



# 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](mailto:laventuregourmande@orange.fr)

[www.aventure-gourmande.fr](http://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 chou 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 à 14.40€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 Figs  
(Accompagnés de sa confiture de cerises noires d'Ixassou,  
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*** 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

2.90 € TTC/pers

## COCKTAILS ALCOOLISÉS

1 L POUR 4-5 PERSONNES

Soupe Champenoise (Mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron)

Sangria Blanche ou rouge

Morjito (Rhum, citron vert, Perrier, menthe fraîche )

Champagne 75 cl Brut de Valbert « Réserve »

Champagne 75 cl Brut Nicolas Feuillâtes

Crémant d' Alsace 75 cl

16.00 € TTC/Litre

15.00 € TTC/Litre

11.90 € TTC/litre

22.30 € TTC/Bouteille

29.00 € TTC/Bouteille

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 fraîches, 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 Croustade, Sauce Périgourdine, Gratin Dauphinois et Fagot de Légumes  
Médallions de Lotte Rôtie, Beurre de Safran, Étuvée de Carottes Multicolores et Oignons blancs  
Pavé de veau panure de noisettes crèmeux 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  
Médaille 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 fraîcheur (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 Spécious

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 fraîches

##### **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  
Fromage Travaillé (Camembert, fourré aux pommes au calvados) Mesclun et noix  
Duo de fromages ( Brie et comté) et Mesclun et noix  
Trilogie de fromages ( Brie – comté – chèvre) Mesclun et noix

5.90 € TTC/pers  
6.50 € TTC/pers  
8.60 € TTC/pers  
10.90 € TTC/pers

#### DESSERT

Pièce Montée « Traditionnelle » 2 choux et nougatine  
Pièce Montée « Traditionnelle » 3 choux et nougatine  
Pièce Montée « à Thème » 3 Choux



5.60 € TTC/pers  
8.40 € TTC /pers  
9.00 € TTC/pers

#### ANIMATIONS SUCREES

Fontaine à Chocolat brochettes de fruits et bonbons par p  
(Minimum 80 personnes)  
Mini crêpes ( accompagnées de sucre, confitures, Nutella (3 /pers)  
Corbeille de fruits de saison

6.90 € TTC/pers Incluant le prêt de la fontaine  
4.60 € TTC/pers  
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 (terrines 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 Maître 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 38.10 € 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 penne 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 €



Aventure Gourmande  
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

## *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







Aventure Gourmande  
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

## *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*



*Étuve ventilée 600\*800 : 197.00 € TTC/pièce*



*Percolateur : 68.30 € TTC/pièce*



*Glaçons 10 kg : 22.00 € TTC/pièce*



Aventure Gourmande  
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

## *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 Feuillatés	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*



Aventure Gourmande  
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

## **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