

Carnet de noces
OFFRE DE SERVICE MARIAGE 2019



le Mariage,

*Par L'Espace Gourmand E G II concept
Zone artisanale du Petit Breuil , 54400 LONGWY
Tél Laboratoire et Bureau 03.82.23.70.04*

*Pascale GODENIR Gsm 06 17 17 86 77
E-mail :pascalegodenir@eg2concepttraiteur.fr
site web : www.traiteur-longwy.fr
www.eg2concepttraiteur.fr*

Cette réception unique doit être une réussite pour tous vos invités ; ce fait marquant doit rester un souvenir inoubliable dans vos familles, parmi vos amis et proches.

Quelques idées

Imaginez un « Fil Rouge », celui-ci vous donnera les idées de décors de buffets, de tables, de forme de pièce montée, de menus ...

Le cocktail de cérémonie ou Vin d'honneur

Le cocktail suit la messe de mariage (ou mariage civil) et permet d'inviter amis, relations, qui ne sont pas invités au dîner.

Cette prestation doit être de qualité, afin de laisser aux personnes conviées un souvenir inoubliable de votre mariage.

L'Atelier EG II concept a conçu des cocktails simple et originaux afin de vous satisfaire.

Nous adaptons les décors de buffets et nappage au choix de vos coloris et thème ; les boissons sont soient comprises à discrétion, soit apportées par vos soins, et servies par nos soins (à votre convenance)

Vous pouvez apporter votre champagne ou autre, il vous sera servi sans droit de bouchon.

Le Dîner.....

La vaisselle : le choix de la vaisselle est important, il met les plats en valeur lors du service, Il est possible d'utiliser la vaisselle du lieu choisi ; L'Atelier EG II concept vous propose sa vaisselle personnelle.

La table : tables rondes, nappes et serviettes tissus , candélabre, bougies , décoration de la table ou fleurissement par notre fleuriste ; nous assurons à votre convenance la présentation de la table.



LES CLASSIQUES

MENU A 24.00 €

*La terrine de caille au foie gras, mesclun, signature balsamique
La cassolette aux saveurs marines d'alaska au Sauternes
Le suprême de poularde aux cèpes (ferme du grand pré)
Légumes de saison
Fraisier , sauce anglaise, fruits frais*

MENU A 26.00 €

*Le foie gras de canard mi cuit maison, landaise revisitée et panacotta
La « vraie » coquille st jacques revisitée, son rizotto
Fricassée de pintade au jus de truffes et raisins
Duo de légumes festifs
Le Bavarois Poire Chocolat, coulis de caramel, fruits*



Terroir

Entrée

***Trilogie de jambon séché des pays du sud et son parmesan
Salade Fraîcheur : mâche fine au vinaigre de framboise, cœur de cailles tiède, lèche d'avocats,
émulsion gambas, qq amusettes***

Plat

***Veau mijoté aux girolles, sauce crémeée
Cocotte de saveurs, pommes de terre en chemise
Brie de lorraine et tomme de moselle, qq feuilles***

Tartelette aux mirabelles de lorraine, glace madeleine

Café,

Pain baguette de campagne et pain Pérène

28.00 € ttc par personne



Tout Doux

Notre conseil

Amuses bouches

Gaspascho aux tomates et concombre, agrémenté de Basilic

Soupe de Melon froide et melon cranté

La brochette de st jacques et son risotto au safran

Filet mignon de porc aux mirabelles,

Filet de canette aux poires

Duo de légumes croquants

Gratin dauphinois, bottes d'asperges,

Fromage de Moselle

Mesclum de saison

Café Gourmand : petit moelleux chocolat, mini crème brûlée, mini tartelette

citron, truffette,

Pain tradition

29.00 € ttc par personne



Alliance

Amuses bouches

Soupette de langoustines tiède, crémée,

*La nage de st jacques, queue de lotte et petites gambas
, sauce crustacés ou ,*

L'escalope de foie gras poelée, et sa suite , mesclum ,

Sorbet

Le suprême de pintadeau aux épices et foie gras

Cocotte de légumes du soleil, pommes en gratin

*Duo de fromage affinés de Moselle sur assiette , salade verte à souhait,
noix fines, vinaigrette douce*

L'assiette Glacée et ses fruits de saison

Café, thé

Pain tradition, Eau plate,

33.00 € ttc par personne



Coup de Chapeau

Trilogie de cuillère gourmandes de saison

***Divertissement autour du foie gras
Les 5 saveurs du saumon d'Écosse en folie
Le caquelon de St Jacques sauce safran
Le filet de bar roti au fenouil***

Sorbet (à choisir)

***Le mignon de veau à la crème de morilles
Le filet de bœuf au poivre***

Petits légumes assortis

***Le buffet de fromage d'ici et d'ailleurs
Ecuelles de meslum, vinaigrette aux noix fines***

***La grande cavalcade des desserts
(assortiment de desserts gourmands de saison dont nous vous réservons la surprise***

***Pain traditionnel, café, thé,
Eau plate,***

38.00 € ttc par personne



Sentimental

Amuses bouches

***Tube de langouste à la crème d'oursin
Bonbons au foie gras et son caramel
Cuillère de saumon d'écosse au poivre***

***La salade de caille fines tièdes , magret foie gras, poelon de foie gras, ...
Le filet de daurade royale , émincé de citron confits, crème à la mangue,
Trilogie de saveurs océanes : turbot vapeur aux agrumes, tartare de st jacques ou
saumon, fleur de rouget aux crevettes,***

sorbet

***Trilogie de saveurs du terroir
L'agneau , carré sans os, à la crème de thym
Cassolette de soli laisse de Bresse aux morilles
Mini Brochette d'autruche aux airelles,
duo de légumes croquants de notre composition***

***La grande cavalcade de desserts
Présentation de desserts gourmands qui agrémenterons votre fin de soirée,
Il sera possible d'y intégrer votre pièce montée, et il sera ouvert par les mariés***

***Café, thé
Pain traditionnel, eau plate,***

43.00 € ttc par personne

LES BUFFETS FROIDS

à titre indicatif voici un Buffet Tout à fait Approprié pour une Mariage, possibilité d'y intégrer un plat chaud, servi à table ou en " Schenffindish " au buffet.

LE BUFFET FRANÇAIS

« un grand classique pour vous servir, très apprécié des Mariés qui souhaitent se divertir sans rester à table trop souvent , toujours surprenant de saveurs , et présentation comme on sait les faire, tout en douceur et selon votre fil rouge «

Les crudités et entremets

Les salades composées du moment : 6 sortes

*Coupe de crabes et crevettes, aux tomates et avocats,
Ballotin de foie gras de canard maison, confit d'oignons, confit de figues, ses briochines,*

*L'escalope de saumon aux petits légumes
La terrine de sandre et st jacques au meursault
La Chiffonnade de saumon fumé " maison " au sel de guérande*

*Le jambon braisé,
Cascade de jambon de parme et son melon de saison
Duo de terrine de saison*

*Rosbeef froid à l'anglaise
Roti de porcelet au miel
Filet de poulet des landes au porto*

ou

**Plat chaud servi à table : Filet de canard roti, sauce bourgeoise
et sa garniture**

il est possible de présenter d'autres plats chauds

*Le Plateau de Maître fromager
et bols de salades vertes*

*Buffet de dessert
assortiment de 4 desserts différents*

*café, thé,
pain traditionnel, eau plate,*

31.00 € ttc par personne

« pour des budgets différents nous disposons de nos buffets classiques et campagnards qui conviendront également à des soirées simples et sobres »

LES BUFFETS DEBOUT DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES

***BUFFET DINATOIRE « debout » 35.00 € TTC par personne
CHAMBORD***

Constitution du Buffet

***Velouté de fenouil ou d'asperges, paille
Yaourth crémeux e carotte au chèvre frais
Mini bulle cocktail de légumes frais du petit chinois
Saumon sur sablé, bille balsamique
suchi et maki de Chine
Pouss pouss de foie gras et figues
Pince de grison abricots***

Les bases pain :

***Pain buns sandwich club aux céréales et pain blanc garnis :
Jambon cuit au bouillon, jambon cru de savoie,
Surimi et effiloché de saumon, emulsion foie gras maison,
Fromage frais aux herbes, thon nicois,
Piqués de jambon cru de MARVILLE abricots, et pic apéro : serrano, magret
séché, viandes des grisons, Mini mauricette : thon bagnat, saucisson de région
Bruschetta : antipasti, tomates séchées, rillettes d'oie, effiloché de jambon de
parme parmesan, Canapés variés de printemps
Toast de fromage de région assortis
Topinembour au chaource et basilic***

LE CHAUD

***Gambas sur lit de pommes de terre en cocotte
nem de canard et samoussa
parmentier de st jacques et cèpes
baba aux morilles***

DESSERT

***Coupelle au café sur crème d'amande
assortiment de macarons maison FD
Sucette romarin et citron, agrumes
sphère pomme verte et gingembre
emulsion du bonheur***

CHATEAU DE SAULXURES 38.00 € ttc par personne

Constitution du Buffet

***Bulles de baton de foie gras sur chutney de figues
Ecrevisses sur coulis de tomates fines, crackers
baton de sésame sur effiloché de saumon gavlox
Bruschetta son jambon de parme et parmesan du Piémont
Toats nobles tomme du pays de sierck
enrubannée de saumon au fromage frais ciboulette
roulé de jambon cuit mirabelle sur brochettes***

***Les buns colorés : surimi citron, jambon de meuse moutarde, poulet curry, thon
bagnat, truite fumée sel de guérande oignons ciselé,
Mini vraps assortis : laitue soja comté, poulet légumes, emulsion au curry,
Mini navette briochés garnies
Mini bagels d'alsace***

Buffet chaud :

***Assortiment de tapas : mini brochettes d'onglet de bœuf, mini brochette de poulet
curry,
Piqués de gambas, mini brochettes de crevettes à l'huile vierge,
Cocotte mini choucroute lorraine
Nage de poisson blanc sauce aurore sur rizotto***

Plateau de fromage de saison et de région, pain en tranches

***Miniatures sucrées assorties et macarons assortis
Mini verrine sucrées : ile flottante, salade de fruits frais, mousse chocolat
emulsion,
mini brochette de fruits , piqués d'ananas chocolat,
Mignatures de la MAISON FD et Fossier,
Chocolat fin en cocotte***

AFTER DINER

« une petite collation en fin de soirée , vers 2 h à 3 h 00 ,

Salé

Jambon cru du piémont et pain en tranches aux céréales

Terrine maison (canard, lapin)

Soupe à l'oignon et ses croutons

Sucré

Mini gaufres et mini crêpes en buffet

Garniture : chantilly, confitures, chocolat,

Arbre à bonbons,

Prix par personne = 6.00 € ttc

BRUNCH du lendemain

Le classique

Assortiments de crudités de saison

Assortiments de viandes froides : rosbeef, roti de porc ou poulet

Assortiments de charcuterie fines choisies : jambon cru séché de meuse, jambon cuit au bouillon

De Moselle, fuseau, saucisson sec lorrain, fromage de tête

Plateau de maître fromager d'ici et d'ailleurs

Qq feuilles vertes

Tarte aux pommes de Lorraine

Prix par personne = 16.80 € TTC

Le sympa

Lèche de saumon cuit au bouillon, effiloché de saumon fumé maison

Assortiments de crudités de saison

Assortiments de viandes froides : rosbeef, roti de porc ou poulet

Assortiments de charcuterie fines choisies : jambon cru séché de meuse, jambon cuit au bouillon

De Moselle, fuseau, saucisson sec lorrain, fromage de tête

Plateau de maître fromager d'ici et d'ailleurs

Qq feuilles vertes

Gateau au chocolat, crème brulée

Prix par personne : 19.00 E TTC

BRUNCH COMPLET

*(clé en main, matériel, personnel jusqu'à 16 h 00)
Valable uniquement accompagné de la prestation mariage la veille)*

*Assortiments de mini viennoiseries : brioche, croissant, mini beignets, chausson aux pommes
Les boissons chaudes, café, thé,*

*Mini verrines : avocats chair de crabe, landaise rocher de foie gras, effiloché de saumon fumé,
Mini terrine de lapin aux herbes maison
Piqués de jambon de pays aux cerises
Roulé de bacon,
Mignon de filet de canard
Poché de sandre aux légumes confits*

buffet chaud :

*Aiguillette de canard bordelaise
Emincé de bœuf façon stroganoff
Légumes au pesto*

(présentation en chaudron et schenffindisch)

Plateau de fromage d'ici et d'ailleurs
Pain en tranches français

Buffet de dessert gourmand

Prix par personne = 26.00 € TTC

LES OPTIONS COMPLEMENTAIRES

LE NAPPAGE

*Nappes tissus et serviettes tissus (blanc)
(possibilité surnappage de couleur)*

4.50 € par personne ttc

LA MISE EN PLACE

VACATION

LE SERVICE

Serveurs taux horaire (1/25)

29.50 € DE l'heure ttc

*Maître d'hôtel taux horaire**

36.80 € de l'heure ttc

*(*nécessaire au delà de 100 personnes et fonction du site)(déplacement : à partir de 12 €)*

Traiteur : 190.00 € (prestation cuisine)

LA LOCATION DE LA VAISSELLE

Forfait comprenant tous les besoins en vaisselle

Vaisselle renaissance à partir de..... 7.80 € par personne ttc

(assiettes, couverts, verres, corbeille, plateau de service, sauf cocktail)

LES MENUS SPECIAL BAMBINS (moins de 10 ans)

14.00 € par enfant ttc

« un menu comme à la maison pour ce soir là » (sauf dans le cadre d'un buffet)

à titre d'exemple :

Cornet de Jambon blanc, crudités ou effiloché de jambon de parme, qq tomates cerises mozza

Emincé de volaille à la crème ou nuggets grillés, ou mini big burgers

Gratin de pommes de terre

Mousse au chocolat

Plateau animateur : à partir de 15 € ttc

Boissons

DEVIS SUR DEMANDE

CHAMPAGNE SOUVERAIN MAISON HENRIOT

CREMANT alsacien Maison Klippfel

Pétillant clos de Bourgogne Maison DELORME

Cocktail régional à la Mirabelle : 2.50 € par personne

Cocktail exotique à la banane verte 2.50 € par personne

EAU PLATE

Eau gazeuze

Eau plate verre

Eau gazeuze verre

Soft

Jus de fruits, orange, pampleousse Mangue, raisin, pomme, mandarine ...

Tirage à bière un fût de 30 l avec tireuse et cO2 à partir de 159 € le forfait tirage et un fut de 30 l, bière belge ou française

LES FORFAITS BOISSONS

Sont compris dans le forfait :

Eau plate et gazeuze, à discrétion

Blanc = une bouteille pour 4, rouge = une bouteille pour 3

Forfait boissons = 12.80 € ttc PAR PERSONNE

Comprend = Macon lugny st Pierre Maison Bouchard, 1 bllé pour 4

Coteaux des moines Maison Bouchard , 1 bllé pour 4

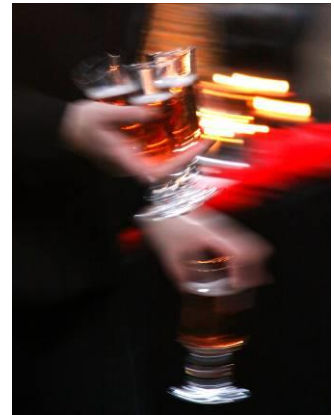
Eau plate et gazeuze,

LES COCKTAILS : « les prêts à partir »

NOS CONSEILS / POUR ENVIRON 200 PERSONNES

8 Pains surprises campagnard
250 mini sandwich garnis briochés, parme, saumon, crevettes, crabe,
150 canapés variés, charcuterie, poissons, légumes, fromage,
180 toasts briochés garnis
100 cassolette froides assorties : crudités de saison, landaise, lotte,
Un arbre à fruit (fraise ou tout exotique)
Un drakkar en tartare de viande (spécialité maison)
250 mignardises sucrées assorties
200 réductions salées assorties à chauffer
120 spécialités chaudes : pruneaux au bacon, mini nems, beignets de crevettes,
de légumes etc...

par personne : 13.00 . E TTC
Durée du cocktail : 1 h 30 à 2 h 00
10 réductions par personne présentées



NOS CONSEILS POUR ENVIRON 100 PERSONNES

4 Pains surprises campagnard (charcuterie et saumon)
120 Mini sandwich briochés garnis, fromage blanc fines herbes, saumon en chiffonnade, roquefort, fromage aux
noix etc;;
110 canapés variés : saumon fumé au sel de guérande, foie gras mi cuit, jambon forêt noire,
rosette de montagne, mousson au noix,
50 brochettes de fruits de saison
90 Toasts briochés nobles
50 cassolettes assorties froides
160 réductions salées à chauffer (mini pizza, mini quiche, mini crevettes, pruneaux au bacon, accras de morue,
beignets de crevettes, mini nems,
130 réductions sucrées assorties

Durée du cocktail : 1 h 30 à 2 h 00

nombres de réductions par personne : 10
prix par personne : 13.00 € ttc
durée du cocktail : 1 h 30

« L'ORIGINAL »

*A votre convenance : de 10 à 15 pièces fonction de votre besoin
6 pièces froides*

Canapés de saison glacés

*Mini sandwich briochés : ail et fines herbes, rillettes d'oie, etc...
Toats ronds grillés, foie gras, san daniel, st nectaire aux noix,*

*Mini brochettes de saison : mini brochettes de lotte, mini brochette de saumon crevettes,
Timbaline de taboulé à la menthe, salade grecque au féta,*

Carpaccio de st jacques au citron vert

Petite landaise en folie

Roulé de saumon fumé , citron

Assortiment d'œufs coques et œufs lumps,

Chaud froid de caille au pain d'épices

Pinces de homard à l'orange

Attelets de poulet au citron

Cuillères à la chinoise de saison

Mini brochette de légumes béarnaise ou batonnets de légumes crus en panier

5 pièces chaudes

assortiment de croquenbouches chaudes

mini nem sauce nuoc nam, accras de morue, beignets de crevettes

mni cassolette de st jacques , mini cassolette de saumon au beurre blanc

beignets de légumes grillés

3 pièces sucrées

mini brochette de fruits de saison assortis (melon, fraise, etc..)

migniardises en tartelette ,trufette au chocolat

petits caprice moelleux

cuillères de crème brûlée à la menthe

forfait 10 pièces = 14.00 € ttc

forfait 12 pièces = 16.80 € ttc

forfait 15 pièces = 19.60 € ttc

DIRECTION COMMERCIALE Pascale GODENIR / 06 75 43 13 22

“ un conseil, une idée, n'hésitez pas nous contacter ”

LE BUDGET DE VOTRE MARIAGE

| | | Prix/pers/ttc | nbres /pers | TOTAL TTC |
|--|--------------------------------------|---------------|-------------|-----------|
| COCKTAIL | Formule prêt à partir 10 pièces | 13 | 0 | 0 |
| | Formule ELEGANT 12 pièces | 16,8 | | 0 |
| | | | | 0 |
| DINER | menu classique | 0 | 0 | 0 |
| | | | | 0 |
| Diner enfant | Menu enfant | 12 | | 0 |
| | | | | 0 |
| Service | Maitre d hotel vacation 10 h | 368 | | 0 |
| | CHEF DE RANG vacation 10 h 1/25 pers | 295 | 0 | 0 |
| | Cuisinier traiteur vacation 1/50 | 190 | 0 | 0 |
| | | | 0 | 0 |
| | | | | 0 |
| LES FORFAITS COMPLEMENTAIRES OPTIONNELS | | | | 0 |
| Nappes et serviettes tables de diner | tissus | 4,5 | | 0 |
| Location table rondes | | 12 | | 0 |
| Location housses de chaises blanches | | 3 | | 0 |
| Forfait location de vaisselle | | 7,8 | | 0 |
| Matériel cocktail décoration nappes tables hautes fleurs | | 3,8 | | 0 |
| Location tables hautes nappées uniquement | | 35 | | 0 |
| Location chandelier et bougies couleur | | 25 | | 0 |
| Vacation mise en place la veille base 3 vacation de 3 h | | 270 | | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 0 |
| TOTAL GENERAL..... | | | | 0 |

Le Compte à Rebours de Votre Mariage

J-1 AN

Organisez une rencontre avec les deux familles. Définissez le style de réception souhaitée, une grande réception ou plutôt un mariage intime, déterminez le budget global de ce que vous souhaitez ou de vos possibilités, prévoyez une marge plus ou moins importante pour les besoins de dernière heure (coup de foudre, etc...).

**Prenez Rendez vous avec Pascale GODENIR.*

J-8 MOIS

Contactez la mairie et le lieu de culte. C'est le moment de fixer la date et l'heure du mariage, tenez compte des différentes étapes de votre journée.

Pensez à éviter trop d'attente (temps mort) , mairie, église, cocktail,

Réservez le lieu de la réception (salle des fêtes, château de prestige, etc...) au plus vite.

EG II CONCEPT vous propose et préconise les sites suivants :

- *Le Clos de Lorraine de Cons La Granville : Parc boisé, espaces verts, vieille pierre, église d'époque où votre mariage peut y être célébré, calèche à la demande, c'est un espace magnifique et élégant*
- *Liste de salles des fêtes en Lorraine à votre disposition sur simple demande*

N'oubliez pas de choisir votre robe de mariée, commencer le premier essayage.

J- 6 MOIS

Contactez les différents prestataires envisagés : tel que photographe, loueur de calèches ou de voiture, animateur, etc... soyez pointu dans vos choix.

Demandez à vos témoins leur accord et communiquez aux parties publiques et religieuses leurs coordonnées ; organisez votre mariage religieux (texte, chant)

- *Confirmer à l'EG II CONCEPT TRAITEUR la prestation retenue, n'oubliez pas d'envoyer le double du devis signé ainsi que votre chèque d'acompte.*

J- 4 MOIS

Dresser la liste des invités au vin d'honneur et au repas (parfois effectué plus tôt selon le moment)

Commencez à constituer le dossier nécessaire au mariage civil et religieux.

Entamez la préparation religieuse avec votre paroisse, Commandez les faire part,

Déposez votre liste de mariage

Réservez votre voyage de nocces.

J – 3 MOIS

*Choisissez le costume du marié et des demoiselles et garçons d'honneur,
Faites le point sur les accessoires de la mariées : chaussures, coiffe, gants, collier, etc...
Etablissez un contrat de mariage devant notaire au besoin.*

J – 2 MOIS

*Envoyez faire part et cartons d'invitations (invitations verbales à la famille et à la plupart des proches bien sûr)
Donnez vos dernières indications à EG II CONCEPT TRAITEUR, en terme de cocktail et de menu (modifications , choix des viandes, des desserts etc...)*

J – 1 MOIS

*Déposez à la mairie votre dossier dûment rempli, au plus tard onze jours avant le mariage pour permettre la publication des Bans .
Essai de coiffure et de maquillage,
Confirmez à chaque prestataire retenu vos choix définitif.
Passez en revue l'ensemble de vos accessoires, tout est prêt !
Déterminez le déroulement de la cérémonie religieuse (surtout si vous souhaitez vous marier à l'Eglise de Cons la Granville)
Réservez l'hôtel pour la nuit de noces ou déterminez l'endroit secret de cette nuit !*

J – 15 JOURS

*Commandez votre bouquet de mariée.
Essayez une dernière fois votre robe, attention au stress ...
Rappelez EG II CONCEPT pour les derniers détails : nombres, clefs de salle, horaire, repas spéciaux etc...*

J – 10 JOURS

*N'oubliez pas vos alliances chez le bijoutier,
Confirmer au fleuriste, au photographe, au coiffeur, à l'esthéticienne ce vous attendez de cette journée, revoyez également les témoins, les mamans des enfants d'honneur
Vérifier les plans de table, les ajouts de dernière heure, les invités oubliés !
Appelez EG II CONCEPT TRAITEUR afin de confirmer de façon définitive le nombre de personnes au repas et prendre les derniers conseils.*

J – 1

*Passez en revue les moindres détails,
Essayez de vous libérer l'esprit, demander à vos amis et famille de vous aider, détendez vous, ne stressez pas , votre traiteur préféré veille au grain,*

JOUR J

Laissez nous faire et laisser vous faire, 1, 2 , 3 , souriez et soyez heureux, c'est à nous

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- 1** *Cahier des charges alimentaires de denrées, fiche techniques, approvisionnement, etc... peut être consulté à notre laboratoire*
- 2** *Nos produits sont exclusivement frais, nos approvisionnements s'effectuent les mardis, jeudis et vendredis.*
- 3** *L'assurance de la qualité mise en place au sein de notre laboratoire de production et auprès de nos collaborateurs, vous garantit des produits sains, et frais, une garantie de la chaîne du froid*
- 4** *Nos collaborateurs de la production et du service sont de véritables professionnels de notre métier : garantie de notre prestation de service de qualité, ainsi que notre Sécurité Alimentaire*
- 5** *Le nombre de personnes devra nous être communiqués 10 jours avant la date de prestation.*
- 6** *Si des personnes sont manquantes le jour de la prestation, le nombre retenu et facturé sera celui confirmé par vos soins 10 jours avant.*
- 7** *EG II CONCEPT s'octroi la possibilité de modifier tout ou partie de la prestation prévue fonction de l'approvisionnement (nous vous tenons bien entendu informé en cas de soucis d'approvisionnement important) (cas grave : grève, transport, produit retiré de la consommation nationale etc...)*
- 8** *Dans ce cas, le produit manquant devra être remplacé au même condition rapport qualité prix, sinon de qualité supérieure.*
- 9** *Les factures sont établies après la réception et sont payables à réception au comptant.*
- 10** *EG II CONCEPT s'engage dans une démarche de qualité totale, visant à satisfaire la qualité des produits servis, la qualité de la prestation de service, la qualité du suivi de la prestation durant la prestation confiée.*
- 11** *Nous disposons auprès du Groupe AGF France, d'une assurance pour le risque alimentaire , dans le cadre de la signature d'un contrat, nous vous confions une copie des clauses exactes de celles-ci.(sur demande express)*
- 11** *Nous sommes contrôlés par la direction des services sanitaires de Meurthe et Moselle de Nancy, notre numéro d'agrément SANITAIRE COMMUNAUTAIRE EUROPEEN
EST LE FR 54 323 025 CE*
- 12** *Nos camions réfrigérés sont ATP par le service vétérinaire de Nancy.*
- 13** *Essai plat : les essais plat sont possibles dans les conditions suivantes : essai plat minimum pour 4 personnes au prix de 30 € par personne, si signature , l'essai plat est déduit de la facture finale, si vous souhaitez essayer des essais supplémentaires pour des personnes en supplément ceux-ci sont facturés au prix de 30 € par personne*

14 Conditions de réservation et confirmation du nombre de personnes : Conditions de réservation et de règlement : 50 % du montant total de la prestation et signature du contrat de prestation, à la commande Versement de 30 % un mois avant la prestation, le solde sur facture 48 h après la prestation.

CONFIRMATION DU NOMBRE DE PERSONNES

J - 3 mois = 10 % de dédit

J - 1 mois = 5 % de dédit,

J - 10 J = 2 % de dédit