



TRAITEUR AUBERGE ANDRE

Mariage

Saison été // Mai à Septembre



Madame, Monsieur

Nous sommes professionnels dans la restauration depuis déjà quelques années.

Nous avons le plaisir de vous proposer notre service traiteur pour votre réception de mariage.

Nous attachons une attention particulière à la présentation de nos plats, ainsi qu'à la qualité et à la provenance des mets que nous travaillons au quotidien.

Nos plats sont élaborés maison.

Chaque prestation de Mariage est un épanouissement pour notre passion.

Nous mettons tout en œuvre afin de vous satisfaire et nous restons à votre écoute.

Emilie & Alexandre

Confiance, Réussite, Moment Unique....

Nos partenaires :

« Boucherie Sovian-Gazeau »

« Vents et Marées »

« SO.BD.DS »

*Vous accompagnez
dans votre
Évènement... .*

Du premier rendez-vous ...

LA RENCONTRE

Suite à un premier contact, nous vous recevons dans notre restaurant l'Auberge André à Cambes, à la découverte de notre offre et de notre savoir-faire. Nous échangeons, le temps nécessaire, sur vos envies et vos attentes. A l'issue de ce premier rendez-vous, nous vous ferons parvenir une offre sur-mesure.

LA DECUSTATION

Ce sera l'occasion d'éveiller vos papilles aux saveurs de notre cuisine et de vous projeter en toute sérénité. *Voir condition en avant dernière page*

A la dernière bouchée

L'ORGANISATION

Votre Chef de Projet sera votre interlocuteur privilégié, de la préparation à la réalisation. Il organisera, en amont, la prestation auprès de notre équipe formée au savoir-faire « maison ».

LA PRESTATION

Le jour J est arrivé ! De la cuisine jusqu'au service, notre équipe se déploie pour réaliser votre prestation avec efficacité, discrétion et élégance, nos serveurs et maîtres d'hôtel reçoivent, guident et servent vos convives. La réussite de votre mariage est notre plus belle vitrine. Vous pouvez compter sur notre professionnalisme pour faire de cet évènement une fête inoubliable.

Lieu de Réception

Chaque lieu et chaque mariage sont différents. Un rendez-vous sur le site de votre réception sera nécessaire pour l'organisation et planification de cette belle journée.

Nous vous apportons notre savoir et notre expérience acquise au fil des années pour l'aménagement des espaces pour la réussite votre réception.

L'organisation le jour j

Nous établirons ensemble lors de nos différents entretiens les heures d'arrivée et de départ, en fonction du choix de votre menu et toutes autres informations complémentaires.

- 3h00 avant votre venue : arrivée de l'équipe Traiteur
 - 18h-18h30 : arrivée de vos convives (possibilité de rafraîchissement)
 - 18h30-19h00 : commencement de votre Cocktail (durée maxi de 2h00)
 - 21h00-23h30: déroulement de votre dîner
 - 23h30-00h00 : présentation de votre Dessert
 - 00h00 : installation de votre bar de nuit et retrait de la verrerie et serviettes.
 - 2h00 : départ de l'équipe Traiteur (La cuisine sera nettoyée par nos soins)
- (8 Heures de service inclus, au-delà les heures supplémentaires seront facturées, voir dans les conditions générales de vente)*

Nos Menus ...

Boissons comprises

Cocktail maison et ses softs (2 verres par personnes)
Eaux minérales plates et gazeuses Abatilles

L'Art de la table

Le nappage & serviettes du dîner (couleur blanche),
la vaisselle, les couverts & la verrerie du cocktail au dîner

Le personnel

Maitre d'Hôtel et 1 serveur ou serveuse pour 25 personnes.
Personnel complet jusqu'à 2h00 du Matin

**Prestations garanties pour 70 convives adultes

Tout en Dinatoire & Animations...

Vous désirez une réception conviviale et dynamique pour votre mariage ?

Nous pouvons également vous proposer un service tout en dinatoire avec différents stands d'animation du cocktail au dessert !!
Nous nous adaptons à vos envies et au thème de votre mariage.
N'hésitez pas à nous contacter afin obtenir plus de renseignements.

Menu « Bohème »

Cocktail : 10 pièces dont 1 Atelier culinaire

Dîner : Patience-plat-fromage-dessert - Café & thé en Bar de nuit

Menu « Romance »

Cocktail : 13 pièces dont 2 Ateliers culinaire

Dîner : Patience-plat-fromage-dessert - Café & thé en Bar de nuit

Menu « Il était une fois ... »

Cocktail : 16 pièces dont 3 Ateliers culinaire

Dîner : Plat-fromage-dessert - Café & thé en Bar de nuit

Menu « Les Portes du bonheur »

Cocktail : 20 pièces dont 4 Ateliers culinaire

Dîner : Plat-fromage-dessert - Café & thé en Bar de nuit

Cocktail « Bohème »

Cocktail « Romance »

Cocktail « Il était une fois ... »

Cocktail « Les Portes du bonheur »

***Tarif pour les personnes présentes seulement lors de votre cocktail
(Ne peut être vendu seul)

Les Pièces Cocktail...

Les Boissons de votre Cocktail (au choix)

- ¤¤ Soupe de Champagne (citron vert, cointreau)
- ¤¤ Le Punch Planteur
- ¤¤ Le Cardinal
(Lillet Rosé, Gin, Citron vert, Grenadine, le tout allongé au Perrier)
- ¤¤ Virgin Fraicheur
(Eau plate, concombre, citron vert menthe fraîche)
- ¤¤ Le Fruité des îles
(Mélange du jus de fruit exotiques)

Bouchées Gourmandes Froides

- ¤¤ Mille-feuille de Foie gras et Pain d'Epices au Miel
- ¤¤ Macaron cacahuète Foie Gras maison
- ¤¤ Blinis à la crème citronnée et sa crevette rose
- ¤¤ Transparence de Tartare de Saumon &Saint-Jacques au piment d'Espelette
- ¤¤ Verrine de Tartare d'Avocat sur sa crème de piquillos, Magret fumé et Pignons de Pin grillés
- ¤¤ Jambon à la Truffe & crémeux au fromage sur sa brioche
- ¤¤ Wrap de Volaille rôtie au Paprika Fumé
- ¤¤ Wrap de Truite fumée crème légère aux Agrumes
- ¤¤ Rouleau Tartare de Bœuf sauce cocktail & Oignons Frits
- ¤¤ Pince de Bœuf pomme-poire et moutarde à l'ancienne
- ¤¤ Pressé de Brebis & Jambon de truie et sa pointe de confiture de Cerises Noires
- ¤¤ Caviar d'Aubergine & gésiers confits, pignons de pin grillés
- ¤¤ Mini Salade Landaise revisitée
- ¤¤ Capuccino de Petits Pois & son chips de Lard
- ¤¤ Brochette de Melon & Jambon Serrano
- ¤¤ Canapé Dorade au Pesto Rouge

Les Végétariennes

- ¤¤ Tagliatelle de Carottes Tricolore Vinaigrette à l'Orange et fruit de la Passion
- ¤¤ Sablé de Chèvre & sa Tomate Confit aux herbes
- ¤¤ Tartare de Tomate Cœur de Bœuf & sa pointe de Gorgonzola
- ¤¤ Wrap végétal carotte & céleri à la crème au Curry
- ¤¤ Tomate cerise « Pomme d'amour » caramel au piment d'Espelette

Bouchées Gourmandes Chaudes

- ¤¤ Samoussa de Confit de Canard Braisé
- ¤¤ Croustillant de Chèvre & Miel aux Noix
- ¤¤ Gougère de Volaille au Comté
- ¤¤ Gougère de Saint Jacques aux Sésames
- ¤¤ Langoustine déglacée au Porto Blanc & Estragon
- ¤¤ Mini Transparence de Bar façon Rossini et son caramel de Raisin Blanc
- ¤¤ Gambas Flambées au Whisky et Estragon
- ¤¤ Fondue de Légumes & Saint-Jacques, Beurre Blanc Champagne

Les Végétariennes

- ¤¤ Samoussa de légumes à la Provençale
- ¤¤ Velouté de saison et croquant d'Asperges
- ¤¤ Mini Pita à la Grecque olive noire, feta, tomate
- ¤¤ Mini Pita Mexicaine aux haricots rouges, maïs au paprika fumé & Cheddar

Les Ateliers Culinaires

Nos ateliers sont servis en trilogie (3 pièces)
Sauf la plancha en quatuor (4 pièces)

Atelier Plancha Mixte

Cuisson à la plancha sous vos yeux 4 brochettes au choix

Brochette Terre

- ⌚ Poulet Teriyaki, oignons rouges caramélisés
- ⌚ Magret de Canard et Pêche aux 4 Epices
- ⌚ Bœuf mariné et Echalotes Confites
- ⌚ Noix de Veau aux Poivrons
- ⌚ Agneau au Thym

Brochette Mer

- ⌚ Gambas marinées Thaï
- ⌚ Saint Jacques au Lard des Pyrénées
- ⌚ Truite marinée au Citron Combava

Brochette Végétarienne

- ⌚ Tomate cerise & courgette
- ⌚ Poivron & champignon

Atelier Wok

Cuisson sous vos yeux

Côté Terre

Volaille, pousses de bambou & soja
sauce à l'ail // sauce soja // sauce aigre douce

Côté Mer

Poisson du marché & ses crevettes, pousses & soja
Sauce à l'ail // sauce soja // sauce aigre douce

Côté Jardin

Assortiment de légumes
Sauce à l'ail // sauce soja // sauce aigre douce

Atelier Burger

Cuisson & montage sous vos yeux

Burger de bœuf

Oignon, tomate Fraiche, sucrine, cheddar et sauce béarnaise maison

Atelier Tartare

Préparation sous vos yeux

- ⌚ Tartare de bœuf Traditionnel
Worcestershire, tabasco, jaune d'œuf, moutarde, ketchup, capre, cornichon
- ⌚ Tartare de bœuf à l'Italienne
Tomate, parmesan, basilic, capre

Suite des stands page suivante

Les Ateliers

Culinaires suite...

Atelier Foie Gras

Découpe sous vos yeux

Foie gras de Canard Classique
Pressé de Foie gras au Lillet rouge
Foie gras Fumé
Accompagné d'un assortiment de pain aux céréales et ses Chutneys

Atelier du Sud-Ouest

Découpe sous vos yeux d'assortiment de magrets de canard

Magret Fumé
Magret aux herbes aromatiques
Magret au piment d'Espelette
Accompagné d'un assortiment de pain

Atelier Jambon Serrano & Copeaux de Parmesan

Découpe de Jambon à la Griffé devant vos convives

Jambon Affiné, Accompagné de Pains Céréales, mini tortilla Parmesan & mini tortilla persillade

Atelier de la Mer

Découpe sous vos yeux

Truite Fumé & Lieu noir gravlax
Accompagné de pain aux maïs, blinis & sa crème aux herbes fraîches-citron vert

Atelier de l'Océan

Présentation sur une Barque en bois

3 Huîtres N°3 Marennes « Fine de Claire »
Crevettes Roses
Bulots
Accompagné de Vinaigre à l'échalote, Mayonnaise et Aioli Maison, Beurre, Citron,
Assortiment de pains

Panier du Jardin

Service sur buffet

Animation Trilogie de Gaspacho
Melon au Lillet blanc // Concombre & menthe // Tomate & Basilic
Assortiment de crudités

Carotte // Concombre // Radis // Poivron // Choux fleur // Tomate cerise
Accompagné de ses sauces maison :

Mayonnaise // Crème Ail et Fine herbes // Sauce Cocktail // Houmous de pois chiche

Patience

Plat...

Garnitures...

Patience Fleurie

Mer

- ∞ Saint-Jacques snackées sur sa compoté de légumes Arrosée de son beurre blanc au Champagne
- ∞ Bar à l'unilatéral sur sa fondue de poireaux crémeuse au Martiny Dry & son beurre au Pesto rouge

Terre

- ∞ Foie Gras de canard caramélisé à la mangue & 4 épices sur son lit forestier sauvage à la persillade
- ∞ Ris de Veau braisé sur sa mousseline de panais Arrosé de son jus corsé

Les Plats

Terre

- ∞ Filet de Canette & son jus au Miel 4 épice à l'orange
- ∞ Suprême de Volaille au Foie Gras de Canard caramélisé & son jus au chorizo, piment d'Espelette
- ∞ Quasi de Veau & son jus aux Morilles et lard des Pyrénées
- ∞ Filet de Bœuf Rossini, Accompagné de sa Sauce Bordelaise Truffée
- ∞ Carré d'Agneau (3 côtes) nappé de son jus au Romarin

Mer

- ∞ Pavé de Maigre sauvage & son beurre au Pesto rouge
- ∞ Dos de Cabillaud & son beurre au herbes fraîches
- ∞ Papillote en transparence Saumon-Gambas aux suprêmes d'agrumes Citron-Orange-Pamplemousse

Végétarien

- ∞ Tarte Fine aux légumes du Soleil accompagnée de Cromesquis de quinoa et son cœur coulant au Fromage végétal arrosé de son jus de sésames et fines herbes
- ∞ Tourtière de légumes glacés et croquants accompagnée de choux chinois braisé & croquette de tofu fumé

Les Garnitures

- ∞ Rosace de pomme de terre mousseline de patate douce & ses légumes de saison
- ∞ Gratin Dauphinois & ses légumes de saison
- ∞ Brochette de pommes grenailles & son tian de légumes
- ∞ Pommes Sarladaise (oignon, champignon, haricot vert, lardon)

Fromages...

Gâteaux et Douceurs...

Les Fromages

- » Saint Marcelin
- » Sainte Maure de Touraine
- » Roquefort
- » Bleu D'Auvergne
- » Ossau Iraty
- » Brie de Meaux
- » Morbier
- » Comté
- » Saint Nectaire
- » Gorgonzola crémeux
- » Tête de Moine en girolle

Les Gâteaux

- » **Miroir aux 3 Chocolats** : Entremet sur son croustillant au chocolat 3 étages : Chocolats Blanc, Lacté & Noir, nappage chocolat Miroir
- » **Douceur des îles** : Sur son biscuit citronné, Crèmeux Chocolat Blanc & Vanille de Madagascar, Crèmeux à la Passion, nappage glaçage mangue, Passion et Coco
- » **Fraisier** : Biscuit Madeleine citron et sa crème vanille de Madagascar
- » **Framboisier** : Biscuit Madeleine citron et sa crème vanille de Madagascar

Les Pièces Montées

- » **Naked Cake** : parfum et Fruits de saison au choix *supplément sur devis*
- » **Wedding Cake** : parfum à définir ensemble *supplément sur devis*
- » **Pièce Montée de choux** : 3 choux/pers, crème pâtissière parfum à définir, Forme Conique
- » **Pièce Monté de 1 chou** Forme Conique & *ses 2 douceurs ou Cascade de gâteaux 2 parfums*

Les Douceurs

- » Cannelé Bordelais
- » Niniche Chocolat
- » Plaisir Macaron (parfum à définir ensemble)
- » Verrine de Fontainebleau et son caramel beurre salé
- » Verrine du Véritable tiramisu
- » Verrine Exotique (crème passion, ananas & mangue flambées, crumble coco)
- » Verrine de Salade de fruits frais
- » Framboises et Paillettes d'Or sur son sablé
- » Sablé Breton chantilly & Noix de coco
- » Tartelette Citron Meringuée
- » Tartelette au caramel beurré salé
- » Choux à la crème vanillée, coque caramel
- » Choux garnis au chocolat intense, coque chocolat noir

Sélection : AOP, AOC, Bleu blanc Cœur

Pour les plus petits...

Service Buffet 17.50€

Service à table 24.00€

Nappage et vaisselle inclus



Menu des Bout'Choux

De 5 ans à 12 ans

Servi en Buffet ou sur table

Sodas & Jus de Fruits à Volonté

Planche à partager :

Duo de Wrap : Saumon fumé-fromage frais & Jambon blanc-sauce cocktail

Brochette de Tomate cerise & Mozzarella

Brochette de Melon & Pastèque

Brochette d'Emmental

Club Sandwich Volaille & crudité

Cheeseburger maison

Accompagné de Chips de pomme de Terre et patate douce maison

Mayonnaise Maison et Ketchup

Niniche au Chocolat

Tartelette caramel beurre salé

Brochette de Fruits frais

& sa panière de bonbon

Les Options...

Le Rafraîchissement 4.50€

Installation du buffet et service d'un rafraîchissement pour votre arrivée, avant votre cocktail ou pendant votre séance photos.

Citronnade, Jus de fruits, Eaux Plates, Sirops
Sans service, gobelets jetables inclus

Il fallait y penser....

 Cascade de Champagne lumineuse 250.00€

 Corbeille de fruits pour 40 personnes 60.00€

 Candy Bar 160.00€

Décorations et bonbons inclus

 Animation Smoothies 160.00€

Forfait 4 fruits pour 100 pers

 Arbre à Fraises 220.00€

Forfait 150 pièces

 Animation Gaufres 290.00€

Forfait 100 pers

 Animation Panini OU Animation Hot Dog 290.00€

Forfait 100 pièces

 Les Bocaux salés pour la fin de soirée 7.00€/pièce

Composition selon vos désirs (salade, plat chaud) à définir ensemble

 Les Opens Tapas 2.20€/pers

Plateau de Fromages ou plateau de charcuteries.... (pain et condiment inclus)

 Douceurs sucrées 2.00€/pièce

 Bouchées salées 2.00€/pièce

Les petits plus ...



Le Pack confort de la veille (sur devis)

Vous avez décidé d'opter pour une cérémonie laïque, il faut dresser la salle le vendredi soir, vous aider à organiser les mises en place, les dernières heures sont stressantes.

Vous manquez de renseignements, de temps, de soutien à ce sujet ?

Vous vous posez des questions en termes d'organisation ? Comment allons-nous réussir tout à faire !

Nos équipes sont là pour la mise en place de votre mobilier, échangeons et nous gérons !



Mobilier (sur devis)

Chaises, bancs, Table ronde, Ovale, rectangulaire ... que choisir ?

Nous pouvons vous conseiller dans vos choix et profiter de notre expérience. Nous pouvons nous occuper de tout pour vous.



Le Bar de nuit après 2 heure

Nous pouvons aussi gérer votre soirée, Barman, service, rangement,

Là aussi nous pouvons mettre en place le pack confort de nuit.

Dansez, Souriez, Allez dormir nous nous occupons de vous



Nos conseils en prestataires

Nous pouvons aussi vous aider pour vous proposer des prestataires de confiance.

Ils font également partie intégrante de notre réussite

N'hésitez pas nous sommes là pour vous...

Le Lendemain de votre Mariage

Envie d'originalité consultez nous ...

Nous restons à votre écoute

MENU CHAMPÊTRE 18.60€ ttc

Buffet Froid

Plateau de Charcuteries

Différentes variétés de charcuteries
Accompagné de Beurre demi-sel & petits piments verts Basque

2 Salades Maison au choix

Tomate d'Antan au basilic frais et sa Mozzarella
Taboulé aux saveurs Orientales
Salade de Penne-regate aux petits légumes à la Provençale
Haricots verts et pomme de terre à la vinaigrette

Plateau du Boucher, 2 viandes au choix

Rôti de Bœuf piqué à l'ail
Rôti de Porc dans l'échine confit
Filet de Volaille Moelleuse
Accompagné de mayonnaise maison et crème moutardée

Partie sucrée

Corbeille de fruits frais

****Plateau de Fromages (supplément 3.90€)**

Assortiment de fromages au choix du Chef

Boissons, Pains et vaisselle non compris

Le Buffet sera déposé le soir du mariage dans les frigos mis à disposition

Brunch

Brunch 24.50€ ttc

Pour la partie sucrée

*2 mini viennoiseries (croissant, chocolatine)

*Pancake, Crêpes, Cake à l'orange (pâtisseries maison)

Accompagné de Diverses confitures, sauce chocolat, sirop d'érable et miel

*Corbeilles de fruits de saison

Pour la partie Salé

Planche de différentes Charcuteries

Accompagné de toast grillés, beurre demi-sel & petit piment vert Basque

Jambon de Truie // Chorizo // Rillette d'oie du Périgord // Saucisson de Canard

Planche de Fromages

4 variétés de fromages avec sa confiture de cerises noires & Salade verte

Sélection du Chef

Plateau de Club Sandwich et Tartine

Saumon fumé & crème citronnée aux fine herbes dans son pain Brioché

Poulet au paprika fumé & roquette dans son pain au pavot

Julienne de Légumes tomate, concombre, radis carotte & sa crème à l'ail dans son pain suédois

Tartine de Pain aux Céréales crémeux de Bleu d'Auvergne, noix & tomate confite

Option boissons... 4.00€ ttc

Boissons chaudes et froides

Boissons Chaudes :

Café, Thé

Boissons froides:

Jus de fruit : différentes variétés

***tarif hors service**

***hors vaisselle et nappage**

***hors boissons**

***hors livraison**

Testez avant de vous engager

Informations Pratiques

» La Dégustation

Nous vous proposons de réaliser une Dégustation, afin que vous puissiez découvrir notre savoir-faire.

La dégustation aura lieu dans notre Restaurant l'Auberge André à Cambes, pendant les heures de service.

6 personnes au maximum possible, la date et le choix des mets pour la dégustation, devront être établis au minimum 1 semaine à l'avance avec l'accord du Chef.

La Dégustation sera facturée 55€/personne et sera bien évidemment offerte aux Mariés si validation du contrat

Nous serons à votre écoute pendant et après la dégustation afin de répondre à vos questions.

Ce n'est pas notre premier Mariage, alors reposez-vous sur nous...

Nous tester.... C'est nous adopter !

» Nos Coordonnées

TRAITEUR AUBERGE ANDRE (SARL)

(*Laboratoire et correspondance*) 1 place du Grand Port, 33880 Cambes

(*Siège social*) 14 route de Sainte Catherine, 33550 Paillet

Tel Bureau : 05.56.78.54.98

Tel Portable : 06.37.94.57.04

Contact email : traiteur@traiteuraubergeandre.com

Site Web : www.traiteuraubergeandre.com

SIRET : 87981903500012

Conditions générales de vente

Les paiements.

1^{er} acompte de 40% devra être versé à la réservation afin de valider celle-ci avec la signature du contrat.

2^{ème} acompte de 30% devra être versé 4 Mois avant la date de votre réception.

Le solde soit 30% devra être réglé 2 semaines avant le jour de votre réception.

*Les modalités de paiement peuvent variées en fonction de l'accord vu lors de la signature du contrat.

*Le montant total du devis sera susceptible de changer en fonction des options (ajouté ou non) et/ou du nombre de personnes validées avant le dernier versement.

*Tous manquement à ces acques pourrait entraîner un dysfonctionnement de votre prestation.

Tarif

La TVA appliquée sur la prestation globale sera de 10%.

Vos Choix

Les choix des différents mets de votre cocktail à votre menu doivent nous être communiqués par mail traiteur@traiteuraubergeandre.com 4 mois avant la date de votre réception avec le 2^{ème} versement.

La validation du nombre de repas

Le nombre de repas devra être communiqué 15 jours avant la date de réception par mail

traiteur@traiteuraubergeandre.com uniquement, avec le versement du solde. **Ce nombre sera définitif.**

Annulation ou Report de la prestation

Toutes annulations, quelle qu'en soit le motif, doivent nous être adressées par mail

traiteur@traiteuraubergeandre.com Le ou les acomptes versés resteront conservés par la société SARL Traiteur Auberge André à titre d'indemnités.

Tous report doit nous être adressées par mail.

Cela peut engendrer des frais.

En cas de crise sanitaire (*décrétée par l'état de la république française*) le 1^{er} report sera sans frais supplémentaire. (Hors tarifs horaires du personnel si la date de report tombe sur le 1^{er} mai).

Horaires

Les horaires devront être établies lors des entretiens pour l'organisation de votre réception devront être respectées. Votre Chef de cuisine ou votre maître d'Hôtel se réservent le droit d'annuler une animation si celle-ci nuit au bon déroulement de votre repas.

Vous avez 8 Heures de service inclus, au-delà les heures supplémentaires seront facturées. (hors pack confort)

Toutes heures supplémentaires seront facturées 42.00€/heure/par personnes. Toute heure entamée est due.

Un chèque de Caution d'un montant de 200.00€ sera demandé pour le d'éventuelles heures supplémentaires dû à un retard de votre part sur les horaires prévus lors de l'organisation et restitué suite au paiement de celle-ci après votre prestation.

Matériel

Les dégradations, les casses et disparitions du matériel mis à disposition par le Traiteur L'Auberge André seront à la charge de signataire, si celles-ci sont occasionnées par l'un des convives. La facturation se fera sur la base de la valeur à neuf du matériel. *Un chèque de Caution d'un montant de 800.00€* sera demandé pour le matériel, à remettre lors du derniers versement (non encaissé et restitué sous 30 jour) après vérification du matériel.

Aucune bougie ne doit être posée directement sur le nappage sans support.

Les feux scintillants sont interdits à l'intérieur des salles.

Le matériel appartenant au traiteur laissé à votre disposition pour la fin de votre soirée devra être ramené dans les locaux du traiteur le lundi ou mardi matin, suivant de la prestation.

Les Déchets

Nous n'assurons pas la gestion des déchets alimentaires. Ils seront laissés dans les conteneurs mis à notre disposition par le site. Si le site ne dispose pas de conteneur, la location de ceci seront à votre charge.

Renseignez-vous auprès de la mairie de votre lieu de réception.

Pour les bouteilles en verres :

Le tri des bouteilles verres emmenées par le traiteur sera à la charge du traiteur.

Le tri des bouteilles en verres emmenées par le client sera à la charge du client.

Le Lieu de réception

Afin de garantir le bon déroulement de votre prestation, vous devez mettre à disposition un office couvert, éclairé avec un sol en dur et attenant à la salle de réception ainsi que le stationnement du camion frigorifique à côté.

Un point d'eau obligatoire avec évier ainsi que 3 prises de 220V, 1 de 4 KW et 2 de 2 KW. Le traiteur se réserve le droit de modifier l'organisation du vin d'honneur selon les conditions climatiques, si le client ne fournit pas de tonnelle.

Le non-respect de la propreté des lieux par les convives suite au départ de l'équipe traiteur après la signature du dossier maître d'hôtel, ne sera pas à la responsabilité du traiteur.

Selon le lieu de réception, si l'accessibilité est difficile ou à étage, le Traiteur Auberge André se réserve le droit d'une facturation supplémentaire après visite du site.

Normes HACCP

Le règlement CE n° 852/2004 du parlement Européen (paru au JO n°L226 du 26/06/2004), nous rend responsable de toutes les étapes de la production et de la distribution des denrées alimentaires le temps de la prestation.

Aussi, nous devons procéder sur place à la destruction des denrées préparées et non consommées.

Par ailleurs, le même règlement, nous interdit d'accepter des ingrédients et des matières premières dont nous ne maîtrisons pas la traçabilité.

Pour toute introduction de produits non Traiteur Auberge André, une lettre de décharge sera réclamée au prestataire responsable de la préparation.

Nous ne saurons être tenus pour responsable des denrées non préparées par nos équipes même si elles sont servies par nos soins à votre demande.

Boissons

Nous assurons le service de vos boissons durant votre prestation.

Aucun droit de bouchon ne vous sera pas facturé.

Nous ne saurons être tenus pour responsable des excès de consommation d'alcool et de leurs conséquences pendant et après la prestation.

Les Frais de déplacement

Dans les 20 km aux alentours du laboratoire les frais de déplacement sont compris dans votre devis. Au-delà de 20 km le kilomètre parcouru sera facturé 2.80€ et les frais de péages seront à votre charge.

Litiges-Juridiction

Tout différent relatif à la validité, à l'interprétation et à l'exécution de ces conditions de ventes ou de contestation relatives à l'exécution de la commande sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerces de Bordeaux.

Je décharge l'entreprise Traiteur Auberge André, de toute responsabilité en cas d'accident ou d'incident pouvant survenir après la signature du dossier maître d'hôtel au départ de l'équipe traiteur.

***Toute commande implique l'adhésion à nos conditions générales de vente