Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

MARIAGES

L'AVENTURE GOURMANDE :

2 Ter rue Gustave Pitiot – 77380 Combs la Ville

Nous Contacter : 01 60 64 17 93 ou 06 09 17 74 27

laventuregourmande@orange.fr

www.aventure-gourmande.fr

LES COCKTAILS

Exemples de pièces cocktails – froides et chaudes

(Selon les produits du moment et l'inspiration du chef)

Canapés

Blinis Chiffonnade de saumon
Pince de radis noir et mousse de betterave
Toast viande des grisons et sa moutarde à l'ancienne
Courgette marinée crème de vitelotte et tomate cerise
Toast céréales andouille Guemenoise
Chèvre cendré beurre de miel
Bavarois de poivrons
Bavarois de fenouil
Mini burgers au poulet
Californiens au crabe

Banderilles

Tomate mozzarella pesto
Melon jambon de pays
Saumon concombre
Crevette caramélisée au whisky
Ananas bacon
Raisin mimolette
Polenta, coppa , tomate confite
Pomme d'amour chapelure de pain d'épices (foie gras)

Verrines – cassolettes - cuillères

Crème de courgette et mousse de fourme d'Ambert
Légumes à l'espagnol brochette de moule au chorizo
Gelée de fenouil au gingembre et chantilly de crabe
Gelée de betterave et mousse de choux fleur
salade de mangue crevette et gingembre
basquaise (piperade, œuf brouillé,)
Cassolette de rougets aux éclats de légumes niçois
Cuillère de pétoncles crémeux de patates douces à l'orange et cumin

Pièces chaudes

Mini quiche chèvre menthe
Gougère au comté
Mini bouchée de pétoncle au pesto
Mini samossa
Mini nems
Etc…

Le cocktail – 8 pièces par personne à14.40€TTC/pers (6 pièces froides-2 chaudes)
Le cocktail – 10 pièces par personne à 17.00 €TTC/pers (7 pièces froides-3 chaudes)
Le cocktail – 12 pièces par personne à 20.40 €TTC/pers (8 pièces froides-4 chaudes)

PRESTATIONS DE SERVICE

Nappage intissé blanc, serviette éphémère, Rehausses, Plats pour le service, et service inclus

LES ANIMATIONS

(Un Cuisinier prépare devant vous ces recettes, servies sur des petites assiettes cocktail)

**** Le Coin des Tartines*** **5.90 € TTC /pers**
Lobe de Foie Gras Frais Cuit minute au Sel de Guérande,
Foie Gras mi cuit nature, Foie Gras mi cuit aux Figues
(Accompagnés de sa confiture de cerises noires d'Itxassou,
Compote d'oignons, Chutney de Mangues, Fleurs de Sel et Poivre du Moulin)

•Gambas Sautées aux graines de Sésame, Flambées au Pastis **5.90 € TTC/pers**

**** Cubes de Poisson Blanc en Nage de Bouillabaisse et Julienne de Légumes au Safran*** **4.90 € TTC/pers**

**** Poêlée Gourmande Landaise*** **5.40€ TTC/pers**
Foie de Volaille, Gésiers Confits, Lardons
(Accompagnés de Pois Gourmands,, Tomates Confites, Haricots Verts, Fèves)

•Saint Jacques Snackées, et fondue de poireaux **5.90 € TTC/pers**

•Cristallines de Saumon ou Rouget, aux légumes du soleil confits **5.30€ TTC/pers**

**** Jambon de pays sur broche*** **6.00 € TTC/pers**

L'ACCUEIL DES CONVIVES

Les Softs (Coca-cola, Coca Zéro)
Jus de Fruits (Orange et Pomme)
Eau plate – Eau pétillante **2.50 € TTC/pers**

COCKTAILS ALCOOLISÉS

1 L POUR 4-5 PERSONNES

Soupe Champenoise (*Mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron*)	16.00 € TTC/Litre
Sangria Blanche ou rouge	15.00 € TTC/Litre
Morjito *(Rhum, citron vert, Perrier, menthe fraiche*)	11.90 € TTC/litre
Champagne 75 cl Brut de Valbert « Réserve »	22.30 € TTC/Bouteille
Champagne 75 cl Brut Nicolas Feuillâtes	29.00 € TTC/Bouteille
Crémant d' Alsace 75 cl	12.50 € TTC/Bouteille

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

LES MENUS

Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

Menu PERLE

Entrée (au choix)

Mille feuilles de saumon , ricotta aux herbes fraiches, émulsion au raifort
Foie gras mi-cuit maison, chutney de figues, pain brioché
Bavarois d'asperges vertes aux agrumes et gelée de balsamique

Plat (au choix)

Ballottine de Volaille duxelles de champignons, Mousseline de Carottes Fanes jus de volaille réduit
Mignon de porc aux olives , crémeux de pommes de terre et céleri
Filet de lieu en Croute d'Herbes, Barigoule de légumes glacés, beurre d aneth

Buffet de desserts (4 au choix)

Entremet tout Chocolat ou mangue-passion ou Poire caramel
Framboisier feuilleté amandes - Fraisier
Mousse Chocolat
Salade de fruits frais de saison
Macarons
Assortiment petits fours
Verrine Pana Cotta Pistache
Verrine Tiramisu Spéculos

Pain individuel

PRESTATIONS INCLUSES

BOISSONS
Eaux plates et pétillantes
Café – thé

ARTS DE LA TABLE ET SERVICE
Assiettes porcelaine – Verrerie Cristal – Couvert Inox – Nappage des tables et serviettes en coton blanc.
Personnel de service et de cuisine Inclus pour une vacation de 10 h (incluant la mise en place- 2 h 30)

REPAS ET PRESTATIONS À 58.90 € TTC PAR PERSONNE

Pour 50 adultes minimum – pour nombre inférieur nous consulter

Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

Menu EMERAUDE

Entrée (au choix)

Salade croquante de légumes, gambas rôties et saumon fumé, vinaigrette d'agrumes
Foie Gras Mi-Cuit, compotée d'Oignons et Réduction Vin Rouge aux Épices
Saint Jacques Snackées en brochette, risotto croustillant, jus de crustacés réduit

Plat (au choix)

Suprême de pintade aux écrevisses, gratin de Pomme de Terre, endive braisée
Pièce de Bœuf poêlée jus corsé , Charlottes Confites au thym et à l'ail frais, grappa confites
Pavé de Cabillaud en écaille de Chorizo, Bataille de Légumes Croquants sauce vierge

Buffet de Desserts (4 au choix)

Entremet tout Chocolat ou mangue-passion ou Poire caramel
Framboisier feuilleté amandes - Fraisier
Mousse Chocolat
Salade de fruits frais de saison
Macarons
Assortiment petits fours
Verrine Pana Cotta Pistache
Verrine Tiramisu Spéculos

Pain individuel

PRESTATIONS INCLUSES

BOISSONS

Eaux plates et pétillantes
Café – thé

ARTS DE LA TABLE ET SERVICE

Assiettes porcelaine – Verrerie Cristal – Couvert Inox – Nappage des tables et serviettes en coton blanc.
Personnel de service et de cuisine Inclus pour une vacation de 10 h (incluant la mise en place- 2 h 30)

Repas et Prestations à 64.70 € TTC par personne

Pour 50 adultes minimum – pour nombre inférieur nous consulter

Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

Menu DIAMANT

Entrée (au choix)

Tartare de Saint Jacques à la Vanille, Salade d'Herbes Fraîches
Gambas poêlées au chorizo sur toast Grillé et tapenade
Foie gras poêlé au praline de noisettes, gelée de griottes
Couronne de Champignons des Bois aux Asperges Vertes

Plat (au choix)

Magret de canard au miel et citron vert, flan de céleri au gingembre, grappa confite
Filet de Bœuf en Croute, Sauce Périgourdine, Gratin Dauphinois et Fagot de Légumes
Médaillons de Lotte Rôtie, Beurre de Safran, Étuvée de Carottes Multicolores et Oignons blancs
Pavé de veau panure de noisettes crémeux de vitelotte et asperges vertes confites

Buffet de Desserts (4 au choix)

Entremet tout Chocolat ou mangue-passion ou Poire caramel
Framboisier feuilleté amandes - Fraisier
Mousse Chocolat
Salade de fruits frais de saison
Macarons
Assortiment petits fours
Verrine Pana Cotta Pistache
Verrine Tiramisu Spéculos

Pain individuel

PRESTATIONS INCLUSES

BOISSONS

Eaux plates et pétillantes
Café – thé

ARTS DE LA TABLE ET SERVICE

Assiettes porcelaine – Verrerie Cristal – Couvert Inox – Nappage des tables et serviettes en coton blanc.
Personnel de service et de cuisine Inclus pour une vacation de 10 h (incluant la mise en place- 2 h 30)

Repas et Prestations à 70.70 € TTC par personne

Pour 50 adultes minimum – pour nombre inférieur nous consulter

Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

BUFFET AMETHYSTE

Les entrées

Saumon Fumé et Saumon en Gravlax, sauce norvégienne
Terrine de légumes de saison
Tartare de daurade mangue gingembre
Médaillon de foie gras – compotée oignons rouges aux épices

Les salades (3 au choix)

Tomate mozzarella au pesto
Salade du Puy (Lentilles vertes, brunoise de carottes, céleri, poivrons, magret, oignons rouges, vinaigrette)
Salade de penné aux légumes du soleil
Salade Indienne (chou, poulet, raisins secs, pomme, noix, sauce curry)
Salade fraicheur (crevette, pamplemousse, avocat, mesclun)
Salade chinoise (Choux chinois, carottes, soja, cive, coriandre, crevette, champignons noirs, sauce chinoise)

Plat chaud servi à table (au choix)

Ballottine de Volaille duxelles de champignons, Mousseline de Carottes Fanes
Mignon de porc aux olives , crémeux de pommes de terre et céleri
Filet de lieu en Croute d'Herbes, Barigoule de légumes glacés

Buffet de Desserts (4 au choix)

Entremet tout Chocolat ou mangue-passion ou Poire caramel
Framboisier feuilleté amandes - Fraisier
Mousse Chocolat
Salade de fruits frais de saison
Macarons
Assortiment petits fours
Verrine Pana Cotta Pistache
Verrine Tiramisu Spéculos

Pain individuel

PRESTATIONS INCLUSES

BOISSONS

Eaux plates et pétillantes
Café – thé

ARTS DE LA TABLE ET SERVICE

Assiettes porcelaine – Verrerie Cristal – Couvert Inox – Nappage des tables et serviettes en coton blanc.
Personnel de service et de cuisine Inclus pour une vacation de 10 h (incluant la mise en place)

Repas et Prestations à 64.20 € TTC par personne

Pour 50 adultes minimum – pour nombre inférieur nous consulter

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

Menu ENFANT (de 4 -12 ans)

Entrée (au choix)
Assiette de Mise en bouche : (Cigare de Saumon au Saint Marcelin, Cigare de Jambon fromage frais aux herbes, Transparence de tomates confites et maïs)
Eventail de melon et chiffonnade de jambon de pays
Assiette de charcuterie

Plat (au choix)
Blanc de volaille aux champignons à la crème et tagliatelles
Filet de lieu beurre citronné et écrasé de pommes de terre aux herbes fraiches

Dessert
Identique aux adultes

Pain

PRESTATIONS INCLUSES

BOISSONS
Eaux plates et pétillantes

ARTS DE LA TABLE ET SERVICE
Assiette porcelaine – Verrerie Cristal – Couvert Inox – Nappage des tables et serviette en coton blanc.
Personnel de service et de cuisine Inclus pour une vacation de 10 h (incluant la mise en place)

Repas et Prestations à 18.00 € TTC par enfant

Menu PRESTATAIRE
(DJ – Baby-sitter, etc…)

Même menu et tarif que le menu enfant choisi

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

FROMAGE

Brie de Meaux Affiné accompagné de Mesclun et noix	5.90 € TTC/pers
Fromage Travaillé (Camembert , fourré aux pommes au calvados) Mesclun et noix	6.50 € TTC/pers
Duo de fromages (Brie et comté) et Mesclun et noix	8.60 € TTC/pers
Trilogie de fromages (Brie – comté – chèvre) Mesclun et noix	10.90 € TTC/pers

DESSERT

Pièce Montée « Traditionnelle » 2 choux et nougatine	5.60 € TTC/pers
Pièce Montée « Traditionnelle » 3 choux et nougatine	8.40 € TTC /pers
Pièce Montée « à Thème » 3 Choux	9.00 € TTC/pers

ANIMATIONS SUCREES

Fontaine à Chocolat brochettes de fruits et bonbons par p (Minimum 80 personnes)	6.90 € TTC/pers Incluant le prêt de la fontaine
Mini crêpes (accompagnées de sucre, confitures, Nutella (3 /pers)	4.60 € TTC/pers
Corbeille de fruits de saison	500 € TTC /pers

Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

BRUNCH

Le coin sucré

Mini viennoiserie (croissant – pain chocolat – pain aux raisins)
Baguette, beurre, confitures
Brioche
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

Le coin salé

Salade Tomate mozzarella au pesto
Taboulé à l orientale
Assortiment de charcuterie (terrine de campagne – jambon blanc et de pays, rosette)
Blanc de volaille tandoori
Roti de bœuf aux herbes

Plateau de fromages

Comté – Brie – Chèvre et son mesclun

Desserts

Tarte Fine aux pommes ou amandine
Salade de fruits frais
Mousse chocolat

Boissons

Café, Thé, Chocolat, dosettes de lait, Jus d'orange, Eaux plates et pétillantes

ARTS DE LA TABLE ET SERVICE

Vaisselle éphémère : Assiettes – gobelets , tasses – Couverts– Nappage des buffets des tables et serviettes éphémère blanc.
Personnel de service et de cuisine (1 Maitre d'hôtel et 1 cuisinier) Inclus pour une vacation de 6 h 00 - (de 9 h 00 à 15 h 00 pour un début de brunch à 11 h 00)

BRUNCH à 39.10 € TTC par personne

MINIMUM 40 PERSONNES -

OPTIONS

ŒUFS BROUILLES:

Nature et aux herbes . 4.40 € TTC/pers

OMELETTE ESPAGNOLE

Oignons – tomates- poivrons 4.70 € TTC/pers

Aventure Gourmande

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

Buffet du lendemain

Plateau de charcuterie

(Terrine de campagne, saucissons sec et à l'ail – jambon de pays)
Avec condiments et beurre

Salades

Salade taboulé à l'oriental
Salade de Coleslaw
Salade de pennes aux légumes

Viandes froides

Blanc de volaille tandoori
Roti de bœuf aux herbes

Fromage

Roue de Brie
(Mesclun – Noix – Beurre)

Desserts

Tarte fine aux pommes
Salade de fruits frais

Baguette et Pain de campagne inclus

BUFFET à 25.40 € TTC par personne

Minimum 20 personnes - Livré sur plateaux décorés prêts à déguster

OPTIONS

ARTS DE LA TABLE EPHEMERES:

Assiettes – gobelets – Couverts et serviettes éphémères. 4.90€ TTC/pers

BOISSONS NON ALCOLISEES

Jus d'orange – Coca - Eaux plates et pétillantes 2.90€ TTC/pers

FRAIS DE LIVRAISON (évalués selon la distance)

Forfaits selon Périmètres :

- 20 km 20.00 €
- 30 km 30.00 €
- 40 km 40.00 €

LES ARTS DE LA TABLE

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

LES ARTS DE LA TABLE

Forfait Modèle « Standard » inclus dans les menus proposés

Pour le cocktail

Nappage buffet
Plat pour le dressage des mets
Vases décoratifs
Flûtes à champagne (2) et Tumblers (1)

Pour le repas ou le buffet

Nappage pour les tables et serviettes
Assiettes porcelaine « Standard »
Couverts inox (5 /pers)
Verrerie (1 verre à eau,–1 verre à vin rouge), 1 flûte pour le dessert

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

LES ARTS DE LA TABLE – Option N° 2

Forfait Modèle « Filet d'Or » suppl. 4.90 €TTC/personne

Pour le cocktail

Nappage buffet
Plat pour le dressage des mets
Vases décoratifs
Flûtes à champagne (2) et Tumblers (1)

Pour le repas ou le buffet

Nappage pour les tables et serviettes

Assiettes porcelaine (4) « Filet d'or »
Couverts « Style » (5 /pers)
Verrerie « Excellence » (1 verre à eau, 1 verre à vin blanc – 1 verre à vin rouge), 1 flûte pour le dessert

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

LES ARTS DE LA TABLE – Option N° 3

Forfait Modèle « Océane » suppl. à 5.60 € TTC/personne

Pour le cocktail

Nappage buffet
Plat pour le dressage des mets
Vases décoratifs
Flûtes à champagne (2) et Tumblers (1)

Pour le repas ou le buffet

Nappage pour les tables et serviettes
Assiettes porcelaine (4) « Océane »
Couverts Style (5 /pers)
Verrerie « Muse » (1 verre à eau, 1 verre à vin blanc – 1 verre à vin rouge), 1 flûte pour le dessert

LE MATERIEL

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

MATERIEL (Option)

Table Ronde 8-10 personnes Diam 150 - 20.60 € TTC/pièce
Table Ronde 10-12 personnes Diam 180 - 29.60 € TTC/pièce

Table buffet/cocktail 150*90 - 19.90 € TTC/pièce
Table buffet/cocktail 200*90 - 20.90 € TTC/pièce

Mange debout + housse - 46.60 € TTC/pièce

Chaise Pliante Apolline velours :
7.00€ TTC/pièce
(Coloris : Rouge - Vert - Noir)

Chaise PVC Miami : 3.80 TTC/pièce

Chaise Napoléon 10.20 € TTC/pièce
(Coloris : blanc – Argent – Noir)

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

Housse de Tissu avec nœud ou lacet 8.90 € TTC/pièce
Pour Chaise "Miami"

Housse pour galet : 3.20 € TTC/pièce
Pour Chaise « Napoléon"

Portant vestiaire + 50 cintres 59.80 € TTC/pièce

*Tente 3m*3m : 165.70 € TTC/pièce*

*Etuve ventilée 600*800 : 197.00 € TTC/pièce*

Percolateur : 68.30 € TTC/pièce

Glaçons 10 kg : 22.00 € TTC/pièce

LES BOISSONS

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

LA CAVE

VINS

Les millésimes sont susceptibles de modifications

Vins rouges (75 cl)

Bordeaux Degave	13.00 €
Bordeaux Chapelle de Brivazac 2015	15.30 €
Bordeaux Côte de Blaye « Château Gazin Montaigu » 2015	16.70 €
Côte du Rhône « Tour Malière » 2016	15.40 €
Pinot Noir « Alsace » 2015	17.30 €
Bourgueil « Val de Loire » Prestige et tradition 2014	15.50 €

Vins blancs (75 cl)

Bordeaux Degave	13.00 €
Chardonnay « Pays d'Oc « le Sudiste 2016	14.20 €
Bordeaux Grave « Château Pouyanne » 2016	16.60 €
Bourgogne Aligoté « Les Planchant » 2016	17.40 €
Pouilly Fumé (Loire) « Les Clairières »2016	19.80 €

Vins Rosés (75 cl)

IGP Pays d'Oc « le Sudiste » 2016	11.50 €
Rose de Loire « Domaine de Flyne » 2016	13.60 €

Champagne (75 cl)

Champagne De Valbert Brut Réserve	23.30 €
Champagne Nicolas Feuillâtes	29.00 €
Crémant d'Alsace	12.50 €

Nos Conseils

Les quotas :

1 bouteille de soft et eaux pour 10
1 bouteille de vin blanc pour 6
1 bouteille de vin rouge pour 4 ou 3 si fromage
1 bouteille de champagne pour 3

Toutes les boissons peuvent être gérées par vos soins si vous le souhaitez nous ne prenons de droit au bouchon

LE SERVICE

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

DEROULEMENT DE LA JOURNEE

Le personnel
Le personnel est inclus dans nos prestations
L'effectif compris dans votre prestation ; 1 Maitre d'hôtel Pour 25-30 convives, incluant 1 maitre d'hôtel responsable, 1 cuisinier pour 40-50 convives

Tenue
Maitre d'Hôtel : Pantalon Noir – Chemise Blanche ou Noire – Cravate ou nœud papillon
Chef cuisinier : Pantalon noir – veste blanche ou noire et toque

Nos prix sont établis pour une prestation de 10 h 00

Pour une réception commençant à 18h00.
* A partir de 15h00 : Arrivée du personnel. Livraison du matériel et de l'économat, de la cave et des mets.
Mise en place des buffets pour le cocktail, et des tables avec la décoration définie ensemble
* A partir de 18h00 : Accueil de vos convives. Service du cocktail.
* A partir de 20h30 : Service du dîner.
*De 0h00 à 1h00 : Fin estimative du dîner. Débarrassage de l'office par nos cuisiniers. Débarrassage partiel des
lieux par nos maîtres d'hôtel
*Après 1h00 : Nous pouvons vous laisser du personnel de service, par exemple pour vos animations sucrées et/ou
le service des boissons, le débarrassage total du lieu de réception après le départ de vos derniers invités

*** Heure supplémentaire à partir de 1 h 00 : 80.00 € TTC/heure/pers - (Toute heure entamée et due)**

TRANSPORT
Le cout du transport et évalué selon le nombre de camion nécessaire à la réalisation et le lieu de votre réception

Tarif par camion

•Forfait de 0 à 50 km 170.00 € TTC
•Forfait de 50 à 100 km : 255.00 € TTC
•Forfait de 100 à 200 km 350.00 € TTC

Aventure Gourmande
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

Nos conditions générales de vente

REPAS TEST
Afin de concevoir au mieux votre événement, l'AVENTURE GOURMANDE vous propose une dégustation au cours duquel vous dégusterez les deux entrées et deux plats de votre choix dans le but de déterminer celui qui vous convient le mieux. Nous serons ravis de vous accueillir au sein de notre Atelier pour l'heure du déjeuner du mardi au jeudi de préférence.
Les frais de participation de ce repas sont de 45.00€ TTC par personne pour tous les participants (Maximum 6 personnes). Si nous avons le plaisir de vous accompagner, soit : signature du bon de commande le jour du repas test, le repas sera offert aux deux mariés.

TARIF
Le devis est valable sur une période de 90 jours à compter de sa date d'envoi

RESERVATION ET REGLEMENT
Le taux de TVA appliqué est celui en vigueur le jour de votre réception, et non le jour de la signature du contrat.
Un premier acompte de 40 % du montant total TTC vous sera demandé afin de valider votre commande et devra être accompagné de l'offre de votre bon de commande dûment paraphée et signée par vos soins. Le solde soit 60 % sera à régler 10 jours calendaires avant la date de votre réception. Si cela vous arrange vous avez la possibilité d'échelonner mensuellement vos paiements.
Notre offre devient définitive après la visite de repérage avec le client du lieu de votre réception.
Notre offre de service de tient pas compte des éventuelles redevances liées à votre lieu de réception (électricité, eaux etc..)
Toute somme non réglée à la date d'exigibilité produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard. En cas de retard de paiement, la société L'AVENTURE GOURMANDE pourra suspendre toutes les commandes du client en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.
Il n'est pas accordé d'escompte pour paiement anticipé.
En cas d'annulation totale ou partielle, les acomptes pourront être conservés par la société L'AVENTURE GOURMANDE à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable, sauf si l'annulation est due à un cas de force majeure.
Toute annulation doit être notifiée par écrit à L'AVENTURE GOURMANDE. Toute annulation par L'AVENTURE GOURMANDE entraînera le remboursement des sommes versées par le client, à l'exclusion de toute autre indemnité.

MATERIEL ET VAISSELLE
Nos tarifs de nos cocktails et repas incluent les frais de personnel, la vaisselle (platerie, verrerie, nappage blanc et de tout le matériel nécessaires à ces prestations.
Nous pouvons vous proposer une vaisselle et un nappage différents de celui inclus dans nos menus, ce qui nécessitera une étude personnalisé et d'une facturation complémentaire.
Les Tables et les chaises ne sont pas inclus, ainsi que le gros matériel de cuisine si votre salle n'est pas équipée, mais peuvent être fournies nécessitant une facturation supplémentaire.

La perte et la casse ou toute détérioration est à la charge du client. (Nous vous demandons donc une attention particulière pour votre décoration : agrafe, bougie, cierges magiques etc…)

Un chèque de caution sera demandé pour la mise à disposition du matériel, non encaissé, et restitué après retour, comptage et vérification du matériel. En cas de perte, casse, détérioration une facturation au prix d'achat du matériel sera effectuée.
La restitution du matériel s'effectuera le lundi avant 11 h 00, faute de quoi des frais supplémentaires de manutention vous seront demandés

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, l'effectif définitif nous sera donné 14 jours calendaires avant la date de réception.
Ce nombre sera le nombre facturé même en cas de défections importantes. Tous nos frais étant engagés à cette date, aucune remise ne pourra être demandée.
Nous nous réservons la possibilité de modifier le pris de vente en fonction d'une baisse importante du nombre de couverts, jusqu'à 14 jours calendaires, avant la réception, un écart maximum de 10 en moins de nombre de personnes à servir sera toléré.
En revanche, vous pourrez augmenter votre nombre de convives jusqu'à 5 jours ouvré avant la date de votre réception.

LIVRAISON

Toute commande supporte des frais de livraison (sauf accord de L'AVENTURE GOURMANDE) qui seront précisés au client. Lorsqu'une livraison n'est pas assurée par nos soins, les produits voyagent aux risques du client : il lui appartient donc de prendre toutes les garanties vis à vis du transporteur extérieur. Tout retard de la livraison des marchandises par la société L'AVENTURE GOURMANDE de moins de 2 heures, de même que toute avance de 2 heures au plus, ne sauraient donner droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de payer l'intégralité du prix. Aucune réclamation sur la prestation fournie ne sera prise en compte passé un délai de 24 heures. Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par écrit et ne pourra être prise en compte passé un délai de huit jours suivant la date de livraison.

La Société L'AVENTURE GOURMANDE pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer par suite d'un cas de force majeure (guerre, manifestations, émeutes, grèves, blocages ou difficultés de circulation, sinistres affectant les installations de la société L'AVENTURE GOURMANDE)

RESPONSABILITE

Le client est seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel, causé par lui-même, ses proposés et/ou ses invités. Notamment la perte, casse, dégradation ou disparition du matériel mis à disposition sont à la charge effective du client de même que les frais de remise en état des locaux.

Conformément à la loi du 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeure à la charge du locataire de la salle. La déclaration doit donc être effectuée par le client auprès de la SACEM. A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence des tribunaux de Paris