



Guillaume

Guérin

Traiteur

Le fournil de l'horloge

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

☎ : 02 47 41 03 61

) : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Site internet : www.guillaumeguérin-traiteur.fr





Guillaume Guérin Traiteur
18 rue Marechal Joffre
37 100 Tours
Site internet : www.guillaumeguerin-traiteur.fr

☎ : 02 47 41 03 61
☎ : 06 79 57 37 23
✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Nos Plateaux Repas

Plateau repas *8,00 €**

Salade composée
Poulet rôti
Ou
Rôti de porc
Accompagné de sa
Ferrine de légumes
Et de
Chips
Fromages
Dessert du jour

Plateau repas *12,00 €**

Foie gras maison
Rosbeef
Ou
Poitrine de veau farcie
Accompagné de sa
Ferrine de légumes
Et de
Chips
Fromages
Dessert du jour

Plateau repas *16,00 €**

Foie gras Maison
Saumon et sa macédoine
Et
Rôti de Canard à l'orange
Ou
Faux filet
Accompagné de sa
Ferrine de légumes
Et de
Chips
Fromages
Dessert du jour

**Les tarifs sont pour une personne.*

Les commandes se font pour un minimum de 20 personnes

Conditions Générales de vente

Prix : Nos prix s'entendent TTC

Mode de règlements

Il vous sera facturé le nombre de convives commandé une semaine à l'avance. Ce nombre sera le nombre facturé même en cas de défections. Aucune remise ne pourra être réclamée, tout nos frais ayant été engagés à cette date, et notre organisation globale prévue avec ce nombre.

Si le nombre définitif devait augmenter dans la semaine précédant la réception, nous nous réservons la possibilité de modifier les repas supplémentaires en conservant la même qualité.

En raison d'un accroissement de l'activité et du nombre de réservation, nous observons le droit de refuser votre réservation. Et ceux, malgré toutes les clauses remplies.

Un premier acompte de 30% du montant T.T.C vous sera demandé afin de confirmer votre commande, accompagné de « l'offre de service personnalisée » dûment paraphée et signée par vos soins.

Le solde de la facture devra nous être réglé à réception de celle-ci.

(L'acompte sera encaissé 1 mois avant).

Notre offre de service n'inclut pas d'éventuelles redevances de salle et/ou frais techniques annexes. Notre offre de service devient définitive après la visite de repérage effectuée avec le client sur le site où la réception doit se dérouler.

Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 6 mois. Toute commande livrée supporte des frais de livraison, 3€ du kilomètre les 10 premiers sont gratuits.

Toute modification d'une commande doit parvenir au moins 72h avant le jour de livraison. Celle-ci ne peut être inférieure passé ces délais.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.

Le matériel est fourni pour une journée, sauf accord préalable. Les risques de perte, casse, dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et sont à la charge effective de notre client, de même que les éventuels frais de remise en état des locaux. Pour toute location, merci de nous contacter **1 mois à l'avance**.

Aucune réclamation ne sera recevable postérieurement au jour de la réception.

Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées sans réserve ni restriction. Tout litige sera soumis à arbitrage des tribunaux compétents, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.

Le personnel : Effectif minimum : 1 Maître d'hôtel pour 30 convives

La vacation : Nos prix sont établis pour une vacation en fonction des menus.

Si le besoin de votre réception demande une vacation supérieure. Le coût de l'heure supplémentaire entamée vous sera facturé :

- 29,00 € TTC de l'heure/personnel.

Transport et déplacement non compris dans notre prestation :

- ❖ Livraison et reprise de l'ensemble du matériel et prestations alimentaires.
- ❖ Déplacements de nos personnels.

Le coût du transport sera évalué en fonction de la distance et du nombre de véhicules nécessaires à réaliser votre prestation.