



LA TABLE DE GAYA

SEMÉ,

CUEILLI,

PRÉPARÉ

ET SERVI!

# Contrat Traiteur

Entre les soussignés :

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse complète :  
.....  
.....  
.....  
.....

Numéro de téléphone fixe.....

Numéro de téléphone portable : .....

Adresse mail : .....

Ci après, dénommé(s) « Le ou les - client(s) »D'une part,

Et :

L'Entreprise Individuelle Les Champs de Gaya

dont le siège social se situe :

Hameau de Teule,

09200 Montjoie en Couserans,

immatriculée au registre du commerce et des

Sociétés de Foix,

sous le N° SIRET : 75264730500032

Ci-après, dénommé « Le Prestataire ».

Il a été préalablement exposé ce qui suit :

Appellation de l'évènement (Cocktail, repas de mariage, repas de baptême, buffet, autre...):  
.....

Date de l'évènement et lieu :  
.....  
.....

Horaire du début de la ou les prestation(s) :  
.....

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions, voici nos conditions générales :





LA TABLE DE GAYA

**SEMÉ,  
CUEILLI,  
PRÉPARÉ  
ET SERVI!**

# Contrat Traiteur

## Modalités de paiement :

Pour toute prestation, le client s'engage à verser des arrhes d'un montant de 500 € dès la signature du contrat. Celles-ci seront remboursées après la prestation pour pallier à d'éventuelles casses.

Le prix est déterminé en fonction du repas choisit et confirmé après la composition du menu.

L'acompte, équivalent à 50% du montant total TTC de la prestation, est à verser au maximum 2 mois avant la date de la prestation. Celui-ci sera encaissable immédiatement. La somme restante due, sera acquittée au plus tard une semaine avant la date de la prestation. La facture est payable comptant et sans escompte. Les arrhes seront restitué à la fin de la prestation, déduit éventuellement la casse de la vaisselle louée.

Le versement des arrhes à la signature, garantit la réservation de la date pour l'élaboration de la prestation du repas. Toute annulation à J-30 entraîne la facturation totale des arrhes.

La confirmation du nombre d'invités doit être faite au moment du versement de l'acompte, et être définitive 15 jours ouvrables avant la prestation, en deçà, tous les repas prévus seront facturés. Les 15 jours nous sont nécessaires aux commandes des marchandises et transformation des dites matières premières pour l'élaboration du repas. Aucune nourriture extérieure à nos produits, ne sera servie sans accord préalable.

## Boissons et verre :

Le droit de bouchon ne s'impose pas sur notre prestation, et le client peut ramener toutes les boissons qu'il souhaite sans contrainte de notre part. Les bouteilles facturées de notre coté seront uniquement les bouteilles ouvertes. La consommation d'alcool de vos convives est sous votre responsabilité. Notre établissement ne pourra en être tenu responsable.

## Produits et prix :

Le traiteur « La Table de Gaya » ne prend pas en charge la vaisselle, nappes, serviettes, décoration, table et chaise. Vous pouvez louer la vaisselle, la décoration et autre machine auprès de notre entreprise. Il sera facturé toute casse ou perte. Est compris dans le prix : pain, carafe, décoration et vaisselle des buffets.

## Nos besoins:

Il sera demandé au client de fournir des prises électrique, un raccordement à l'eau de ville obligatoirement.





LA TABLE DE GAYA

SEMÉ,

CUEILLI,

PRÉPARÉ

ET SERVI!

# Contrat Traiteur

**En livraison sans prestation de service :**

Le repas et/ou le vin d'honneur reste en totalité : installation, produits et service, à la charge du ou des clients(s). La marchandise reste sous la responsabilité du traiteur jusqu'à livraison. A la charge du client d'en prendre soin ultérieurement afin d'éviter toute intoxication alimentaire.

**En prestation de service :**

Pour les repas, le client a le choix entre :

-service à la française : les plats sont posés sur les tables, et les plats sont conditionnés pour 10 personnes.

-Service à l'assiette : les assiettes sont préparé en amont et sont directement servies au convive.

-Service type buffet : les plats sont disposé sur des tables, les invités viennent se servir directement, table après table

Il nous faudra en être prévenu au moment de la création du devis.

**Horaire**

L'horaire de début de la prestation est indiqué sur ce contrat, la prestation prend fin après le temps de production, du service et du nettoyage de la cuisine exclusivement. Si le service est retardé à la faute du client, nous factureront à hauteur de 200euro de l'heure après minuit.

Si le paiement est divisé en plusieurs clients, la facture sera établie et remise à la personne qui aura réservée notre prestation, charge à elle de récolter l'argent de part et d'autre. L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et le ou les client(s) doivent en conséquence dater et signer le présent contrat. Nous vous remercions de votre adhésion et de votre compréhension.

Date :.....

Parapher de vos initiales le bas de chaque page et signer ce document précédée de la mention manuscrite

« Bon pour accord, lu et approuvé »

