

Carte des Cocktails

Toasts :

Rillettes aux St Jacques à la bretonne ; Rillettes de crabes au sel de Guérande ; Rillettes de thon ; Rillettes Saumon fumé à l'aneth ; Foie gras.

Pain Nordique Garnie :

Saumon ciboulette citron ; Mousse canard ; Fromage fine herbes.

Verrines :

Assortiments de produits de la Mer et de la Terre, selon la saison.

Tortillas :

Saumon-Aneth, Poulet aux Épices, Pastrami, Légumes

Navettes :

Aux 2 Saumons, Thon-Poivrons, Fromage et Menthe poivrée, Poulet sauce Caesar

Pics Brochettes :

Tomate marinée et Jambon de Pays, Comté et Pommes, Olive noire et Mozzarella, Poulet et Ananas, Magret et Abricot

Réductions sucrées :

Macaron, Choux garnis (Vanille, Citron, Exotique, Chocolat), Croustillant chocolat, Millefeuille, Paris-Brest, Tartelettes Framboise, Citron, Chocolat

Formules Cocktail

Plateau de Toasts Variés 24 Pièces :	22.00€*
Plateau de Verrines 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Mini Tortillas 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Minis Navettes 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Minis Bâgels 24 Pièces :	35.00€*
Plateau de Pic Brochettes 24 Pièces :	30.00€
Plateau de Réductions Sucrées 24 Pièces :	25.00€*
Brioche (14 tranches) :	8.80€*
Chouquettes :	Plateau de 40 pièces : 8.50€*

Cocktail dînatoire : Assortiments

5 Amuse-Bouche salés :	5 pièces /pers :	5.10€*
8 Amuse-Bouche salés + 2 sucrés :	10 pièces/pers :	10.00€*
9 Amuse-Bouche salés + 3 sucrés :	12 pièces/pers :	12.00€*
12 Amuse-Bouche salés + 3 sucrés :	15 pièces/pers :	15.00€*

Ateliers planchas : (mini 25 pers)

Tarif suivant le nombre de personnes, les mets et la durée du cocktail.

Service au forfait (suivant la durée). Vaisselle suivant le type de cocktail organisé

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Date : Signature avec mention « Lu et Approuvé » :

Merlet traiteur : Clients :

PRIX

- Nos Tarifs 2021 sont indiqués TTC au taux de TVA applicable à ce jour.

Ils pourront être révisés en fonction du taux en vigueur appliqué par l’Etat.

- Les tarifs mentionnant « Le Tout compris » incluent ce qui suit :

. La vaisselle, nappage et serviette

. Le pain, le café en buffet

. 5 heures de service / serveur et cuisinier

. Le nettoyage de la vaisselle et de la cuisine avant notre départ.

Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait

- Perte ou casse de matériel par le client et/ou participant(s) à la prestation, constatée à l’issue de celle-ci et facturée au coût de remplacement

- Le maintien du personnel au-delà des heures **de service** indiquées. Un supplément de **30€/H/employé** vous sera facturé

Tout frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client.

Ne sont pas Inclus :

- La mise en place des tables, chaises, boissons, décorations, animation, location de salle, la vaisselle jetable pour le reste de la soirée, autres…

- Le pain et les boissons ne sont pas fournis sauf mention contraire sur le bon de commande

- La mise en place du couvert reste **une option**, vous avez la possibilité de la prendre en charge

- Aucune dégustation ne sera accordée sauf concernant les menus de mariage où un repas test pour 2 personnes est offert si le devis est validé par les futurs mariés

Notre personnel n’est pas formé pour la remise en état du lieu de réception, pour le lendemain, débarrassage des tables et chaises, le ménage de la salle et sanitaire ; le client doit s’assurer de la prise en charge de cette prestation lors de la réservation de la salle.

Soyez judicieux dans le choix de votre salle « Ayez une cuisine adaptée* » afin de vous proposer un plus large choix de menu. (*fourneaux, tables, frigo, lave-vaisselle, évier, eau, électricité). Si votre lieu n’est pas un minimum adapté, un supplément vous sera facturé.

COMMANDE

Toute confirmation de commande (ou validation de devis) doit être accompagnée d’un chèque d’acompte de 30% du montant TTC et du devis signé par le client. Le chèque d’acompte sera encaissé, selon votre choix, au mois de novembre ou février avant la date de la prestation.

Les présentes conditions générales de vente devront être imprimées et renvoyées signées par le client à notre adresse postale, ou à défaut être renvoyées signées par courriel à notre adresse mail. La réservation sera alors ferme et définitive. Montant

indiqué sur une base du nombre de personne dont tout changement occasionnera une nouvelle estimation.

En cas de commande passée par une association soumise aux dispositions de la loi 1901, le président et les membres de celle-ci seront responsables solidairement de ses engagements et des conséquences de leur non-respect.

Le devis modifié, les menus détaillés ainsi que la fiche de travail vous seront envoyés par mail. Ces documents devront nous être envoyés signés avec la mention « Lu et approuvé » par retour de mail. Vérifiez bien ces informations. Aucune

modification ne sera possible après la réception de ces documents validés. Veuillez à l’exactitude et à la précision de vos coordonnées, toute erreur ou retard ne pourra être imputé à Merlet Traiteur dans le cas d’informations erronées ou en cas de force majeure indépendante de notre volonté.

Le nombre définitif de convives devra nous être communiqué 15 jours avant la date de la prestation. Sachant que nos repas « association ou particulier » sont confectionnés pour un minimum de 35 personnes, le nombre de convives ne pourra être inférieur à celui-ci.

Par souci de défaut de paiement dans les délais, le solde de la facture sera à régler le jour même de la prestation, à la fin de celle-ci.

ANNULATION

Dès lors que le devis et les conditions générales de vente sont signés, l’acompte de 30% encaissé, toute annulation à l’initiative du client, quelle qu’en soit la raison entrainera la perte de la totalité de l’acompte, si aucun accord n’est envisageable pour un report ultérieur, sauf en cas de nouvelle commande d’un montant au moins égal à la précédente.

Dans le cas d’une **épidémie** ou **pandémie**, la prestation qui devra être annulée fera l’objet d’un avoir valable pour une durée de 18 mois à compter de la date de l’édition de celui-ci.

ALIMENTAIRE ET BOISSONS

Tout aliment ou boisson non fourni par nos soins pourra être servi par nos équipes à la condition que le service soit compris sur le devis. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent pour autant sous la responsabilité du client.

RESPONSABILITÉ

La responsabilité de Merlet Traiteur, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l’inexécution ou le retard dans l’exécution de l’une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d’un cas de force majeure.

Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l’article 1148 du Code civil.

Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel…