

*Le spécialiste et le partenaire
de vos événements réussis*



Les Gastronom'home Périgourdin

Traiteur événementiel

Vous propose sa

Carte Entreprise

2023

La signature de vos réceptions

*Pour l'organisation de vos repas, cocktails,
réunions et autres événements :*

Un éventail de nos Prestations



Les Gastronom'home Périgourdin Maison Neuve 24 560 Monsaguel

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

Sommaire

Préambule Page 1

Le Mots des Chefs Page 2

Nos Engagements Page 3

Organisation et Logistique Page 4

Le Café d'Accueil La Pause Gourmande Page 5

Le Burobox : Le Plateau Repas qui en jette ! Page 6

Le Buffet à livrer Page 7

Le Cocktail Alliance et Séduction Page 8

Le Cocktail Prestige Page 9

Travaillons côte à côte : Nos Conditions Générales de Vente Pages 10/11

Fiche de Renseignements Page 12





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 Périgourains 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.

" Tout travail effectué avec passion. engendre de plus fructueuses collaborations. " Eric Hebling

Le Mot des Chefs !

Invitez. nous ferons le reste !



Les Gastronom'home Périgourdins

Traiteur événementiel
La signature de vos réceptions

Madame, Monsieur,

« 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 évènement de votre vie personnelle ou professionnelle (mariage, cocktails, repas associatifs ou gala...).

Plus qu'aucun autre, votre évènement que l'on souhaite inscrire dans le souvenir de vos 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, nous mettrons à votre service notre expertise, répondront à vos questions et vous guideront sur l'organisation de ce moment que nous souhaitons déjà rempli d'émotions.

Au fil des pages de cette plaquette, nous souhaitons vous donner quelques clés pour composer une prestation qui vous ressemble. Qualité et disponibilité, tels sont nos points forts pour que vous profitiez pleinement de vos convives, collaborateurs, associés... 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 sereinement votre évènement !

Au plaisir de se rencontrer prochainement...

Nos Engagements



Les Gastronomes Périgourdins



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 Gastronomes Périgourdins 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 site 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 de la prestation, 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.

LE JOUR J : Nous arrivons généralement 2 à 4 heures avant (selon le lieu de l'évènement et le nombre de convives, ce planning peut évoluer en fonction du type de prestation) pour installer le buffet d'apéritif comprenant :

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

Nous réalisons également la mise en place des tables (vous aurez au préalable installer les tables et les chaises). Voici le matériel inclus dans nos formules repas :

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

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 prestation,
- Apéritif et Repas : 2 serveurs pour les 25 premiers convives puis 1 serveur tous les 25 convives.

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

TEMPS DE SERVICE : Le service du repas assuré par nos équipes est prévu jusqu'à 16h39 ou 00h30 (selon le moment ou le type de repas).

Au-delà, des heures supplémentaires seront facturées, voir Conditions Générales de Vente page 16 et 17.

VAISSELLE DE FIN DE PRESTATION : 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...

Le Café d'Accueil



*Il n'y a de dignité du travail
que dans le travail librement accepté.*

Albert Camus

Café, Thé, Jus de Fruits

Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

Assortiment de mini-viennoiseries (2 par personne)

Croissant, chocolaines et pain aux raisins

Livraison et installation comprises.

La Pause Gourmande

La gourmandise, c'est réveiller les sens un peu engourdis.

Kheira Chakor



Café, Thé, Jus de Fruits

Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

Mignardises :

Cannelé et Financier

Livraison et installation comprises.

Le Burobox

Le plateau qui en jette !



Livré dans son coffret kraft, chaque plat est présenté dans son ravier avec cloche, couverts, serviette et verre jetables, vinaigrette, sel et poivre.

**Livraison comprise dans un rayon de 40 km.
Au-delà nous consulter.**

Le Burobox Réunion

- 1 Crudité ou 1 Cuidité de Saison
- Poulet ou Poisson mariné Salade de Pomme de Terre Grenailles ou Amandine
- Brie et Salade
- Éclair chocolat ou café ou Salade de fruits frais

Le Burobox Direction

- 1 Crudité ou 1 Cuidité de Saison
- Sauté de Volaille Fermière ou Sauté de Joue de Bœuf
- Légumes de Saison et Pomme de Terre
- Duo de Fromages et Salade
- Pâtisserie ou Salade de fruits frais

Le Burobox Exception

- Foie Gras Mi-cuit Chutney Figs Raisins
- Truite Façon Gravlax Crème aux Herbes
- Suprême de Volaille Fermière Crème aux Morilles ou
- Pavé d'Esturgeon à l'Ail des Ours
- Accompagnement : Poêlée de Légumes et Pomme de Terre Grenailles
- Duo de Fromages Trappe d'Échourgnac et Brie de Meaux et Salade
- Croquant au Chocolat ou Fraisier

Le Buffet à Livrer

«La vie n'est pas un restaurant mais un buffet. Levez-vous pour vous servir.»

NOUS CONSULTER

- Salade d'Amandine : (pommes de terre), lardons, oignons botte, noisettes concassée et huile de noix

- 1 Crudité en fonction de la saison

- Bœuf rôti à la fleur de sel

- Longe de Porc rôtie aux herbes

- Plateau de fromages affinés et Salade verte

- Tartelettes aux fruits

Pain en boule individuelle

Café

Option Plat Chaud :

- Ballotine de Volaille Fermière

- Pavé de Saumon Écrasé de Pomme de terre

Ce prix comprend : **Livraison et installation et vaisselle rendue sale.**

Le Cocktail

Alliance et Séduction

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 !

NOUS CONSULTER

Boissons

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
- Puits d'Amour : Blini Végétarien Trilogie d'Houmous (Ail Noir, Betterave, Poivron)
- Financier Tomato 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 intissé, les présentoirs.

Livraison et installation comprises.

Possibilité de service : nous contacter.

Le Cocktail Prestige

Ajoutez une touche d'originalité à votre cocktail.
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 !



NOUS CONSULTER

Boissons

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



Ce prix comprend : la verrerie, le nappage et les serviettes en intissé, les présentoirs et le service.
Livraison, installation et service compris.

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 »



Les Gastronomes Périgourdins

Fiche de Renseignements

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

Nom et Prénom de l'interlocuteur :		N° de Tél :
Particulier <input type="checkbox"/> Société <input type="checkbox"/> Association <input type="checkbox"/> Dénomination :		
Demande faite par	Mail <input type="checkbox"/> Téléphone <input type="checkbox"/> Visite <input type="checkbox"/> RDV <input type="checkbox"/> Site internet <input type="checkbox"/> Autre : _____	
Devis HT <input type="checkbox"/> TTC <input type="checkbox"/>	Facture au nom de :	
Adresse :		
Adresse Mail :		

Date :	Lieu de la prestation :	
Référent du site :	Nom :	Tél :
Type Évènement :	Privé <input type="checkbox"/> _____	Professionnel <input type="checkbox"/> _____
Type de prestation :	Cocktail (apéritif) <input type="checkbox"/> Cocktail déjeunatoire <input type="checkbox"/> Cocktail dînatoire <input type="checkbox"/> Déjeuner <input type="checkbox"/> Dîner <input type="checkbox"/> Assis <input type="checkbox"/> Buffet <input type="checkbox"/> Avec service <input type="checkbox"/> Sans service <input type="checkbox"/> Livraison <input type="checkbox"/>	
Horaires :	Heure de début de prestation :	Heure de fin de prestation :
Budget estimatif :		

Nombre de personnes attendue	Adultes :	Enfant :
Allergies :	Nombre de personnes :	Précision :
Régime alimentaire :	Nombre de personnes :	Précision :

Les Boissons : Vous pouvez fournir vos boissons (soft et alcools pour l'apéritif et le repas).
L'ouverture et le service seront effectués gracieusement par notre équipe et sans droit de bouchon.

Souhaitez-vous des boissons non alcoolisées pour l'apéritif : Oui Non

Si oui : Eaux minérale **plate** Source des Abatilles Eaux minérale **gazeuse** Source des Abatilles

Autres softs : Jus de fruits Soda

Souhaitez-vous des boissons alcoolisées pour l'apéritif : Oui Non

Si oui : Planteur des Îles Soupe de Champagne Autre : _____

L'Apéritif : Souhaitez-vous ?		Le Repas : Souhaitez-vous ?	
Option pause fraîcheur	<input type="checkbox"/>	Une Mise en Bouche (conseillée si pas d'entrée)	<input type="checkbox"/>
Un cocktail Classique avec pièces salées	<input type="checkbox"/>	Un menu entrée, poisson, plat, fromages, dessert	<input type="checkbox"/>
Un cocktail Long et copieux	<input type="checkbox"/>	Un menu « entrée, plat, fromages, dessert »	<input type="checkbox"/>
Animations Découpe : Foie gras/Jambon	<input type="checkbox"/>	Un menu « plat, fromages, dessert »	<input type="checkbox"/>
Stand de la Mer	<input type="checkbox"/>	Une option Végétarien ou Vegan <input type="checkbox"/> <u>Poisson</u> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stand Végétarien	<input type="checkbox"/>	Un menu enfant	<input type="checkbox"/>
Un atelier Plancha	<input type="checkbox"/>	Un menu prestataire	<input type="checkbox"/>
Un atelier Brasero (supplément 250€)	<input type="checkbox"/>	Une option particulière : _____	<input type="checkbox"/>
Un buffet apéritif pour les enfants	<input type="checkbox"/>	Un brunch (avec service <input type="checkbox"/> sans service <input type="checkbox"/>)	<input type="checkbox"/>
Atelier dégustation de vin (nous consulter)	<input type="checkbox"/>	Un buffet froid sans service	<input type="checkbox"/>

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"/>