



Les Gastronom'home Périgourdin

ZA Le Libraire 11 Rue Gutenberg 24100 BERGERAC

Contact : ☎ 05 53 58 94 56 ✉ lesgastronomieperigourdins@gmail.com

**Le spécialiste et le partenaire
de vos évènements réussis**



Les Gastronom'home Périgourdin

Traiteur évènementiel

Vous propose sa

Carte Mariage

2026

La signature de vos réceptions

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 Dînatoire Prestige Page 11

Le Menu Enfant et Prestataire Page 12

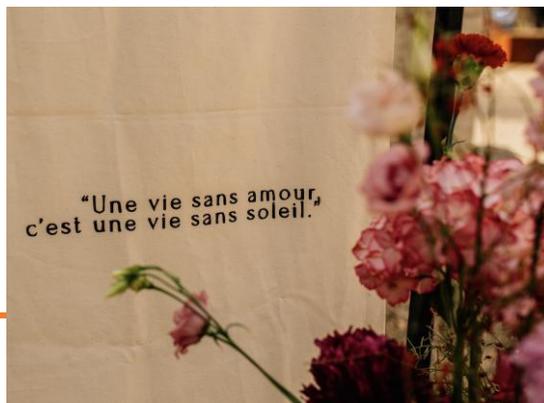
Les Options Instants Bonheur Page 13

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 évènement 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 Périgourdins



Traiteur événementiel

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 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 votre futur site de réception si nous ne le connaissons pas 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 des sessions dégustation sur notre site ou sous forme de plats à emporter avec les consignes de remise en température (modalités sur demande). La dégustation est offerte aux futurs mariés si vous signez le contrat avec nous. Vous pouvez être accompagnés de vos proches, les dégustations supplémentaires seront facturées. Le coût est de 45€/personne.

LE GRAND JOUR EST ENFIN ARRIVÉ !

Le jour 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 tissu blanc,
- verre à eau et verre sur pied « élégance »
- couverts d'un bel inox,
- porcelaine fine pour les assiettes.

LE JOUR J : Nous arrivons généralement 3 à 4 heures avant le vin d'honneur pour réaliser la mise en place du vin d'honneur et celle du repas : vasque inox, éléments de présentation et de décoration pour le cocktail uniquement, serviettes cocktail, nappage blanc et serviettes blanches en tissu, verrerie élégante et vaisselle en porcelaine blanche.

Le mobilier : les tables buffet du cocktail, chaises et tables de repas sont fournis et à installer par vos soins.

Un 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 : 2 serveurs minimum 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 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 18h30 le midi et 00h30 le soir (selon le moment du repas). Au-delà, des heures supplémentaires seront facturées, voire Conditions Générales de Vente page 16 et 17.

VAISSELLE DE FIN DE SOIRÉE : À notre départ, nous vous laissons les nappes, un verre selon votre choix et le buffet de café. Notre prestataire récupèrera le matériel sale et la vaisselle laissée en fin de soirée le lundi suivant.

*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).

Nous ne nous chargeons pas du rafraîchissement qui reste à votre charge.

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 saveurs, formes et couleurs.
Il y en aura pour tous les goûts !



VIN D'HONNEUR « CÉRÉMONIE CHIC »

Spritz ou Soupe de Champagne
ou Autre Boisson nous consulter
(2 verres / personne)



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

- Toast Foie Gras au Sel de l'Île de Ré
- Pomme Grenaille à la Crème Truffée
- Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants
- Tataki de Magret de Canard sur son Toast à l'Aïoli
- Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte
- Les Tartinables de la Maison : Rillettes d'Esturgeon et Tapenade d'Artichaut
- Bar à Gaspacho : Le Classique, le Melon Rosette d'Ici, le Petit Pois Menthe (Choix de 2 sur 3)

Inclus : 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 Duimas (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 »

Spritz (2 verres / personne)

Assortiment de Jus de fruits / Soda

Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »



Stand Pièces Salées

- Pomme Grenaille à la Crème Truffée
- Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants
- Tataki de Magret de Canard sur son Toast à l'Aïoli
- Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Stand du Périgord

- Découpe de terrine de Foie Gras cuit au Sel de l'Île de Ré
Chutney Pomme Rhubarbe, Pain aux Noix
- Ardoise de Jambon du Périgord et son Condiment Méditerranéen, Pain Noisettes et Cranberry

Stand de la Mer

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



Stand Végé

- Les Tartinables de la Maison : Rillettes d'Esturgeon et Tapenade d'Artichaut
- Bar à Gaspacho : Le Classique, le Melon Rosette d'Ici, le Petit Pois Menthe (Choix de 2 sur 3)

Stand Plancha

- Thon Rouge Minute Mariné à l'Huile de Sésame et Coriandre
- Brochette de Poulet du Périgord Citron Estragon
- Aiguillette de Canard au Vinaigre de Framboise du Moulin des Cépages et Crispy d'Oignons
- Lamelle d'Encornet Snacké en Persillade

Inclus : la verrerie, le nappage et les serviettes en tissu blanc, les présentoirs.

Le Menu Cérémonie Chic

RECOMMANDÉ APRÈS LE VIN D'HONNEUR « CÉRÉMONIE CHIC »

Entrée

- Foie Gras Cuit au Sel de l'Île de Ré, Chutney Pomme Rhubarbe et sa Tuile aux Graines et Apéricubes et sa Gelée de Fraises
- ou
- Variation de Tomates Anciennes Huile de Basilic et Burrata

Poisson

- Pavé de Sandre, Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles, Pickles d'Agrumes et Sauce Acidulée
- ou
- Pavé de Truite en Croûte du Périgord (servi froid) et son Méli-Mélo de Légumes de Saison Mousseline de Poire Céleri Vanille

Plat

- Magret de Canard du Périgord, Jus Réduit
- Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles et Pickles d'Agrumes
- Ou
- Filet de Bœuf ou Veau, Jus Réduit
- Crémeux de Carottes Cardamome, Champignons du Moment et Pommes de terre Grenailles
- Ou
- Suprême de Volaille de chez Dumas, Jus Réduit
- Poêlée de Pommes de Terre , Champignons du Moment , Tomates Cerises Rôties à l'Estragon et Noisettes Torréfiées de Boisse

Fromage

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

Buffet de Desserts

- Tartelette Crème Vanille et Fraises, Chou craquelin aux noix Bergerac Brest, Sablé breton et Dôme Citron, Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache chocolat, Mini Baba Liqueur de Framboise et Framboise Fraîche

ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette :

Tous nos mini-desserts peuvent être réalisés en portion individuelle : 1 dessert au choix

ou

- Pièce Montée : 3 choux par personne parfums vanille, chocolat et café et Nougatine (supplément de 5.50€ par personne)

Stand Café et, Thé

Café, Thé et infusions en Buffet

Pains Individuels : Traditionnel et aux Noix et Eau en carafe

Inclus : 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 du Périgord, Jus Réduit

- Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles et Pickles d'Agrumes

Ou

- Filet de Bœuf ou Veau, Jus Réduit

Crèmeux de Carottes Cardamome, Champignons du Moment et Pommes de terre Grenailles

Ou

Suprême de Volaille de chez Dumas, Jus Réduit

Poêlée de Pommes de Terre, Champignons du Moment, Tomates Cerises Rôties à l'Estragon et Noisettes Torréfiées de Boisse

Ou

Pavé de Sandre, Purée de Ratatouille, Pomme de Terres Grenailles, Pickles d'Agrumes et Sauce Acidulée

Fromage

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

Buffet de Desserts

- Tartelette Crème Vanille et Fraises, Chou craquelin aux noix Bergerac Brest, Sablé breton et Dôme Citron, Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache chocolat, Mini Baba Liqueur de Framboise et Framboise Fraîche

ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette :

Tous nos mini-desserts peuvent être réalisés en portion individuelle : 1 dessert au choix

ou

- Pièce Montée : 3 choux par personne parfums vanille, chocolat et café et Nougatine (supplément de 5.50€ par personne)

Stand Café et, Thé

Café, Thé et infusions en Buffet

Pains Individuels : Traditionnel et aux Noix
Eau en carafe

Inclus : la vaisselle, la verrerie, le nappage et les serviettes en intissé, les présentoirs.

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 »

Spritz ou Soupe de Champagne (2 verres / personne) ou Autre Boisson nous consulter

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

Stand Pièces Salées

- Pomme Grenaille à la Crème Truffée
- Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants
- Tataki de Magret de Canard sur son Toast à l'Aïoli
- Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Stand du Périgord

- Découpe de terrine de Foie Gras cuit au Sel de l'Île de Ré et Chutney Pomme Rhubarbe, Pain aux Noix
- Ardoise de Jambon du Périgord et son Condiment Méditerranéen, Pain Noisettes et Cranberry

Stand de la Mer

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

Stand Végé

- Les Tartinables de la Maison : Rillettes d'Esturgeon et Tapenade d'Artichaut
- Bar à Gaspacho : Le Classique, le Melon Rosette d'Ici, le Petit Pois Menthe (Choix de 2 sur 3)

Stand Brasero : Forfait de 350€

- Thon Rouge Minute Mariné à l'Huile de Sésame et Coriandre
- Brochette de Poulet du Périgord Citron Estragon
- Aiguillette de Canard au Vinaigre de Framboise du Moulin des Cépages et Crispy d'Oignons
- Lamelle d'Encornet Snacké en Persillade
- Brochette de Légumes du Moment et Pommes de Terre Grenailles Parfumées au Thym



Stand Cassolettes

- Cassolette de Sandre Pané au Panko
- Cassolette d'Émincé de Bœuf au Piment d'Espelette

Buffet de Fromages

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



Buffet de Desserts

- Tartelette Crème Vanille et Fraises, Chou craquelin aux noix Bergerac Brest, Sablé breton et Dôme Citron, Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache chocolat, Mini Baba Liqueur de Framboise et Framboise Fraîche
- ou
- Pièce Montée : 3 choux/personne parfums vanille, chocolat et café et Nougatine (supplément de 5.50€ par personne)

Inclus : la verrerie, le nappage et les serviettes en tissu blanc, les présentoirs.

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 Enfant

Menu Enfant

Plat

Émincé de Volaille Fermière
et Écrasé de Pomme de terre

Dessert

Dessert des Mariés



Cocktail Buffet Enfant

Minimum de 15 enfants

Amuse-bouche

- Quiche,
- Pizza
- Club Sandwich
- Mini Burger
- Bol de Tomate Cerise

Buffet de Desserts

Dessert des mariés

Le Menu “ Prestataires ”

Plat

Plat des Mariés

Dessert

Dessert des Mariés

Les Options Instants Bonheur !

Des idées complémentaires par parfaire votre menu !

Mises en Bouche

Crèmeux de Concombre
Coco Curry

Ou

Méli-Mélo de Tomates
Huile Basilic et Burrata

Menu Végétarien ou Vegan

- Même Garniture que les mariés
accompagnée du pané de Chèvre
Tomate Maison

- Possibilité de fromages Vegan
Supplément 1,50€/personne

- Régime, Intolérance ou allergie
alimentaire : nous consulter

Option Brasero

Option Wedding Cake

Forfait Eau Plate et Gazeuse Abatilles

Le Bar de Nuit



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

Mise à disposition de 2 barmans pour servir vos boissons
Conseil : vous pouvez fournir des Ecocup

ou

Atelier Bar " After Cocktails " 2 Heures
2 Cocktails avec Alcool
(2 verres par personne)
Prévoir Forfait Barman en fonction de la durée

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 suffisante.

Salade de Tomate Mozzarella
Salade de Pomme de Terre Amandine
Quartier de Melon
Rôti de Porc et Rôti de Bœuf Condiments
Plateaux de fromages
Salade de fruits frais

Inclus : le pain et la vaisselle jetable.



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 suffisante.

Café, Thé, Chocolat chaud, Jus d'orange
Pain et Mini Viennoiseries
Crêpes
Brioche
Confitures, Miel, Pâte à Tartiner, Sucre, Beurre
Salade de fruits frais
Plateau de charcuteries
Poulet rôti
Salade de tomate-mozzarella
Salade de pommes de terre Amandine
Plateau de fromages
Tarte aux pommes

Inclus : 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 1

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

Option 2

Rangement de la salle le lendemain
« Ne le faites toujours 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 50 % 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 15 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, ... Toute prestation fournie par un autre prestataire (wedding cake, cloche à champagne, rafraîchissements...) restera à la charge de ces derniers. Un supplément vous sera demandé afin de gérer ces prestations annexes.

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 50% à la commande,
- Solde de la facture 15 jours avant la réception suite à la confirmation du nombre de personnes.

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, une liste sera établie selon le matériel nécessaire au bon déroulement de votre réception. Si le lieu ne possède pas de cuisine équipée : nous nécessitons d'un espace couvert avec plancher de 25m², de tables (minimum 7 à 10 mètres de linéaire en fonction du nombre de convives), d'une puissance électrique de 16 ampères, de 5 prises monophasées, d'un éclairage et d'un point d'eau. Tout autre matériel nécessaire (buffets cocktail, mange-debout, chaises, tables pour le repas...) est à prévoir par vos soins. Nous pouvons vous mettre en contact avec des prestataires si besoin.

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 350€ 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.

Un dépôt de caution vaisselle de 500 € vous sera demandé. La casse, la perte ou la détérioration des verres, couverts, assiettes, nappage, serviettes ou matériel quelconque nous appartenant ou appartenant à notre prestataire, du fait du client, des convives ou du personnel resteront à la charge du client et seront facturés en plus. Un inventaire sera réalisé le premier ouvré suivant la prestation afin d'établir un état des lieux précis de la perte ou casse qui vous sera alors facturée, tout dépassement du montant de la caution sera également facturé en plus ou vous sera remboursé s'il n'y a pas de dégâts occasionnés.

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).

Notre prestation comprend :

- Le déplacement dans un rayon de 40 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 tissu 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 vin d'honneur et le dîner : le mobilier (tables, chaises, buffets cocktail...).
 - Pour le vin d'honneur : le rafraîchissement des boissons fournies par vos soins.
 - Pour le dîner : les boissons alcoolisées (nous ne prenons pas de droit de bouchon). Nous en assurons le service, le rafraîchissement est à votre charge.
 - Le « service » : il faut un minimum de 2 serveurs pour les 25 premiers convives puis 1 serveur pour 25 convives). Il comprend la mise en place, le service, le débarrassage et le rangement de la partie cuisine.
- Nous travaillons avec des auto-entrepreneurs, nous mettons en place l'équipe et nous vous mettons en relation avec le personnel, le paiement de chaque serveur est à réaliser par vos soins en fin de prestation. **En fonction de la distance et de la configuration du site, il faut compter en moyenne 250€ pour un Maître d'Hôtel et 200€ pour un Serveur.**

Durée de la prestation :

- Notre prestation (cuisine, service) prendra fin à l'heure convenue suivant le menu choisi au plus tard à 16h30 pour un déjeuner et au plus tard 00h30 pour une réception en soirée.
- En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur et/ou cuisinier est facturée 40,00 € 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. **Toutes prestations fournies par un autre prestataire ne pourront être prise en charge par nos soins.**

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 »

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
Von 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/Jambon	<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"/>