

Conditions de vente

Le prix de la prestation comprend :

La vaisselle (1 assiette et couverts correspondant par plat), l'eau minérale plate (Vittel bouteille en verre), le café, le pain (1 boule de pain par convive puis pain tranché), le nappage en intissé et les serviettes en intissé. Chaque ajout verra l'ajustement du prix.

Le prix de la prestation ne comprend pas l'installation des tables ni la récupération de la vaisselle restante. Toute prestation complémentaire sera facturée. Si la récupération ou l'installation est faite par nos soins, elle devra être précisée par mail ou courrier au moins 10 jours avant la date de la prestation.

La prestation service est prévue jusqu'à 1h du matin pour un début de repas vers 20h ou de vin d'honneur vers 18h, chaque dépassement d'heure sera facturé. Le taux horaire du personnel est de 26€ TTC (sous réserve de modification du SMIC ou de la TVA).

En cas de casse de vaisselle, une facture sera ajoutée en supplément.

30% d'acompte sera versé (et encaissé) au maximum 2 mois avant la date de la prestation et le complément sera remis par chèque avant la prestation. Le chèque ne sera encaissé que la semaine suivant la prestation.

En cas d'annulation du mariage, le chèque d'acompte sera conservé ou considéré comme dû.

Une dégustation à emporter est réalisable, elle sera facturée au prix réel du menu, et si nous effectuons votre prestation, sera déduite du montant final (dans la limite de 4 menus dégustation en une seule dégustation pour les groupes de plus de 100 personnes et 2 menus pour les groupes de moins de 100 personnes)

Le client s'engage à mettre à disposition du traiteur le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation (table de travail, barnum si nécessaire, mise à disposition de la puissance électrique nécessaire, point d'eau, coin cuisine respectant un minimum les règles d'hygiène, accessibilité entre la cuisine et la salle ...)

Nous n'effectuons pas le droit de bouchon sur les prestations, cependant si vous souhaitez apporter vos alcools et/ou autres élément complémentaires, une note devra être mise à disposition du personnel de prestation afin de préciser quel alcool et/ou quels éléments sont à prévoir et à quel moment de la prestation (ex : champagne pour le vin d'honneur ou non, préciser si vin différent pour le plat principale et le dessert...). Pour les bouteilles de vin rouge qui demandent d'être ouverte à l'avance, merci de préciser le nombre de bouteille que vous souhaitez être entamées. Sans note de votre part sur le vin rouge, nous ouvrirons l'équivalence d'une bouteille par table, 2 bouteilles pour la table d'honneur et une bouteille de « sécurité » dans le cas où une bouteille de vin serai « bouchonnée ». Sans précision de votre part, le personnel des Délices d'Orcines ouvrira les quantités lui semblant nécessaire et ne pourra pas être tenu responsable en cas de désaccord.

Nos menus étant préparés à l' avance dans notre laboratoire de cuisine, en cas de personnes absentes lors de la prestation, il nous sera impossible de vous laisser à disposition les menus supplémentaires car la chaine du froid aura été interrompue. Les menus des convives absents seront quand même dus.

En cas de non-respect de la date d'échéance des factures, des pénalités de retard pourront être facturées de 3 fois le taux d'intérêt légal