

CONDITIONS GENERALES DE VENTE SAISON 2026

+

CONTRAT DE RESERVATION

L'heure d'arrivée de nos équipes pour le jour du mariage est fixée avec le client.

Nos clients doivent donc s'assurer que la salle de réception soit ouverte.

Tous nos tarifs sont TTC (TVA 10% inclus)

ARTICLE 1 : NOMBRE DE PERSONNE MINIMUM

Notre devis est établi sur une base de 70 personnes adultes minimum au repas et au cocktail.

Nous assurons les prestations de mariage avec « formule apéritive + repas » et pour un minimum de 70 personnes adultes au repas et au cocktail et ce, jusqu'à 70 kms

Dans l'hypothèse où vous seriez moins de 70 personnes adultes au repas, (60 adultes dans le minimum), un supplément forfaitaire de 150 euros sera facturé au titre des frais de logistique et 180€00 frais de personnel.

Au-delà de 70 kms et pour un minimum de 90 personnes adultes au repas et au cocktail, s'ajouteront des frais de déplacement du personnel + des frais Kilométrique allé retour compris

- **(130€00 pour 100KLM – 180€00 pour 150 KLM – 230€00 pour 200 KLM)**
- De 70 kms à 100 kms : forfait de 20 euros par serveur et cuisinier
- De 100 kms à 150 kms : forfait de 30 euros par serveur et cuisinier
- De 150 kms à 200 kms : forfait de 50 euros par serveur et cuisinier

ARTICLE 2 : PRESTATIONS COMPRISES DANS LE DEVIS

Le devis comprend le personnel de salle, à raison de 1 serveur pour 30 à 35 convives.

Selon la typologie du lieu de réception,

(Distance entre cuisine et salle ou cuisine et le lieu du cocktail ou escalier etc...)

1 ou plusieurs serveurs vous seront facturés en supplément afin d'assurer la prestation

Cette prestation est assurée par notre personnel pour une vacation de 8 heures, dès l'heure d'arrivée des clients indiquée sur le contrat.

Sont compris dans le devis :

- La nourriture du repas choisi, le pain, le café en buffet,
- Le matériel de cuisine et de logistique (véhicule frigorifié, four, etc...),
- Les nappages et les serviettes blanches, en non-tissés ou (tissu rectangulaire ou ronde en supplément,
- La vaisselle complète pour le repas.
- Toute vaisselle cassée sera facturée. La reprise, quant à elle, se fait le soir même après le mariage.

ARTICLE 3 : OBLIGATIONS A LA CHARGE DU CLIENT

Pour réaliser nos prestations, nous avons besoin de pouvoir bénéficier d'un coin office, séparé de la salle et équipé d'un point d'eau et de poubelles.

Dans ce coin office (ou à moins de 8 mètres de nos véhicules), nous devons disposer de 3 ou 4 prises en 220 volts

ARTICLE 4 : FACTURATION DES SUPPLEMENTS

Dans l'hypothèse où le client souhaiterait la mise en place de la vaisselle le jeudi ou le vendredi, un supplément de 1,80 euros par personne sera facturé **(personnel de mise en place et kilomètre inclus, et pour un minimum de 70 personnes, jusqu'à 70 kms).**

Au-delà du nombre de personnes et de la distance, un devis spécifique vous sera proposé.

Vous pouvez si vous le souhaitez récupérer la vaisselle le jeudi ou vendredi et la poser sur table vous-même, là aucun supplément ne vous sera facturé

- Animation fontaine à champagne : 70 euros (champagne fourni par les clients)
- Le trou normand (sorbet pomme et calvados) : 2,50 euros par personne
- Gratiné à l'oignon et fromage : 2 euros par personne
- S'agissant des convives uniquement invités au dessert : 3,50 euros par personne (ce prix comprenant le nappage, les serviettes, l'assiette, les couverts, la flûte, le café, le dessert et le service).
- Si vous fournissez les salés pour l'apéritif, nous pouvons proposer le service pour un supplément de 1,80 euros par personne.
- Enfin, pour la gestion de votre fin de soirée (open bar), nous pouvons vous proposer le service :
1 personne (150 euros TTC) et pour 3 heures de présence.
- **Serveur supplémentaire 180€00 TTC**

ARTICLE 5 : MODIFICATION DES PRIX

Nous nous réservons le droit de modifier certains tarifs, s'il y a lieu, **le mois précédent la prestation**, dans l'hypothèse d'une évolution des prix des marchandises, ou en raison d'épidémies diverses, d'une augmentation de l'énergie ou d'une hausse de TVA, ou d'une baisse importante du nombre de convives.

Si vous souhaitez cependant maintenir le budget fixé initialement, **nous vous proposons un choix ou un menu différent.**

ARTICLE 6 : SORT DE LA NOURRITURE NON CONSOMMEE

Les mets qui n'auront pas été consommés lors de la prestation, pourront être laissés aux clients qui le demandent. Je vous rappelle que nous avons, en effet, l'obligation de jeter toute nourriture qui n'aurait pas été mangée sur place, dans le respect de la chaîne du froid.

ARTICLE 7 : VINS ET ALCOOLS

Les vins sont offerts là où ils sont notés

Il s'agit de vin en bouteille, de type blanc, rouge et rosé ou autres si noter sur le devis **et sans limite de consommations.**

Dès que le fromage aura été servi, le personnel de service récupèrera tous les vins entamés.

S'agissant du vin d'honneur et pour le repas, vous pouvez amener vos boissons, il n'y aura pas de droit de bouchon.

Cependant, si le client amène son propre vin, (le vin offert par Stéphane BUTIN TRAITEUR) ne sera pas déduit du prix des prestations.

« Je vous rappelle, enfin, que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. »

ARTICLE 8 : MODALITES DE RESERVATION

Pour formaliser la réservation à la date convenue entre les parties, **vous devrez renvoyer, paraphé et signé, un exemplaire du devis, du contrat de réservation et des conditions générales de vente**, accompagnés d'un acompte de **1.000 euros** (mille euros), acompte devant être versé par virement ou espèces,

Cet acompte ne sera pas restituer en cas d'annulation de date même avant la période des 8 mois.

Lors de la réservation, le nombre de personnes prévu à la manifestation devra être précisé, avec une marge maximale de 15%.

La réservation ne sera pas considérée comme ferme et définitive, tant que le devis, le contrat et les conditions générales de vente, ne seront remises à Stéphane BUTIN TRAITEUR, paraphés et signés.

Un nouvel acompte de 40% du montant total du devis devra être réglé, au plus tard, **deux semaines avant la date de l'événement**, sous peine de résiliation.

Enfin, le paiement du solde devra avoir lieu le lundi suivant la prestation en ramenant (flûtes à champagne, machine à café etc....)

En cas de non-paiement du solde dû, une majoration de 2% par mois de retard sera appliquée.

ARTICLE 9 : MODIFICATIONS DU NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre définitif de personnes participant à la manifestation devra être arrêté **2 mois avant la date de ladite manifestation.**

Le nombre de personnes facturé sera celui commandé 2 mois avant la manifestation

A cette date, devra être communiqué le nombre d'adultes, d'enfants et le nombre de personnes à l'apéritif et les suppléments éventuels.

ARTICLE 10 : CONDITIONS D'ANNULATION

Si l'annulation intervient au moins 8 mois avant la date de l'événement, le client sera redevable d'une somme forfaitaire **correspondant à 40% du montant total de la prestation.**

Dans l'hypothèse où l'annulation interviendrait 6 mois avant la date de l'événement, **la somme forfaitaire due par le client sera de 50% du montant total de la prestation.**

En deçà du délai de 6 mois, **la somme forfaitaire due par le client sera de 80% du montant total de la prestation.**

ARTICLE 11 : ASSURANCES

Stéphane BUTIN Traiteur est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas.

Pour des raisons de sécurité et de traçabilité sanitaire et alimentaire, seuls les produits fournis par Stéphane BUTIN Traiteur seront utilisés et servis lors de la manifestation.

ARTICLE 12 : LITIGES

Tout litige ou différend causé et/ou lié au présent contrat, né ou pouvant naître entre les parties, pour quelque raison que ce soit et notamment concernant sa formation, sa validité, son interprétation, son exécution ou sa rupture, et plus généralement concernant relève de la compétence exclusive des juridictions du Tribunal de CASTRES (TARN).



Stéphane Butin Traiteur
44 avenue René Cassin 81100 CASTRES
TEL : 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

Contrat de réservation de notre service traiteur.

Vous venez de réserver notre service traiteur

Pour la date du / / 2026

Lieu :

Nombre de personne au repas adultes :

Nombre de personne au repas enfants :

Nombre de personne à l'apéritif :

***La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation
de nos conditions générales de vente***

Nom et prénom des 2 futurs époux

.....
.....

Votre adresse

.....

Code postal :

Ville :

« Photocopie de la carte d'identité des futurs époux »

Téléphone fixe :

Portable :

E-mail :

Date

Je m'engage au contrat de réservation pour la prestation demandée.

Signature

Signature

***Précédée de la mention
« Lu et approuvé »***

***Précédée de la mention
« Lu et approuvé »***