

**FORMULE 18 PIÈCES
AVEC PIÈCES CHAUDES**
33,50 € HT/PERS,- (36,85 € TTC)

Tentations salées froides [11 pièces/pers.]
 Canapé nippon Foie gras de Canard & Pomme
 Cigale Radis mariné Poulet fumé
 Bœuf Teppanyaki aux Légumes Marinées
 Chrysalide de canard fumé et poire
 Pic de courgette et saumon au wasabi
 L'Echiquier d'espadon coco, carotte fondante, brésaola
 Bouchon de chèvre à la pomme Vitelotte, betterave Chioggia
 Pop Roll rillettes aux deux saumons, pain aux épinards
 Mini verrine trilogie tomates
 Mini pita Bœuf aux épices et aubergine
 Croc' surrine au Quinoa & Basilic

Tentations salées chaudes [2 pièces/pers.]
 Moelleux Tomate Confite & Basilic
 Mini croc jambon
 Tarte fine aux péttoncles & persillades
 Mini samossa au bœuf

Tentations sucrées [5 pièces/pers.]
 Pic de Fruits frais de Saison
 Four Kiku (Pâté Russe & Mousseline de Coquelicot)
 Opéra cocktail, miroir au cassis
 Finger noix de coco vanille & croquant chocolat
 Dôme acidulé au citron
 Mini Cup cake chocolat caramel Caramel
 Fraise aux saveurs d'oranger et crumble
 Mini tropézienne rhubarbe vanille
 Gourmandise en Sucette Pralinoise
 Mini éclair tout chocolat



**FORMULE 24 PIÈCES
AVEC PLAT CHAUD**
45,00 € HT/PERS, (49,50 € TTC)

Tentations salées froides [15 pièces/pers.]
 Canapé nippon Foie gras de Canard & Pomme
 Fantaisie Abricot moelleux & Foie gras de canard Pistache
 Cigale Radis mariné Poulet fumé
 Bœuf Teppanyaki aux Légumes Marinées
 Chrysalide de canard fumé et poire
 Pic de courgette et saumon au wasabi
 Pic de St Jacques, crabe et mangue
 L'Echiquier d'espadon coco, carotte fondante, brésaola
 Bouchon de chèvre à la pomme Vitelotte, betterave Chioggia
 Tradition Melon et Jambon de Bayonne
 Roulade en feuille de riz aux Achards de légumes
 Pop Roll rillettes aux deux saumons, pain aux épinards
 Mini verrine trilogie tomates
 Mini pita Bœuf aux épices et aubergine
 Croc' surrine au Quinoa & Basilic

Le plat chaud [1 plat de 130grs/pers.]
 Saumon au quinoa et vierves de légumes
 Pintade, légumes basquaise et grenailles

Tentations sucrées [5 pièces/pers.]
 Pic de Fruits frais de Saison
 Four Kiku (Pâté Russe & Mousseline de Coquelicot)
 Opéra cocktail, miroir au cassis
 Finger noix de coco vanille & croquant chocolat
 Dôme acidulé au citron
 Mini Cup cake chocolat caramel Caramel
 Fraise aux saveurs d'oranger et crumble
 Mini tropézienne rhubarbe vanille
 Gourmandise en Sucette Pralinoise
 Mini éclair tout chocolat

Tarif exclusif au site Le Privé paris incluant les frais de logistique & couverts bambou pour les contenants (sur place : verrerie - four – 1 barman – 1 bar de service)
 + 1,30 € HT/pers. (1,43 € TTC) pour 30cl de softs assortis
 +7,50 € HT/pers. (9,00 € TTC) pour 1 coupe de champagne Riem Becker brut prestige
 +4,00 € HT/pers. (4,80 € TTC) pour 1/4 de vin (Chablis & Bordeaux Lisennes)
 + 4,00 HT/pers. (4,40 € TTC) pour service de café fin moka (matériel inclus)
 + 11,50 HT/pers. (12,65 € TTC) pour du personnel de service en vacation de 6h & son matériel de poste & service (1 maître d'hôtel de 1 à 50 personnes / 2 de 51 à 100 personnes)
 + 40,00 € HT (44,00 € TTC) pour 1 buffet de 2m nappé en coton

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1 - CONDITIONS DE CONFIRMATION & ANNULATION

- Toute confirmation de commande doit nous parvenir au plus tard 8 jours ouvrables avant la date de la manifestation. La commande est ferme, définitive et non susceptible d'annulation à compter de la réception de sa confirmation, matérialisée par le devis signé par le client, revêtu de la mention « bon pour accord » et accompagné d'un acompte correspondant à 50 % du montant total TTC de la commande. Sont facturés des frais techniques et administratifs en cas d'annulation de commande pour un jour donné selon les délais ainsi définis : J15 : un forfait de 1000 HT entre J 14 et J 8, 10 % du total du devis HT, avec un minimum de 1000 € HT entre J 7 et J 4, 25 % du total du devis HT, avec un minimum de 1 000 € HT à J 3, 100 % du devis est facturé. Par contre, en cas de résiliation de notre part sans motif sérieux, nous serions redevables du montant de l'acompte perçu.
- Dans le cadre des manifestations représentant une estimation supérieure à 50 € HT, un acompte égal à 70 % du montant TTC est alors exigé.

2 - DEFINITION DU NOMBRE DE PERSONNES CONVIEES.

- 8 jours avant l'événement, une première variation du nombre des invités nous est transmise, confirmée par écrit.
- Le nombre définitif de participants (base de facturation) doit nous être parvenu dans les 3 jours ouvrables (72 heures) qui précèdent la manifestation, à 12 heures, suivi d'une confirmation écrite. Dans le cas où nous constaterions une variation supérieure ou inférieure à 20 % à l'estimation effectuée, nous nous réservons le droit de facturer les frais déjà engagés pour cette prestation.

Un nouveau devis est alors émis par nos soins pour accord final dans le cadre d'une augmentation, d'une diminution ou l'annulation partielle d'une prestation.

- Nous nous réservons le droit de refuser une modification en cas de force majeure (grève, incendie, intempérie, etc...) ou dans le cadre de l'approvisionnement d'un produit non mentionné dans nos tarifs.
- Toute réservation téléphonique ou modification quelque se soit apportée au dossier doit faire l'objet d'une confirmation écrite, par courrier, télécopie ou courriel afin d'être recevable.

3 - LE SIGNATAIRE DE TOUTE COMMANDE NE PEUT RECUSER AVOIR ACCEPTE LES PRESENTES CONDITIONS GENERALES SANS RESTRICTIONS NI RESERVES.

Les délais prévus dans la livraison d'une commande ou d'une réservation ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieur à 2 heures ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

4 - CONDITIONS DE PAIEMENT.

- Toute facture présentée à la livraison doit être payée comptant, sauf accord écrit préalable à défaut, nous nous réservons le droit de rapporter la marchandise en nos magasins.
- Conformément aux dispositions de l'article L4431 du Code du Commerce, le délai de règlement de nos factures ne peut excéder 30 JOURS APRES LA FIN DE LA DECADE DE LA LIVRAISON.

- Le non paiement des sommes dues dans le délai fixé par la loi entraînera l'application de pénalités de retard, exigibles dès le lendemain de la date d'échéance figurant sur la facture. Le taux de pénalités de retard sera égal au taux d'intérêt appliquée par la Banque Centrale Européenne majoré de 7 points. Le client sera tenu d'en régler le montant sans mise en demeure préalable, tout intérêt pour un mois commencé étant dû.

- Un escompte de 1 % du montant HT de la facture sera accordé pour tout paiement reçu dans les 10 jours suivant la livraison.

5 - RESPONSABILITÉ & ASSURANCES.

- Toute perte, dégradation, disparition, casse du matériel mise à la disposition des clients sera facturée à son prix de remplacement et ne sont pas inclus dans le tarif de nos prestations. De même, toute disparition de biens appartenant à nos clients ou à leurs invités ne sont couverte par aucune assurance ces frais complémentaires liés à l'organisation d'un événement sont à la charge du client.
- Le matériel est livré pour une journée sauf mention spécifique stipulée dans notre devis.
- La consommation excessive de boissons alcoolisées par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement. En aucun cas Riem Becker ne serait jugé responsable des débordements et casses entraînés à cause d'une consommation excessive.
- Les boissons sont facturées à la consommation par conditionnement non ouvert. Les préparations maison, cocktails de jus de fruits frais, vins & boissons étrangers ou prévus pour une occasion spécifique et non consommés ne seront pas défalcés de la facturation finale.

6 - DROITS D'AUTEUR, DECLARATION A LA SACEM.

- Nous vous rappelons que tout organisateur d'événement (celui qui a réservé l'espace ou la salle de réception), se doit de déclarer sa manifestation au près de la SACEM et s'acquitter des droits d'auteur liés à la production ou à l'écoute d'un programme musical quel qu'il soit. Nos prestations ne comprennent pas cette déclaration et l'acquittement des droits sauf mention spéciale.

7 - TARIF & LIVRAISONS.

- Nos prix sont susceptibles de variations selon le cours des produits saisonniers et les conditions économiques. Le prix de la facturation sera celui du tarif en vigueur du jour de la livraison ou de la prestation.
- Toute commande livrée supporte des frais de livraison variables selon le lieu, les volumes et le minimum de facturation.

8 - RECLAMATIONS.

- Toute réclamation, lors de la livraison de marchandises et boissons, non mentionnée sur le bon de livraison, sera considérée comme nulle et non avenue. Aucune réclamation ne sera reçue postérieurement.
- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être ni reprise ni échangée dans le cas de produits alimentaires.

Tous litiges relatifs à la présente vente seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Créteil.

RIEM BECKER ■ ZAC MURE ■ 128 BIS AVENUE JEAN JAURES ■ 94851 IVRY SUR SEINE CEDEX ■ SAS AU CAPITAL DE 395 000€

■ APE 5621Z FR 16 784 498 818 ■
WWW.RIEMBECKER.FR



Contact
Leslie TIMBERT
01 49 60 11 88 / 06 78 34 74 70
Leslie.timbert@riembecker.fr