“ La cuisine, c'est comme l'amour. Il faut goûter à tout pour reconnaître ce qui est bon. ”



Le Menu Enfant

Menu Enfant

Plat

Burger Maison Rosty

Dessert

Dessert des Mariés



Cocktail Buffet Enfant

Amuse-bouche

- Quiche,
- Pizza
- Club Sandwich
- Mini Burger
- Tomato Cerise au Caramel

Buffet de Desserts

Dessert des mariés

Le Menu " Prestataires "

Plat

Suprême de Volaille Fermière et Garniture des Mariés

Dessert

Dessert des Mariés

Les Options Instants Bonheur !

Des idées complémentaires par parfaire votre menu !

Mises en Bouche

Crémeux de Concombre Coco
Curry et sa Tuile de Pain

Ou

Concassé de Tomates Siphon
Basilic et Amandes Torréfiées

Menu Végétarien ou Vegan

- Méli-Mélo de Tomates Cerises
Olives Confites et Sorbet Roquette

- Crémeux de champignons,
ravioles de champignons

- Boîte de légumes surprise du
moment et Fallafels

- Duo de fromages Vegan

- Coupe de fruits de saison et Tuile

Option Brasero FORFAIT NOUS CONSULTER

Trou Périgourdin

Glace Châtaigne et Liqueur de Noix d'Ici

Ou

Sorbet Mirabelle et Liqueur de Mirabelle Tuile Pavot



Option Food Truck Pizzas (cuisson feu de bois)

Minimum de 50 pizzas

5 choix possible :

- Royale / 4 fromages / Charolaise / Végétarienne / Chorizo poivrons
Forfait Cuisinier : 150€

Forfait durée et Forfait frais de route (en fonction du lieu)

Nous consulter !

Le Bar de Nuit



Surprenez vos invités avec un bar à cocktails et relevez le goût de la soirée !

Mise à disposition d'un barman

ou

Atelier Bar " After Cocktails " 2 Heures
2 Cocktails avec Alcool et 1 Cocktail Sans Alcool

Jusqu'au bout de la Nuit

STAND SALÉ

STAND SUCRÉ

Assortiment de Pièces Salées
(Pizzas, Quiches)
ou
Planche de charcuteries
ou
Plateau de fromages

Assortiment de Mignardises Sucrées
(Macarons, Cannelés)

" Bien manger est un objectif digne de toutes les luttes. "

Le Retour de Noces

Pour prolonger les festivités dans une ambiance détendue !

Le Buffet Froid
Celui qui tombe à pic !

À laisser sur place la veille.
Prévoir zone de stockage réfrigérée.

Salade de Tomate Mozzarella
Salade de Pomme de Terre Amandine
Melon et pastèque en cubes
(selon la saison et la disponibilité)
Rôti de Porc et Rôti de Bœuf Condiments
Plateaux de fromages
Salade de fruits frais

Ce prix comprend : le pain et les couverts en bois.



Le Brunch
« Ne le faites pas vous-même » !

Forfait déplacement (au-delà de 40km) : nous consulter.
Ou à laisser sur place la veille :
prévoir une zone de stockage réfrigérée.

Café, Thé, Chocolat chaud, Jus d'orange
Pain et Mini Viennoiseries
(chocolatine et croissant)

Crêpes
Brioche

Confitures, Miel, Pâte à Tartiner, Sucre, Beurre

Salade de fruits frais

Plateau de charcuteries

(Boudin, Rosette, Terrine de Campagne et Jambon
Blanc)

Poulet rôti

Salade de tomate-mozzarella

Salade de pommes de terre Amandine

Plateau de fromages

Tarte aux pommes

Ce prix comprend : le pain et la vaisselle jetable.

“ Il n'y a pas de bonne fête sans lendemain. ”

Option Paresse !

“ Il est toujours fête pour un paresseux. ”

Option Évacuation des Poubelles et Déchets
« Ne le faites pas vous-même » !

Pour se Dire Oui ! Les Conditions Générales de Vente

Généralités : Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Devis – commande – réservation : La réservation ou les commandes ne sont définitives qu'à réception de la confirmation écrite : le client retournera sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature.

Afin de permettre la réservation de la date de la réception, le client versera à la société « Les Gastronom'home Périgourdins » un acompte à hauteur de 30 % du montant TTC du devis prévisionnel. Le nombre exact de convives présents au repas devra nous être confirmé à l'aide de la « feuille de réservation » ci-jointe au devis au minimum 7 jours avant le repas. Le nombre de personnes confirmé sera le nombre de personnes facturées, sauf personnes supplémentaires facturées en sus.

Vous voudrez bien prendre en compte le repas d'éventuels intervenants extérieurs : animateurs, photographes, baby-sitter, chauffeur de bus, ...

Tarifs et conditions de paiement : Les montants mentionnés sur la plaquette sont les tarifs applicables pour l'année en cours.

Ceux indiqués sur les devis sont valables 3 mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Tous nos prix s'entendent TTC, frais de déplacement en sus et variables selon le lieu de la prestation ou de la livraison. Sous réserve d'une modification du taux de TVA (toute hausse du taux de TVA engendrera une augmentation du tarif). Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client. Lors de l'élaboration de nos devis, les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit 10 % pour les prestations alimentaires et 20 % pour toutes les boissons alcoolisées.

Sauf accord, les règlements seront effectués ainsi :

- Acompte de 30% à la commande,
- Acompte de 30% 1 mois avant la prestation,
- Solde à réception de la facture.

Toutes les factures sont payables au comptant, la semaine suivant la réception. Le non-règlement des échéances entraînera d'avant réception la suspension de la réservation et pour celle d'après réception :

- 10 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 30 jours,
- 20 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 60 jours,
- 30 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 90 jours.

À défaut de règlement à l'amiable, tous les litiges seront la seule compétence du Tribunal de grande Instance de la ville compétente, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société « Les Gastronom'home Périgourdins ».

Annulation de commande : Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements suivants seront appliqués :

- Avant 8 mois : forfait lié aux frais de dossier : 300,00 € TTC
- De 8 mois à 3 mois : facturation à 50% du montant TTC de la facture,
- De 3 mois à 1 mois : facturation à 75% du montant TTC de la facture,
- Moins d' 1 mois ouvré avant la date de la prestation: facturation à 100% du montant TTC de la facture.

Livraison et matériel : Afin d'assurer la prestation cuisine nous nécessitons de tables (minimum 7 mètres de linéaire), d'une prise triphasée 5 branches (5kw), 3 prises monophasées, d'un éclairage et d'un point d'eau.

Lors de la livraison à domicile, nous pratiquons le même principe de vente et toute réserve devra être signalée lors de la livraison. Le matériel fourni par la société « Les Gastronom'home Périgourdins » est retiré dès la prestation convenue. La reprise des poubelles et/ou des bouteilles non consignées n'est pas comprise dans la prestation. Un forfait de 300€ TTC vous est proposé afin de gérer l'évacuation des poubelles. Le matériel laissé à disposition après la fin de la réception devra faire l'objet d'un accord pris à la commande.

La casse, la perte ou la détérioration des verres, couverts, assiettes, nappage, serviettes ou matériel quelconque nous appartenant, du fait du client ou des convives resteront à la charge du client et seront facturés en plus.

L'ensemble du matériel du traiteur doit être rendu dans les 48h suivant la réception. De même, les consignes et emballages de bouteilles non retournés au traiteur dans les 48h suivant la réception seront facturés.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise. De même, lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande expresse du client et en l'échange de la signature d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites.

Les marchandises non livrées par « Les Gastronom'home Périgourdins » voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires.

Parallèlement, tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenu ne pourra occasionner le non-paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus de marchandises. De même, toute erreur de livraison ne pourra être imputée à la société « Les Gastronom'home Périgourdins » dans le cas d'informations ou de coordonnées erronées.

La société « Les Gastronom'home Périgourdins » pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer en raison d'un cas de force majeure (manifestation, grève, blocage, conditions climatiques dangereuses, sinistre sur les installations du Traiteur, ou tout autre problème pouvant mettre en danger l'intégrité physique du personnel).

Pour se Dire Oui ! Les Conditions Générales de Vente...

Notre prestation comprend :

- Le déplacement dans un rayon de 25 kms autour de Bergerac. Au- delà, nous consulter.
- La livraison du matériel et des denrées périssables en véhicule réfrigéré répondant aux normes d'hygiène.
- Toute denrée alimentaire fournie par le client sera servie sous la responsabilité du client.
- La vaisselle, le nappage et les serviettes en intissé blanc, le petit matériel.
- La mise en place du couvert suivant le plan de table fourni par vos soins.

Notre prestation ne comprend pas :

- Pour le dîner : les boissons alcoolisées (nous ne prenons pas de droit de bouchon). Nous en assurons le service et le rafraîchissement.
- Le « service » assuré par notre personnel est de 150€/Serveur (Minimum de 2 serveurs puis 1 serveur pour 25 convives). Il comprend la mise en place, le service, le débarrassage et le rangement.

Durée de la prestation :

- Notre prestation (cuisine, service) prendra fin à l'heure convenue suivant le menu choisi et en soirée au plus tard à 00h30. En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur et/ou cuisinier est facturée 35,00 € TTC. Toute heure entamée est due.

Autres modalités : L'assurance des lieux est expressément exclue lors de la prestation de la société « Les Gastronom'home Périgourdins », elle est laissée à la charge du client. Aucune réclamation sur la prestation ne sera prise en compte passé un délai de 24 heures.

ÉLECTION DE DOMICILE DE JURIDICTION :

Tout litige survenant à l'occasion de nos transactions commerciales relèvera de la compétence du tribunal de Commerce de Bergerac, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.

Devis établi ce jour en un seul exemplaire expédié par mail que le client reconnaît avoir lu et dont il accepte les conditions et dispositions ci- dessus mentionnées. Un exemplaire est à nous retourner daté et signé avec la mention « **Bon pour accord** » ainsi qu'un règlement d'acompte de 30% par chèque à l'ordre de « Les Gastronom'home Périgourdins » ou par virement bancaire.

« Les Gastronom'home Périgourdins »

Signature du client
Datée et précédée de la mention
« Bon pour accord »

Fiche de Renseignements



Pour toute demande de prestation : merci d'imprimer, de compléter et de retourner la fiche ci-dessous par mail : lesgastronomieperigourdins@gmail.com afin de recevoir rapidement un devis personnalisé.

| | | |
|------------------------------------|--------------------------------|-------------|
| Nom et Prénoms des futurs mariés : | | N° de Tél : |
| Adresse : | | |
| Adresse Mail : | | |
| Date de la prestation : | Type de prestation : | |
| Lieu de la prestation : | À partir de (heure de début) : | |
| Budget estimatif : | | |

| Nombre de personnes | Adultes | Enfant |
|---------------------|---------|--------|
| Vin d'Honneur | | |
| Repas | | |

| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Location de vaisselle / nappage... | | |
| Souhaitez-vous que le traiteur s'occupe de la vaisselle : | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| Souhaitez-vous que le traiteur s'occupe du nappage en tissu blanc : | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |

| | |
|-------------|-----------------------|
| Allergies : | Nombre de personnes : |
|-------------|-----------------------|

| | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Les Boissons : | | |
| Souhaitez-vous des boissons non alcoolisées pour le vin d'honneur : | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| Si oui : Eaux minérale plate Source des Abatilles <input type="checkbox"/> Eaux minérale gazeuse Source des Abatilles <input type="checkbox"/> | | |
| Souhaitez-vous des boissons alcoolisées pour le vin d'honneur : | Oui <input type="checkbox"/> | Non <input type="checkbox"/> |
| Si oui : Planteur des Îles <input type="checkbox"/> Soupe de Champagne <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/> : _____ | | |

Vous avez la possibilité de fournir vos boissons (soft et alcools pour le vin d'honneur et le repas). L'ouverture et le service seront effectués gracieusement par notre équipe et sans droit de bouchon.

| Le Vin d'Honneur : Souhaitez-vous ? | | Le Repas : Souhaitez-vous ? | |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
| Option pause fraîcheur | <input type="checkbox"/> | Une Mise en Bouche (conseillée si pas d'entrée) | <input type="checkbox"/> |
| Souhaitez-vous un cocktail plutôt : | <input type="checkbox"/> | Un menu « entrée, plat, fromages, dessert » | <input type="checkbox"/> |
| Classique avec pièces salées | <input type="checkbox"/> | Un menu « plat, fromages, dessert » | <input type="checkbox"/> |
| Long et copieux | <input type="checkbox"/> | Une option « Végétarien ou Vegan » | <input type="checkbox"/> |
| Un atelier Plancha | <input type="checkbox"/> | Une option « Poisson » | <input type="checkbox"/> |
| Un atelier Brasero | <input type="checkbox"/> | Un menu enfant | <input type="checkbox"/> |
| Animations Découpe : Foie gras/Narbonne | <input type="checkbox"/> | Un menu prestataire | <input type="checkbox"/> |
| Stand de la Mer | <input type="checkbox"/> | Une option particulière (à préciser) | <input type="checkbox"/> |
| Stand Végétarien | <input type="checkbox"/> | Un brunch avec service | <input type="checkbox"/> |
| Un buffet apéritif pour les enfants | <input type="checkbox"/> | Un brunch sans service | <input type="checkbox"/> |