



CARTE ECOMALIN



www.avstraitteur.com

La Carte Economalin!

Pour recevoir à la maison vous n'avez pas besoins de toute la prestation traiteur,
vous avez vos habitudes pour chercher le pain et le dessert chez votre boulanger/pâtissier,
le plateau de fromage chez votre crémier habituel,
la vaisselle vous l'avez et les boissons sont dans votre cave, vous avez juste besoin
des hors d'œuvres et des viandes **c'est tout !**



A Votre Service ! TRAITEUR est une entreprise Familiale :

Nathalie & Jean-Marc vous proposent depuis 1989 l'organisation de vos événements.
Avec l'installation du laboratoire sur Saint-Quentin en Yvelines en 2005 sur 600 m² toute l'équipe est
à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation de votre événement !



Pour vos événements particuliers

Découvrez aussi nos cartes avec des formules spécifiques

Retrouvez sur www.avstraiteur.com :

Formules Mariage
Formules Anniversaire
Formules Communion/Baptême
Formules Fiesta entre amis
Propositions pour les Funérailles
Carte Réception privée

Nos viandes ont pour origine les pays suivants, selon les arrivages :
France, Italie, Irlande, Argentine, Pologne, Nouvelle Zélande

«Pratiquez une activité physique régulière» www.mangerbouger.fr

«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération»



Pour L'apéritif

(Dressé sur plateaux jetables éco-durable)

Canapés

"Classiques"

Tomate - Saumon - œuf de caille - tartare de truite - fromage frais /noix...
Assortiment suivant la production du jour

24 canapés **31,00 €**

48 canapés **61,00 €**

Mini Brochettes "Sélection"

Tomate/mozza al pesto - Œuf de caille/saumon
Abricot Périgourdin - Pincette de crevette en habit de radis noir
Magret fumé/ananas - Pastrami/pruneau

24 mini brochettes assortiment à définir suivant le nombre **37,00 €**

48 mini brochettes assortiment à définir suivant le nombre **72,00 €**

Bouchées "Gourmandes"

Carrétarama/œufs de truite - Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse
Mini blinis/Tzatziki/saumon fumé - Polenta/fromage frais/chorizo
Profiterole/mousson/magret fumé - Moelleux tomate/féta
Profiterole Océane - Polenta/fromage ail et fines herbes/piquillos

24 mini bouchées assortiment à définir suivant le nombre **37,00 €**

48 mini bouchées assortiment à définir suivant le nombre **72,00 €**

Roll-Wrap (tortilla roulée)

saumon/fromage frais - jambon blanc/emmental - Bœuf/fromage frais à l'estragon

24 rolls-wraps **27,00 €**

48 rolls-wraps **55,00 €**

Verrines « Saveurs »

Guacamole/crème Yuzu/surimi - Tartare aux 2 tomates/féta
Cocktail de crevettes - Crumble Périgourdin*

Le plateau de 6 pièces *assortiment à définir suivant le nombre **13,10 €**

Le plateau de 12 pièces *assortiment à définir suivant le nombre **25,50 €**





Cuillères « Gourmandises»

Duo pétoncles & crevettes safranées - Tartare de St Jacques & Saumon marinade exotique

Macaronade Périgourdine aux figues - Gravlax de saumon

Le plateau de 12 pièces * assortiment à définir suivant le nombre 24,10 €

Le plateau de 24 pièces * assortiment à définir suivant le nombre 47,20 €

Pains surprises

Pain céréales (50 pcs) 48,50 €

Jambon de pays - Rillettes de thon - Rillettes de canard - Tzatziki -
Fromage ail et fines herbes - Tartare de saumon

Pain surprise Polaire (40 pcs) 45,00 €

Saumon basilic - Fromage frais et Œufs de truite - Jambon Blanc

Pain surprise ARC en CIEL (40 pcs) 40,00 €

Fromage frais/Jambon blanc - Saumon fumé/sauce Athéna -
Volaille à l'espagnole/fromage frais - Rillettes Océane

Mini feuilletés à réchauffer

Mini quiches diverses - mini pizza - Roulé de saucisse

24 mini feuilletés 28,50€

48 mini feuilletés 55,20 €

Macarons

Pistache -chocolat -citron - café - framboise

Le plateau de 24 macarons 31,00 €

Le plateau de 48 macarons 61,50 €.

Fours sucrés "classiques"

Assortiment classique : mini éclairs, mini tartelette, mini mille feuilles ...

Assortiment suivant la production du jour

Le plateau de 24 fours frais 35,95 €

Le plateau de 48 fours frais 71,50 €

Fours sucrés "Gourmands"

Assortiment gourmand : Mini Tatin - fondant caramel noix - feuillantine framboise

dacquoise pistache - palets d'or....

Assortiment suivant la production du jour

Le plateau de 24 fours frais 40,00 €

Le plateau de 48 fours frais 79,00 €

Nous recommandons pour :

un apéritif d'une demi heure un choix de 3/5 pièces par convive

un cocktail d'une heure un choix de 8 à 10 pièces

un cocktail d'une heure et demi un choix de 12 à 14 pièces

un cocktail de deux heures un choix de 16 à 20 pièces comprenant des animations.



Nos Formules cocktails

Minimum 15 personnes

Assortiments donnés pour exemple, les variétés proposées dépendent :
de la préparation du jour et du nombre de personnes.



COCKTAIL Eco 5 pièces à 6,30 €

Minimum 15 personnes

Canapés « Tentations » 2pcs

Tomate - Saumon - œuf de caille - tartare de truite - fromage frais /noix...

Mini brochette 1pc

Tomate/mozza al pesto

Les Roll-wraps 2 pcs

Rôti de bœuf/fromage frais à l'estragon/salade - Saumon/tsatsiki/concombre

COCKTAIL 6 pièces à 9,40 €

Minimum 15 personnes

Mini brochettes 2pcs

Tomate/mozza al pesto - Œuf de caille/saumon

Abricot Périgourdin - Pastrami/pruneau

Bouchées "Gourmandes" 4 pcs

Caroline Océanes aux œufs de truite - Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse

Mini blinis/Tzatziki/saumon fumé -

Profiterole/mousson/magret fumé - Moelleux tomate/féta

Carré Houmous de Betterave/Baby Poivons

COCKTAIL 8 pièces à 12,05 €

Minimum 15 personnes

Canapés "les incontournables" 2 pcs

Tomate - Saumon - œuf de caille - tartare de truite - fromage frais /noix...

Mini brochettes 2 pcs

Tomate/mozza al pesto - Œuf de caille/saumon

Abricot Périgourdin - Pastrami/pruneau

Bouchées "Gourmandes" 4 pcs

Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse - Profiterole de canard

Blinis de rillettes saumon/saumon fumé - Carré Crèmeux de patate douce/Pastrami

Il est possible d'ajouter des pièces sucrées pour compléter votre cocktail.



Photos non contractuelles

Nos Buffets

Nous vous proposons ici quelques formules buffets économa**l**ins, on vous propose seulement les entrées, les salades composées, les viandes &/ou poissons, les sauces et les condiments nécessaires.

Bien entendu, si vous désirez : le pain, le dessert, le fromage ...,
Vous les trouverez en option.

BUFFET "LilaMalin" à 15,35 €

Minimum 15 pers

Les Entrées Froides

Ronde de charcuteries du moment

Jambon de Paris, terrine de campagne, Salami & saucisson à l'ail

Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Petites crudités

Carottes, tomates, concombre, mais

Les Salades Composées

Tortis Tricolori

Tortis 3 couleurs au pesto et tomate

Taboulé à la menthe & raisin

Semoule, épices, tomates, concombre, poivrons, oignons, menthe, raisin

Les Viandes Froides

Effeillé de volaille aux herbes du maquis *sauce blanche*

Roti de Porc à la moutarde à l'ancienne *sauce moutarde à l'ancienne*

BUFFET "IriMalin" à 16,95 €

Minimum 15 pers

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

Jambon de Paris - rosette - saucisson à l'ail - mortadelle pistache

Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Tomate Mozzarella al pesto

Les Salades

Salade de céréales comme un taboulé

Blé, Seigle, Orge, épeautre, concombre, tomates....

Pennes aux légumes du soleil

Pennes, tomates, courgettes et aubergines grillées, oignons....

Les Viandes Froides

Rôti de Bœuf aux herbes du maquis *sauce Choron*

Effeillé de dinde à l'Espagnole *mayonnaise Ibérique*



BUFFET "GauMalin" à 17,75 €

Minimum 15 pers

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays - saucisson à l'ail - rosette - mortadelle pistache - Pâté de campagne & rillettes

Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Assortiment de crudités

carottes râpées, céleri rémoulade, maïs, betteraves, tomates

Les Salades

Taboulé Orientale à la menthe & raisin

Semoule, tomates, poivrons, menthe, raisin

Salade piémontaise

pommes de terre, lardons, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise

Salade de riz gourmand aux petits légumes

Riz basmati, carottes, poivrons, maïs, petits pois

Les Viandes & Poissons Froids

Rôti de porc aux pruneaux *jus du rôti aux pruneaux*

Pilons de poulets aux herbes du maquis *Sauce Blanche*

Effeillé de Cabillaud au Chorizo *coulis acidulé tex mex*

BUFFET "GourMalin" à 20,75 €

Minimum 15 pers

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays- saucisson à l'ail - rosette - mortadelle pistache - Pâté de campagne & rillettes

Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Terrine du Maraicher & copeaux de Pastrami *coulis Provençale*

Rosace de tomate et Mozzarella al pesto

Les Salades

Salade méli-mélo

Pomme de terre, Haricot vert et jaune, tomate, vinaigrette à l'échalote

Salade Pinacolada

Riz, ananas, amande, raisins imbibés au sirop gout rhum (pas d'alcool) poivrons, coco torréfiée, vinaigrette mangue ...

Salade de tortis tri-colori al pomodoro

Tortis 3 couleurs, tomate fraîches et marinées, sauce tomate, basilic

Les Viandes Froides

Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne *mayonnaise à la moutarde à l'ancienne*

Effeillé de poulets au Saté *Sauce arachides*

Contre filet de Bœuf à la Texane *sauce BBQ*



BUFFET "ChefMalin" à 22,25 €

Minimum 15 pers

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays - rosette - mortadelle pistache - chorizo doux - rillettes

Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Petite Salade Coleslaw et corolle de tomates

Choux râpé, carottes râpées, quartiers de tomate, sauce Coleslaw

Terrine océane et ses copeaux de saumon fumé sauce cocktail

Les Salades

Méli-mélo de Céréales comme un taboulé

blé, épeautre, orge, épices, tomates, concombre, poivrons, oignons, menthe, raisin

Salade de Serpentes à la toscane

Serpentes, tomates, poivrons, aubergines et courgettes grillées...

Salade de riz à la Camarguaise

Riz, courgettes, poivrons, tomates, oignons

Les Viandes & Poissons Froids

Rôti de Bœuf, Pesto et pétales de Parmesan *sauce BBQ*

Effeillé de Dinde aux épices Ibériques *mayonnaise aux épices Espagnoles*

Saumon à l'unilatérale *sauce gravlax*

BUFFET "RaffiMalin" à 24,95 €

Minimum 15 pers

Les Entrées Froides

Salade Catalane

Salade mêlée, tranquette de Foie gras au piment d'Espelette, magret fumé, sot l'y laisse fumé, haricots verts et jaunes

Tomates séchées Confit d'oignons et croustons de pain d'épices

Mousseline de Saint Jacques sauce cocktail

& ses copeaux de Saumon fumé au bois de Hêtre

Les Salades Composées

Salade de riz Bali

Riz Basmati, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette

Salade de Pennes au pesto

Pennes, tomates, pesto, pétales de parmesan, pignons de pin torréfiés, vinaigrette pesto

Salade méli-mélo

pommes de terre, Haricots verts et jaunes, tomates, vinaigrette à l'échalote

Les Viandes & Poissons Froids

Rôti de dinde à l'Italienne *Sauce Sicilienne*

Pièce de bœuf rôti aux tomates séchées et pignons de pin *Béarnaise*

Saumon rôti sur sa peau *mayonnaise combava et estragon*



BUFFET "EléMalin" à 26,85 €

Minimum 15 pers

Les Entrées Froides

Salade Hossegor

Salade jeunes pousses, Foie-gras marbré de magret, Magret de canard fumé, confit d'oignons

Tatin de légumes du soleil et saumon fumé

OËuf Mimosa aux écrevisses sur nid de Coleslaw

Les Salades Composées

Conchiglie Rigate à la méditerranéenne

Conchiglie Rigate, sauce tomate, légumes grillés

Salade Caroline

Pommes de terre, haricots verts & jaunes, oignons rouges, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Salade de riz Menton

Riz, poivrons, tomates, haricot verts et jaunes, olives, jus de tomate à la provençale

Les Viandes & Poissons Froids

Fondant de poularde farcie aux champignons nobles, *Sauce blanche*

Effeillé de filet de Rumsteak au parmesan & pesto, *Mayonnaise à l'Italienne*

Brochette de Saint Jacques et crevettes snackée, *Crème aux épices douces*



Buffet avec plat Chaud

Minimum 20 pers

BUFFET "MagnoMalin" avec plat chaud à 23,95 €

Buffet d'entrées

Terrine Océane et ses pétales de saumon mariné

Assortiment de Charcuteries

Jambon de Pays - rosette - mortadelle pistache - saucisson à l'ail

Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Salade Coleslaw à l'ananas

Choux râpé, carottes râpées, ananas, sauce Coleslaw

Plat chaud

(à choisir identique pour tous les convives)

Fricassée de volaille vallée d'Auge

ou

Estouffade de bœuf à la provençale

ou

Fondant de volaille aux champignons d'Ile de France

ou

Cuisse de canard à la Vigneronne

BUFFET "OrchiMalin" avec plat chaud à 28,80 €

Buffet d'entrées

Salade Terre/Rivière

Salade jeunes pousses/Foie gras Marbré /Truite fumé/Ecrevisses cocktail/Sot l'y laisse fumé

Terrine aux Saint-Jacques et ses copeaux de saumon fumé

Salade Impériale aux crevettes

Nouilles chinoises & poêlée de légumes au wok, crevettes, vinaigrette au soja

Plat chaud

à choisir identique pour tous les convives

Fondant de Poularde farcie aux Cèpes, sauce Morilles

ou

Caille farcie à la Périgourdine

ou

Grenadin de Veau aux écrevisses

ou

Pavé de Bœuf et son escalope de Foie gras comme un Rossini

attention mise en œuvre particulière

Gratin aux Girolles, gâteau de légumes croquants & tomates cerises rôties au thym





Menu EcoDésir

à **24,10 €** par pers
Minimum 10 personnes

Opéra de saumon sauce Athéna

**Mignonette de Poulet farci aux Cèpes, sauce Morilles
et ses garnitures**

Menu EcoSuprême

A **24,85 €** par pers
Minimum 10 personnes

Trilogie de Saumon

Saumon fumé - tartare de Saumon au citron vert et cumbawa - Rillette de Saumon & Blinis

**Duo de filet de Canard et Caille aux figues
Et leurs garnitures**

Menu EcoSaveur

A **32,10 €** par pers
Minimum 10 personnes

Salade Bidart

Salade jeunes pousses, Magret de canard fumé, Foie-gras marbré de magret,
aiguillette de poulet mariné, chutney figues ,

**Duo de filet de Canard et Caille aux figues
Et leurs garnitures**





Menu Ambition

à **32,15 €** par pers
Minimum 10 personnes

Cassiolette de Pétoncles, moules et crevette au Noilly
(entrée chaude)

Pièce de bœuf Façon Rossini
Et leurs garnitures

Menu EcoPassion

à **33,05 €** par pers
Minimum 10 personnes

Assiette Terre/Rivière

Salade/Foie gras Marbré /Truite fumé/Ecrevisses cocktail/Sot l'y laisse fumé

Mignon de Veau aux Morilles
et ses garnitures

En option :

1 petit pain individuel de 55 grs & 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)
Un plateau de fromage, de la salade et un dessert (nous contacter)

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson, le pain, et le personnel,
nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos produits sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).

Les plats chauds sont dans des plats alu allant au four ou au micro-ondes. Les temps de réchauffage vous seront indiqués (de 10 à 20 mns)



Carte des Boissons

Cristaline	50cl	0,95 €	1,5L	1,60 €
Cristaline Pétillante			1,5L	1,70 €
Vittel	50 cl	1,25 €	1,5L	2,60 €
Badoit	33 cl	1,25 €	1L	2,75 €
Perrier	33 cl	1,35 €	1L	2,86 €
Jus d'orange	33 cl	1,60 €	1L	5,28 €
Coca-Cola	33 cl	1,30 €	1,5L	4,73 €
Heineken	33cl	1,80 € ht 2,15 €		

Alsace

Riesling AOC.....	15,78 €
Gewurztraminer AOC.....	16,62 €

Val de Loire

Muscadet de Sèvres et Maines AOC	9,96 €
Sancerre AOC	27,00 €
Petit Chablis AOC	46,80 €

Bourgogne

Bourgogne Aligoté AOC	18,60 €
Saint Véran AOC.....	21,00 €

Rosé

Gaillac rosé AOC ...	9,96 €
Bandol rosé AOC	23,04 €
Tavel rosé AOC....	15,25 €

Val de Loire

Saumur Champigny AOC	18,36 €
Bourgueil AOC	15,30 €

Vallée du Rhône

Saint Amour AOC.....	15,84 €
Brouilly AOC.....	17,52 €
Chiroubles AOC.....	19,30 €

Bordeaux

Pavillon Royal Bordeaux AOC....	11,40 €
---------------------------------	---------

Champagne

Veuve Pelletier Brut	33,60 €
----------------------------	---------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Location de Vaisselle

Formule Cocktail apéritif

(par tranche de 10 personnes) :

20 flutes à Champagne (ou verres à sangria/punch) / 10 verres à soda/jus de fruits / Petites serviettes cocktails offertes

Formule Eco :

1 fourchette - 1 couteau - 1 cuillère à dessert - 1 grande assiette - 1 assiette à dessert - 2 verres à pied - 1 flute à champagne . Avec couverts de service pour les plats du buffet

Formule Confort :

1 fourchette - 1 couteau - 1 fourchette à fromage - 1 couteau à fromage - 1 cuillère à dessert - 2 assiettes - 1 assiette à dessert - 3 verres à pied - 1 flute à champagne. Avec couverts de service pour les plats du buffet

**Nous pouvons vous proposer des formules plus complètes, mais aussi tables, chaises, nappes, étuves, personnel...
N'oubliez pas de nous commander les Glaçons !**



Conditions générales de vente de la société (extrait)

A Votre Service ! Traiteur sarl

Sarl 30 000,00 € RCS Versailles 484 452 875 000 12
6/7 rue Nicolas Poussin - 78180 Montigny le Bretonneux
tel 01.61.38.20.92 - fax 01.61.38.20.93

Article 1 : Application des Conditions Générales de vente.

Sauf stipulation contraire, les présentes conditions générales de vente régissent toutes les commandes effectuées entre le service commercial **A Votre Service TRAITEUR** ; pour les plateau-repas, cocktails, petit-déjeuner, buffets, repas ; et le Client.

Et prévalent sur toutes autres conditions générales, notamment, sur des conditions générales antérieures ainsi que sur les éventuelles conditions générales d'achat du Client.

Le Client déclare avoir parfaite connaissance des Conditions Générales de vente et les accepte sans réserve.

Toutes informations et toutes photographies contenues dans nos catalogues ou figurant sur un autre support ne sont données qu'à titre indicatif, et n'ont aucune valeur contractuelle et pourront être modifiées à tout moment.

Article 2 : Commandes et modifications

La date butoir de confirmation du devis (pour les cocktails, buffets, repas,...) est communiquée lors de l'envoi de celui-ci.

Nos prix et notre engagement de réalisation deviennent caducs si l'accord arrive après cette date.

Le nombre définitif de convives (s'il diffère du nombre annoncé au moment de la commande) doit être communiqué au moins 5 jours ouvrés avant la date de l'évènement.

Toute commande de la gamme des coffrets-repas doit être adressée la veille de la livraison, avant 16 heures.

Les commandes passées le jour même seront exécutées en fonction de la disponibilité des produits et sous le formats définis de « Dépanneurs » (menus, conditions de livraisons etc.... spécifiques).

Article 3 : Acompte et annulation

Toute commande validée par le client au moyen de mail, fax ou courrier devra être accompagnée d'un acompte de 30 % du prix total TTC du devis (cet acompte pourra être versé par chèque, espèces, carte bleue via système Paypal) sauf accord préalable 30 % supplémentaires devront être versés 8 jours avant la prestation et le solde à réception de la facture.

Si l'annulation de la commande intervient dans les 30 jours précédant la livraison, **A Votre Service TRAITEUR** sera habilité à conserver 50 % du prix total de la commande.

Si l'annulation intervient dans les 8 jours précédant la date de la livraison, une indemnité forfaitaire égale à 100% du montant de la commande sera facturée par **A Votre Service TRAITEUR**.

En cas de pandémie entraînant la fermeture ou l'interdiction de réunion, les sommes versées seront conservées mais pourront être reportées pour une nouvelle réception (un nouveau devis sera établis une fois les règles établies et la date coordonnée avec nos disponibilités).

Article 4 : Prix

Sauf stipulation contraire, les prix applicables à la commande sont ceux en vigueur à la date d'émission de la commande.

Les prix en euros (€) sont indiqués "hors taxes" (HT) et "toutes taxes comprises" (TTC), lesdites taxes étant à la charge exclusive du Client.

La TVA en vigueur est de 10 % pour les produits alimentaires, les boissons non alcoolisées et les frais de livraisons alimentaires.

Les boissons alcoolisées supportent une TVA à 20 %. Ces TVA sont susceptibles d'être modifiées par le gouvernement, le prix de référence est le prix HT.

La location de matériel implique une TVA au taux de 20 % sauf si **A Votre Service TRAITEUR** se voit confier le service (maître d'hôtel, cuisinier,...). Dans ce cas, la totalité de la facture est calculée sur une base de TVA à 10 %, exceptées les boissons alcoolisées.

Les tarifs mentionnés et le millésime des vins peuvent varier en raison d'événements exceptionnels indépendants de la volonté de A Votre Service TRAITEUR. Ces prix s'entendent livraison non comprise.

Article 5 : Livraison

A Votre Service TRAITEUR met à votre disposition un service de livraison réfrigérée qui est facturé individuellement selon le lieu de livraison, les jours, les heures, les quantités à livrer ainsi

que l'accessibilité du lieu de dépose et de reprise.

Le budget est clairement notifié sur nos devis.

Nous rappelons à notre clientèle qu'il est important de faciliter la livraison en spécifiant les codes d'accès et particularités pour atteindre rapidement le lieu de livraison et de bien relire les informations de livraison sur le devis.

Toute erreur entraînera un complément de facturation en fonction du temps passé par notre livreur à attendre ou à rejoindre l'adresse précise après nouvelles informations de votre part.

Article 6 : Hygiène et reprise

Tous nos produits sont fabriqués dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément à la réglementation en vigueur.

Les livraisons s'effectuent par camions réfrigérés à maximum +4°C. Afin de ne pas rompre cette chaîne du froid, il est rappelé à notre clientèle que les marchandises doivent être conservées au frais (température requise : +3°C) jusqu'au moment de la consommation qui doit s'effectuer dans les 12 heures qui suivent la livraison et 2 heures pour la gamme des coffrets-repas.

Par mesure d'hygiène, aucune denrée alimentaire ne pourra être reprise ou échangée.

A l'issue de prestation traiteur avec service, tous les produits présentés aux consommateurs seront jetés ou détruits.

Notre société décline toute responsabilité sur les risques encourus par nos clients qui ne respecteraient pas ces consignes de sécurité alimentaire.

Article 7 : Assurance et dégradation

Le client reconnaît qu'il a été informé, par les présentes conditions générales de vente, qu'il lui incombe de prendre, pour chaque évènement, toutes les assurances nécessaires aux personnels, matériels, locaux loués ou prêtés, et autres faits qui impliqueraient sa responsabilité civile. Il est rappelé au client qu'il est responsable de toute dégradation, casse ou disparition de nos matériels.

La non-restitution d'une partie de notre matériel, quelle qu'en soit la cause, entraînera une facturation sur la base du prix de remplacement à neuf.

Article 8 : Consigne

Un chèque de caution sera demandé pour le matériel laissé sur place lors d'une prestation sans maître d'hôtel.

Cette caution sera réputée appartenir à SARL A Votre Service TRAITEUR si le matériel n'était pas rendu en bon état passé un mois. Une facture de casse ou de perte sera alors adressée au client afin de justifier de l'encaissement du chèque de caution.

Article 9 : Facturation

Le solde est à régler à réception de la facture (hors exceptions écrite par nos soins).

En cas de retard de paiement, il sera appliqué une pénalité selon la loi n° 92-1441 du 12/1992.

Article 10 : Protection des données

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'Informatique, aux Fichiers et aux Libertés, le Client dispose d'un droit d'accès et de rectification aux informations nominatives qui le concernent

qu'il peut exercer en adressant un courrier à A Votre Service TRAITEUR 6/7 rue Nicolas POUSSIN 78180 Montigny le Bretonneux.

Article 11 : Loi applicable et tribunaux compétents

En cas de litige sur l'exécution et/ou l'interprétation des présentes conditions générales de ventes, les tribunaux de Versailles seront seuls compétents et ce, même en cas d'appel de garantie et de pluralité des défendeurs.