DAVID CHAMBAUD

TRAITEUR

Un savoir-faire gourmand, un instant de bonheur

NOS OFFRES

MAI / JUIN 2022

A l'Attention de :
Château Balestard la Tonnelle
33 300 St Emilion

SOMMAIRE

1 - Un Chef passionné
2 - Un Chef à la démarche éco-responsable
3 - Un Service de qualité
4 - Un Savoir-faire reconnu
5 - Des Options pour un Event Unique

6 - Offre SEMINAIRE : 1er Cru
7 - Offre SEMINAIRE : Grand Cru classé
8 - Offre SEMINAIRE : Cocktail Grand Cru
9 - Offre SEMINAIRE : Buffet des millésimes

10 - Menu DEJ/DINER : Menu Merlot
11 - Menu DEJ/DINER : Menu Sémillon
12 - Menu DEJ/DINER : Menu Sauvignon
13 - Menu DEJ/DINER : Menu Cabernet

14 - Notre COCKTAIL : 12 pièces
15 - Notre COCKTAIL : 20 pièces
16 - Nos animations pour cocktail

17 - Notre BRUNCH : Champêtre
18 - Notre BRUNCH : « Chef à la minute »

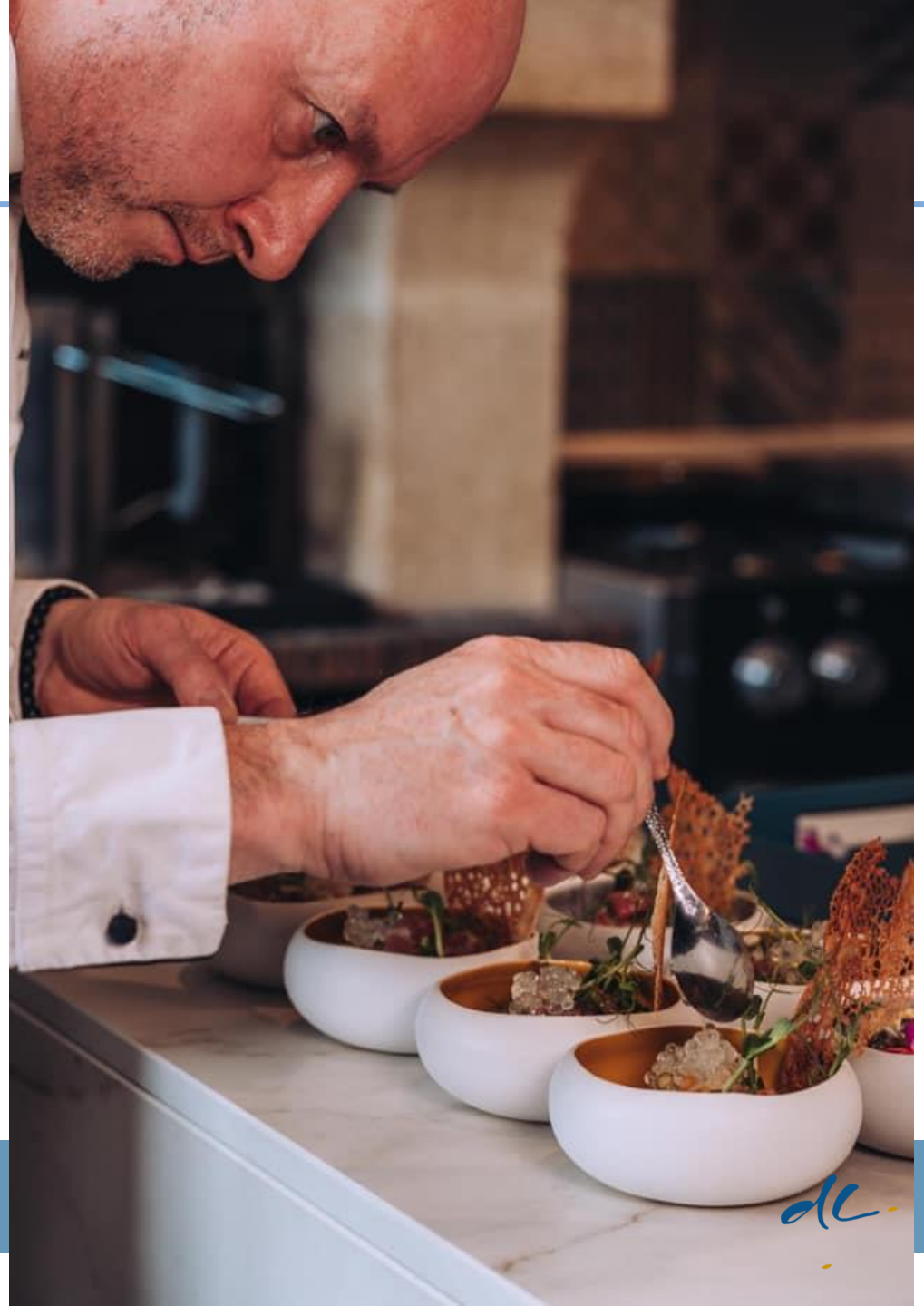
19 - Conditions Générales des Ventes

1 - UN CHEF PASSIONNE, à votre écoute

Après 25 années d'expérience au sein
d'établissements haut de gamme Bordelais,
David Chambaud passera 8 ans en tant que directeur évènements
chez Monblanc Traiteur.

- C'est un **Chef passionné, créatif,**
- Il **propose, revisite, invente** une Cuisine à la fois :
    - Moderne,
    - Originale,
    - Classique

« Le goût du beau, du bon et du bien fait ,
pour vous élaborer une offre sur-mesure »



2 - UNE DEMARCHE éco-responsable

Une cuisine respectueuse des produits qui suivent les saisons :
Nous proposons et renouvelons constamment nos recettes avec **des produits de saison.**

- **Approvisionnement en circuit court** (à terme création de son propre potager)
- **Optimisation de la Consommation** d'énergie et d'eau
- **Lutte contre le gaspillage** alimentaire

«Respectons l'environnement»

3 - UN SERVICE de Qualité

- **Une équipe à VOTRE service :**

Nous prévoyons **1 maître d'hôtel référent et 6 serveurs pour 100 convives.**

Cela permet :

- Une **fluidité** dans le service,
- Une **écoute** de nos Maîtres d'hôtel à chaque instant
- Une bonne **disponibilité** de nos serveurs

- **Un staff à l'allure impeccable**

Nous formons nos équipes aux standards du métier et attachons une importance toute particulière aux tenues de nos équipes pour un **service haut de gamme** qui réponde à vos attentes.

« Etre disponible pour vous »

4 - UN CHEF au savoir-faire reconnu

★★★★★
NOTE
4,8/5

- Une Table reconnue & appréciée

« Un chef, force de proposition »

« un service impeccable »

« Une réalisation parfaite »

- Un savoir-faire reconnu par les plus grands :

Gault&Millau 2020

Elu Meilleur Chef à domicile 2020

5 - DES OPTIONS pour un Event Unique

- DES ARTISTES AU SERVICE DE VOTRE EVENT

Avec 10 ans d'expérience dans la programmation musicale, et possédant les licences d'entrepreneur de spectacle vivant nous mettons **notre savoir-faire au service de vos évènements** avec :

- Un large choix d'artistes parmi une sélection pointue
- Tous les styles représentés, de la musique classique à la pop rock en passant par le Jazz...

- NOTRE PHOTOGRAPHE IMMORTALISERA VOTRE EVENT

Saranda Billaud Photography

- NOUS VOUS PROPOSONS LES SERVICES DE NOTRE PARTENAIRE : MAISON FLORALE**

« Un spectacle vivant »

6 - OFFRE SEMINAIRE : 1er Cru

Le Chef vous propose :

ACCUEIL CAFE

Café, Thé, citron, lait,
Mini-viennoiseries
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

APERITIF

Croque moelleux à la coppa
Cannelé au jambon & crème douce
Tartelette de magret fumé
Sablé à la crème de foie gras
Roulé feuilleté aux olives

12,00€ / pers. (en option)

POSE DU MATIN

Café, Thé, citron, lait, chocolat
Cannelés de Bordeaux,
macarons
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

Photos non contractuelles

POSE DE L'APRES-MIDI

Café, Thé, citron, lait, chocolat
Cannelés de Bordeaux, macarons
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

MIDI : Menu 1ER Cru

57€ HT par pers.

LES ENTREES

Lingot de lentilles, magret fumé
ou
Gâteau de Quinoa, crème de pois & dentelle de pain
ou
Roulé de courgettes au saumon fumé

LES PLATS

Poisson du marché, écrasé de Violette au beurre
ou
Noisette de veau aux cacahuètes, pommes croquantes
ou
Finger magret aux fruits de saison, réduction de jus

LES DESSERTS

Moelleux au lait entier, croquant amande
ou
Tout chocolat, émulsion à l'orange
ou
Fruits de saison rôtis, fraicheur vanille

&

Café

Repas assis

Choix identique
pour tous les convives

6 - DETAIL BUDGET - OFFRE SEMINAIRE : 1er Cru

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE SEMINAIRE			
Offre 1er Cru	57 €	100	5 700 €
BOISSONS : Forfait Soft Repas	5 €	100	500 €
Option : cocktail d'accueil & raffraîchissements	*A définir*		
*Option : vins & champagnes**	*cf carte*		
Sous-Total OFFRE SEMINAIRE 1er Cru			6 200 €
MOBILIER :			
10 Tables rondes nappés + 100 chaises	25 €	100	2 500 €
Buffets nappés (pauses)	25 €	8	200 €
MATERIEL :			
Art de la table (repas assis)	20 €	100	2 000 €
Art de la table (pauses)	8 €	100	800 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			5 500 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 10h (heure sup. 45€)	425 €	1	425 €
Serveur : forfait 10h (heure sup. 35€)	325 €	6	1 950 €
Equipe de cuisine	inclus		
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			2 375 €
TRANSPORT			
Matériel & Marchandise	280 €	1	280 €
Sous-Total TRANSPORT HT			280 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			14 355 €
TVA 10%			1 436 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**15 791 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

7 - OFFRE SEMINAIRE : Club Cru classé

Le Chef vous propose :

ACCUEIL CAFE

Café, Thé, citron, lait,
Mini-viennoiseries
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

POSE DU MATIN

Café, Thé, citron, lait, chocolat
Cannelés de Bordeaux,
macarons
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

APERITIF

Croque moelleux à la coppa
Cannelé au jambon & crème douce
Tartelette de magret fumé
Sablé à la crème de foie gras
Roulé feuilleté aux olives

12,00€ / pers. (en option)

Photos non contractuelles

POSE DE L'APRES-MIDI

Café, Thé, citron, lait, chocolat
Cannelés de Bordeaux, macarons
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

MIDI : Offre Club cru classé

51€ HT par personne

ASSORTIMENT D'ENTREES

Muffins et cake salés
Bagel gourmant au saumon fumé
Le roulé de légumes au jambon
La tartelette salée de saison

SALADES

Salade de lentilles au canard fumé
Gourmandise d'avocat aux gambas

CLUBS SANDWICHS

Club Végétarien
Club volaille, sauce moutarde à l'ancienne

&

DESSERTS

Le savoureux riz à l'ancienne
La tarte de saison
Douceur de citron et fruits exotiques

-

Café

7 - DETAIL BUDGET - OFFRE SEMINAIRE : Club Cru classé sur une base de 100 pers.

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE SEMINAIRE			
Offre Club cru classé	51 €	100	5 100 €
BOISSONS : Forfait Soft	5,00 €	100	500 €
Option : cocktail d'accueil & raffraîchissements	*A définir*		
Option : vins & champagnes	*cf carte*		
Sous-Total OFFRE DEJ/DINER			5 600 €
MOBILIER :			
Buffets nappés	25 €	7	175 €
Mange-debout nappés	35 €	8	280 €
MATERIEL :			
Art de la table	8 €	100	800 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			1 255 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 10h (heure sup. 45€)	425 €	1	425 €
Serveur : forfait 10h (heure sup. 35€)	325 €	5	1 625 €
Equipe de cuisine	inclus		
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			2 050 €
TRANSPORT			
Matériel & Marchandise	280 €	1	280 €
Sous-Total TRANSPORT HT			280 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			9 185 €
TVA 10%			919 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**10 104 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

8 - OFFRE SEMINAIRE : Cocktail Grand Cru

Le Chef vous propose :

ACCUEIL CAFE

Café, Thé, citron, lait,
Mini-viennoiseries
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

POSE DU MATIN

Café, Thé, citron, lait, chocolat
Cannelés de Bordeaux,
macarons
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

APERITIF

Croque moelleux à la coppa
Cannelé au jambon & crème douce
Tartelette de magret fumé
Sablé à la crème de foie gras
Roulé feuilleté aux olives

12,00€ / pers. (en option)

POSE DE L'APRES-MIDI

Café, Thé, citron, lait, chocolat
Cannelés de Bordeaux, macarons
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

Photos non contractuelles

MIDI : Cocktail Grand cru

58€ HT par personne

PIECES SALEES FROIDES

Spirale de courgettes et féta
Roulé feuilleté à la coppa
Le canelé salé en gourmandise de cochon
Verrine tartare de saumon aux jeunes pousses
Tartinette gourmande du moment
Muffin au canard
Petits légumes croquants, sauce acidulée

PIECES SALEES CHAUDES

Risotto vert et champignons
Croustillant agneau aux fruits secs
Brochette de volaille jaune marinée aux épices douces
Bille de chèvre aux herbes fines
Cube de Comté et grillotes

PIECES SUCREES

Coulant au chocolat
Œuf au lait et nougatine
Crème vanillée aux fruits de saison
Tira-citron aux biscuits cuillères

-

Café
Thé

8 - DETAIL BUDGET - OFFRE SEMINAIRE : Cocktail Grand Cru sur une base de 100 pers.

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE SEMINAIRE			
Offre Cocktail Grand Cru	56 €	100	5 600 €
BOISSONS : Forfait Soft	5,00 €	100	500 €
Option : cocktail d'accueil & raffraîchissements	*A définir*		
Option : vins & champagnes	*cf carte*		
Sous-Total OFFRE DEJ/DINER			6 100 €
MOBILIER :			
Buffets nappés	25 €	7	175 €
Mange-debout nappés	35 €	8	280 €
MATERIEL :			
Art de la table	8 €	100	800 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			1 255 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 10h (heure sup. 45€)	425 €	1	425 €
Serveur : forfait 10h (heure sup. 35€)	325 €	6	1 950 €
Equipe de cuisine	inclus		
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			2 375 €
TRANSPORT			
Matériel & Marchandise	280 €	1	280 €
Sous-Total TRANSPORT HT			280 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			10 010 €
TVA 10%			1 001 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**11 011 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

9 - OFFRE SEMINAIRE : Buffet des Millésimes

Le Chef vous propose :

ACCUEIL CAFE

Café, Thé, citron, lait,
Mini-viennoiseries
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

POSE DU MATIN

Café, Thé, citron, lait, chocolat
Cannelés de Bordeaux,
macarons
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

APERITIF

Croque moelleux à la coppa
Cannelé au jambon & crème douce
Tartelette de magret fumé
Sablé à la crème de foie gras
Roulé feuilleté aux olives

12,00€ / pers. (en option)

Photos non contractuelles

POSE DE L'APRES-MIDI

Café, Thé, citron, lait, chocolat
Cannelés de Bordeaux, macarons
Jus de fruits frais de saison
Eaux minérales

MIDI : Buffet des Millésimes

61€ HT par personne

ASSORTIMENT D'ENTREES

Carpaccio de saumon toutes couleurs
Taboulé gourmand aux herbes et raisins
Salade d'avocat aux gambas et oignons rouge
Assortiment de petits légumes, crème basilic

PLATS

Emietté de canard, écrasé de pommes au beurre
Cabillaud rôti au chorizo, wok de légumes

LA PLANCHE DU FROMAGER

Assortiment de fromages & pains divers

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Tiramisu du Chef
Tartes gourmandes de saison
Salade de fruits de saison au rhum ambré
-
Café
Thé

9 - DETAIL BUDGET - OFFRE SEMINAIRE : Buffet des Millésimes sur une base de 100 pers.

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE SEMINAIRE			
Offre Buffet des Millésimes	61 €	100	6 100 €
BOISSONS : Forfait Soft	5 €	100	500 €
Option : cocktail d'accueil & raffraîchissements	*A définir*		
Option : vins & champagnes	*cf carte*		
Sous-Total OFFRE DEJ/DINER			6 600 €
MOBILIER :			
Buffets nappés	25 €	7	175 €
Mange-debout nappés	35 €	8	280 €
MATERIEL :			
Art de la table	8 €	100	800 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			1 255 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 10h (heure sup. 45€)	425 €	1	425 €
Serveur : forfait 10h (heure sup. 35€)	325 €	6	1 950 €
Equipe de cuisine	inclus		
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			2 375 €
TRANSPORT			
Matériel & Marchandise	280 €	1	280 €
Sous-Total TRANSPORT HT			280 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			10 510 €
TVA 10%			1 051 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**11 561 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

10 - OFFRE DEJ./DÎNER : Menu MERLOT

Le Chef vous propose :

MENU Merlot

- Entrée
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Café

BUDGET ESTIMATIF

Hors boissons, matériel, mobilier, personnel, transport

Prix : **45€ HT / pers.**

**Budget complet en annexe*

Photos non contractuelles

La bonne cuisine est honnête, sincère et simple

MENU MERLOT

LES ENTREES

Tartare de saumon et croquant de légumes
ou
Piquillos farcis aux herbes, crème verte
ou
Carpaccio de bœuf à l'Italienne

LES PLATS

Lingot de canard, pommes sautées aux herbes
ou
Dos de cabillaud en croûte de chorizo, tombée de légumes
ou
Coco façon Nage de poissons

LE FROMAGE (en sup. 7€)

Le demi-soleil de chèvre et parmesan

LES DESSERTS

Duo de chocolat coulant & fruits frais
ou
Millefeuilles de pommes cannelle, crème douce
ou
Financier citron, compotée de vieux Garçons

&

Café
"Mignardises du moment"

10 - DETAIL BUDGET - OFFRE DEJ./DÎNER : Menu MERLOT

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE DEJ/DINER			
Menu MERLOT	45 €	100	4 500 €
BOISSONS : Forfait Soft	5,00 €	100	500 €
Option : cocktail d'accueil & raffraîchissements	*A définir*		
Option : vins & champagnes	*cf carte*		
Sous-Total OFFRE DEJ/DINER			5 000 €
MOBILIER :			
10 Tables rondes nappés + 100 chaises	25 €	100	2 500 €
MATERIEL :			
Art de la table	20 €	100	2 000 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			4 500 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 8h (heure sup. 45€)	340 €	1	340 €
Serveur : forfait 8h (heure sup. 35€)	260 €	6	1 560 €
Equipe de cuisine	inclus		
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			1 900 €
TRANSPORT			
Matériel & Marchandise	280 €	1	280 €
Sous-Total TRANSPORT HT			280 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			11 680 €
TVA 10%			1 168 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**12 848 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

11 - OFFRE DEJ./DÎNER : Menu SEMILLON

Le Chef vous propose :

MENU Sémillon

- Entrée
- Plat
- Fromage (en sup.)
- Dessert
- Café

Photos non contractuelles

BUDGET ESTIMATIF

Hors boissons, matériel, mobilier, personnel, transport

Prix : **58€ HT / pers.**

**Budget complet en annexe*

La bonne cuisine est honnête, sincère et simple

MENU SEMILLON

LES ENTREES

Roulé de courgettes, crème de chèvre, saumon au citron
ou
Ravioles de cèpes, tombée de légumes de saison, espuma doux
ou
Cube de petits pois, gambas rôties & jeunes pousses

LES PLATS

Les filets de rouget en farce d'olives, légumes tournés
ou
Tournedos de canard, gâteau de pommes & gros lardons
ou
Coco façon Nage de poissons

LE FROMAGE (en sup.7€)

Bâtonnets de comté & jeunes pousses

LES DESSERTS

Pain perdu de "Grand-mère« , réduction de vieux garçons
ou
Crème vanille Bourbon au basilic, oranges et citron vert
ou
Petit pot de chocolat, biscuits croquants

&

Café
Mignardises du moment

11 - DETAIL BUDGET - OFFRE DEJ./DÎNER : Menu SEMILLON

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE DEJ/DINER			
Menu SEMILLON	58 €	100	5 800 €
BOISSONS : Forfait Soft	5,00 €	100	500 €
Option : cocktail d'accueil & raffraîchissements	*A définir*		
Option : vins & champagnes	*cf carte*		
Sous-Total OFFRE DEJ/DINER			6 300 €
MOBILIER :			
10 Tables rondes nappés + 100 chaises	25 €	100	2 500 €
MATERIEL :			
Art de la table	20 €	100	2 000 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			4 500 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 8h (heure sup. 45€)	340 €	1	340 €
Serveur : forfait 8h (heure sup. 35€)	260 €	6	1 560 €
Equipe de cuisine	inclus		
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			1 900 €
TRANSPORT			
Matériel & Marchandise	280 €	1	280 €
Sous-Total TRANSPORT HT			280 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			12 980 €
TVA 10%			1 298 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**14 278 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

12 - OFFRE DEJ./DÎNER : Menu SAUVIGNON

Le Chef vous propose :

MENU Sauvignon

- Entrée
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Café

Photos non contractuelles

BUDGET ESTIMATIF

Hors boissons, matériel, mobilier, personnel, transport

Prix : **72€ HT / pers.**

**Budget complet en annexe*

La bonne cuisine est honnête, sincère et simple

MENU SAUVIGNON

LES ENTREES

Roulé de courgettes, crème de chèvre, saumon au citron
ou
Ravioles de cèpes, tombée de légumes de saison, espuma doux
ou
Cube de petits pois, gambas rôties & jeunes pousses

LES PLATS

Cuisse de volaille farcie aux petits champignons, wok de légumes
ou
Bœuf tranché au moment, herbes fraîches, pommes pont-neuf, sauce vin de Bordeaux
ou
Saumon au cœur wakamé, lingot de polenta

LE FROMAGE

Fleur de moine, sucrette de cerises & croquant de pain

LES DESSERTS

Mousse de Grand-Marnier aux fruits de saison, croquant orange
ou
Tarte fines aux pommes et crème légère mascarpone
ou
Tartare de fruits, génoise juste douce, basilic frais

&

Café
Mignardises du moment

12 - DETAIL BUDGET - OFFRE DEJ./DÎNER : Menu SAUVIGNON

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE DEJ/DINER			
Menu SAUVIGNON	72 €	100	7 200 €
BOISSONS : Forfait Soft	5 €	100	500 €
Option : cocktail d'accueil & raffraîchissements	*A définir*		
Option : vins & champagnes	*cf carte*		
Sous-Total OFFRE DEJ/DINER			7 700 €
MOBILIER :			
10 Tables rondes nappés + 100 chaises	25 €	100	2 500 €
MATERIEL :			
Art de la table	20 €	100	2 000 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			4 500 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 8h (heure sup. 45€)	340 €	1	340 €
Serveur : forfait 8h (heure sup. 35€)	260 €	6	1 560 €
Equipe de cuisine	inclus		
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			1 900 €
TRANSPORT			
Matériel & Marchandise	280 €	1	280 €
Sous-Total TRANSPORT HT			280 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			14 380 €
TVA 10%			1 438 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**15 818 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

13 - OFFRE DEJ./DÎNER : Menu CABERNET

Le Chef vous propose :

MENU Cabernet

- Entrée
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Café

Photos non contractuelles

BUDGET ESTIMATIF

Hors boissons, matériel, mobilier, personnel, transport

Prix : **92€ HT / pers.**

**Budget complet en annexe*

La bonne cuisine est honnête, sincère et simple

MENU CABERNET

LES ENTREES

La variation de homard et jeunes pousses, huile vierge
ou
Le ceviche de poissons du marché, yuzu et émulsion d'herbes
ou
Foie gras poêlé, pain perdu & réduction de cerises

LES PLATS

Risotto violet aux petits encornets, chips de parmesan
ou
Noisette de veau aux morilles,
Ecrasé de pommes à l'huile de noisettes
ou
Le filet de St pierre , poêlée de légumes en réduction de jus

LE FROMAGE

Le St Maure aux jeunes fraises

LES DESSERTS

Le finger pistache yuzu, mousseline vanille et passion
ou
Sphère chocolat, réduction de mangue et chaleur de Rhum
ou
Tartare de fruits, génoise juste douce, basilic frais

13 - DETAIL BUDGET - OFFRE DEJ./DÎNER : Menu CABERNET

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE DEJ/DINER			
Menu CABERNET	95 €	100	9 500 €
BOISSONS : Forfait Soft	5 €	100	500 €
Option : cocktail d'accueil & raffraîchissements	*A définir*		
Option : vins & champagnes	*cf carte*		
Sous-Total OFFRE DEJ/DINER			10 000 €
MOBILIER :			
10 Tables rondes nappés + 100 chaises	25 €	100	2 500 €
MATERIEL :			
Art de la table	20 €	100	2 000 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			4 500 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 8h (heure sup. 45€)	340 €	1	340 €
Serveur : forfait 8h (heure sup. 35€)	260 €	6	1 560 €
Equipe de cuisine	inclus		
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			1 900 €
TRANSPORT			
Matériel & Marchandise	280 €	1	280 €
Sous-Total TRANSPORT HT			280 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			16 680 €
TVA 10%			1 668 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**18 348 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

14 - OFFRE Cocktail : 12 pièces

Le Chef vous propose :

COCKTAIL 12 pièces / pers.

Toutes nos pièces cocktails sont composées au rythme des saisons.
Pour tout changement faites confiance à notre chef pour vous apporter entière satisfaction

- Pièces froides
- Pièces « animation »
- Plateau de Fromage et pains divers
- Pièces Desserts

BUDGET ESTIMATIF

Hors boissons, matériel, mobilier, personnel, transport

Prix : **34€ HT / pers.**

**Budget complet en annexe*

Photos non contractuelles

COCKTAIL DEJ/DINATOIRE

12 pièces/pers.

PIECES FROIDES

Spirale de jambon et carottes
Soleil de parmesan et abricot
Mouillette de tartare de canard
Rondin de courgette et féta, huile vierge
Sablé à la crème de foie gras et Balsamique framboise
Puit de canard confit et myrtille
Croque moelleux à la coppa
Manchon de volaille au caramel d'épices

PIECES «ANIMATION»*

Ces animations sont proposées à titre indicatif mais vous pouvez les changer par d'autres animations : liste en page suivante

Animation Saumon en perles de yuzu
Saumon frais à la découpe accompagné de perles de yuzu, herbes fraîches, huile d'olives et citron

Découpe de jambon
Découpe de jambon Serrano, accompagné de copeaux de brebis et de pain de campagne, petits poivrons

Animation plancha Terre & Mer
Plantcha de gambas du jour, brochettes de volaille et canard accompagnées de légumes minute

PLATEAU DE FROMAGES

et pains divers : céréales, campagne, graines, sésame...

PIECES DESSERT

Dunes du bassin
Mousseline de chocolat noir et croquant
Tiramisu aux fruits rouges
Smoothies fraîcheur de saison

14 - DETAIL BUDGET - OFFRE Cocktail : 12 pièces

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE COCKTAIL			
12 Pièces cocktail	34 €	100	3 400 €
BOISSONS : Forfait Soft	5 €	100	500 €
En option : Forfait Vin	*cf Carte des Vins*		
En option : Apéritif	*cf Carte des vins*		
Sous-Total COCKTAIL HT			3 900 €
MOBILIER : Buffets nappés	25 €	8	200 €
Manges-debout nappés	45 €	8	360 €
Tables (guéridons)	25 €	0	0 €
Chaises vaucluse	11 €	0	0 €
MATERIEL : Art de la table (verres, couverts, contenants)	8 €	100	800 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			1 360 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 8h (heure sup. 45€)	340 €	1	340 €
Serveur : forfait 8h (heure sup 35€)	260 €	6	1 560 €
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			1 900 €
TRANSPORT			
Mobilier & Marchandise	280 €	1	280 €
Sous-Total TRANSPORT HT			280 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			7 440 €
TVA 10%			744 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**8 184 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

15 - OFFRE Cocktail : 20 pièces

Le Chef vous propose :

COCKTAIL 20 pièces / pers.

Toutes nos pièces cocktails sont composées au rythme des saisons.
Pour tout changement faites confiance à notre chef pour vous apporter entière satisfaction

- Pièces froides
- Pièces « animation »
- Plateau de Fromage et pains divers
- Pièces Desserts

BUDGET ESTIMATIF

Hors boissons, matériel, mobilier, personne

Prix : **55€ HT / pers.**

** Budget complet en annexe*

Photos non contractuelles

COCKTAIL DEJ/DINATOIRE

20 pièces/pers.

PIECES FROIDES

Spirale de jambon aux légumes
Blinis de sarrasin au saumon fumé
Mouillette de tartare de canard
Salade de wakamé et crevette
Sablé à la crème de foie gras et Balsamique framboise
Bisque de langoustines en cappuccino
Croque moelleux à la coppa
Manchon de volaille au caramel d'épices

PIECES «ANIMATION»

Ces animations sont proposées à titre indicatif mais vous pouvez les changer par d'autres animations : liste en page suivante

Animation Saumon en perles de yuzu
Saumon frais à la découpe accompagné de perles de yuzu, herbes fraîches, huile d'olives et citron

La découpe de jambon*
Découpe de jambon Serrano, accompagné de copeaux de brebis et de pain de campagne, petits poivrons

Animation Huîtres du Bassin*
Huîtres accompagnées de perles de citron, herbes fraîches, beurre aux algues & pains

Animation plancha Terre & Mer*
Plancha de gambas du jour, brochettes de volaille et canard accompagnées de légumes minute

PLATEAU DE FROMAGES

et pains divers : céréales, campagne, graines, sésame...

PIECES DESSERT

La tartelette au chocolat meringue
La soupe de raisins chantilly
Le finger exotique

15 - DETAIL BUDGET - OFFRE Cocktail : 20 pièces

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE COCKTAIL			
20 Pièces cocktail	55 €	100	5 500 €
BOISSONS : Forfait Soft	5 €	100	500 €
En option : Forfait Vin	*Cf carte des Vins*		
En option : Apéritif	*Cf Carte des Vins*		
Sous-Total COCKTAIL HT			6 000 €
MOBILIER : Buffets nappés	25 €	10	250 €
Manges-debout nappés	45 €	8	360 €
Tables (guéridons)	25 €	0	0 €
Chaises Vaucluse	11 €	0	0 €
MATERIEL : Art de la table (verres, couverts, contenants)	8 €	100	800 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			1 410 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 8h (heure sup. 45€)	340 €	1	340 €
Serveur : forfait 8h (heure sup 35€)	260 €	6	1 560 €
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			1 900 €
TRANSPORT			
Mobilier & Marchandise	280 €	1	280 €
Sous-Total TRANSPORT HT			280 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			9 590 €
TVA 10%			959 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**10 549 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

16 - OFFRE Cocktail : Nos Animations

L'ATELIER WRAP DE CANARD
Nos chefs préparent devant vos invités des wraps chauds de confit de canard, roquette et crème de bleu

L'ANIMATION FOIE POELE
Nos chefs préparent des foies frais poêlés et des dés de pommes caramélisés accompagnés de pain tiède

LA DECLINAISON DE SAUMON
Nos chefs découpent devant vous du saumon frais en carpaccio, accompagné de perles de yuzu, huile vierge, fleur de sel et poivre au moulin

L'ANIMATION PLANCHA DE LA MER
Nous préparons devant vous des fruits de mer à la plancha, selon la sélection de notre chef, accompagnés de petites tomates et dés de légumes de saison

L'ANIMATION TARTINETTES GOURMANDES
Nos chefs préparent devant vous des petites tartines de pain croquants avec des tapenades, des copeaux de Parmesan

L'ATELIER "CORNETTO SURPRISE"
Nous préparons devant vous des cornets accompagnés de crèmes aromatisées au citron, poivron, des dés de saumon, de canard et jeunes pousses

ANIMATION "GAMBAS A LA THAÏ"
Nos chefs préparent devant vos invités des gambas aux zestes de citron-orange et huile essentielle de citronnelle et herbes fraîches

LES FUMES INSTANTANES
Nous disposons sur le buffet de petites brochettes (bœuf, canard, St Jacques...) sous des cloches en verres pour les fumer au bois de hêtre.

ANIMATION SUPPLEMENTAIRE : 7€ HT / 2 pièces / pers.

16 - OFFRE Cocktail : Nos Animations -suite-

L'ETAL DU SUD OUEST
Nos chefs préparent devant vos invités des toasts de foie gras : au sésame, betterave, nature, accompagnés de pain chaud

LES ENCORNETS AUX HERBES
Nous préparons devant vous des encornets à la plancha avec des herbes fraiches, ail et chorizo

LE BANC DE L'ECAILLER
Notre écailler ouvrira au fur et à mesure des huitres fines de claire n°3, accompagnées de perles de vinaigre ou citron, pain aux céréales et beurre

L'ATELIER JAPONAIS
Nos chefs préparent devant vos invités des sushis saumon, thon, des makis accompagnés de différentes sauces...

ANIMATION "BOULANGER "
Nous préparons devant vous des pains différents accompagnés de tapenades, de compotées et huiles d'olives...

LA DECOUPE DE JAMBON
Découpe de jambon Serrano, accompagné de copeaux de brebis et de pain de campagne, petits poivrons

L'OEUF SURPRISE
Nos chefs préparent devant vos invités des tartares de canard, œufs brouillés, de saumon dans des coquilles d'œufs évidés

L'ANIMATION CAPPUCCINO
Nos chefs préparent devant vous des verrines de soupes froides surmontées de mousses aromatisées

ANIMATION SUPPLEMENTAIRE : 7€ HT / 2 pièces / pers.

17 - OFFRE Brunch : Champêtre

Le Chef vous propose :

BRUNCH Champêtre

Toutes nos pièces cocktails sont composées au rythme des saisons.
Pour tout changement faites confiance à notre chef pour vous apporter entière satisfaction

- Boissons chaudes
- Viennoiseries
- Salade, Fruits
- Préparations chaudes salées
- Fromage et pains divers
- Pièces Desserts

BUDGET ESTIMATIF

Hors boissons, matériel, mobilier, personnel, transport

Prix : **29€ HT / pers.**

**Budget complet page suivante*

BRUNCH CHAMPËTRE

Café Arabica
Thé (lait, citron)
&
Œufs brouillés
Jambon, Bacon
Mini Saucisses
&
La salade du chef
Melon fraicheur & jambon
&
Mini viennoiserie
(pain aux raisins, chocolatine, croissant)
&
Les Différents pains du Maître Boulanger
(briochin, céréales, campagne, levain)
&
Le fromage à la découpe
&
Confitures
Pâte à tartiner
&
Salade de fruits de saison
Tartes de saison

17 - DETAIL BUDGET - OFFRE Brunch Champêtre

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE BRUNCH			
Brunch Champêtre	29 €	100	2 900 €
BOISSONS : Forfait Soft	5 €	100	500 €
En option : Forfait Vin	*VOIRE LISTE VINS*		
En option : Apéritif	*VOIRE LISTE VINS*		
Sous-Total BRUNCH CHAMPETRE HT			3 400 €
MOBILIER : Buffets nappés	25 €	8	200 €
Manges-debout nappés	45 €	0	0 €
Tables (guéridons)	25 €	0	0 €
Chaises Vaucluse	11 €	0	0 €
MATERIEL : Art de la table (verres, couverts, contenants)	8 €	100	800 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			1 000 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 8h (heure sup. 45€)	340 €	1	340 €
Serveur : forfait 8h (heure sup 35€)	260 €	4	1 040 €
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			1 380 €
TRANSPORT			
Mobilier & Marchandise	140 €	1	140 €
Sous-Total TRANSPORT HT			140 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			5 920 €
TVA 10%			592 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**6 512 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

18 - OFFRE Brunch : Chef à la minute

Le Chef vous propose :

BRUNCH « Chef à la minute »

- Boissons chaudes
- Ateliers divers « à la minute »
- Desserts
- Buffet de pains

BUDGET ESTIMATIF

Hors boissons, matériel, mobilier, personnel, transport

Prix : **39€ HT / pers.**

*Budget complet page suivante

BRUNCH « Chef à la minute »

Café Arabica
Thé (lait, citron)

&

L'ATELIER SALADE

Salades mixtes, tomates cerises, jeunes pousses, dés de concombre
Courgette crue, Mozzarella, carottes, céleri et les légumes frais du moment, Poivrons rouges/verts/jaunes, raisins, haricots verts …

&

L'ATELIER OEUFS DE LA FERME

Notre chef prépare devant vous et à la demande :
des omelettes, œufs au plat, œuf brouillés,
accompagnés de lardons, fromages et herbes fraiches

&

L'ATELIER DU CHARCUTIER

Jambon cru de Bayonne, rosette, beurre,
cornichons & confiture d'oignons doux,
Saucissons secs, andouillette, rôti de porc froid

&

DESSERTS

Tarte au citron caramélisée
Mousse au chocolat
Salade de fruits frais de saison

&

BUFFET DE PAINS

Baguette Française, boules de pain de campagne à la découpe,
divers pains du moment

18 - DETAIL BUDGET - OFFRE Brunch « Chef à la minute »

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTE	TOTAL
OFFRE BRUNCH			
Brunch "Chef à la minute"	39 €	100	3 900 €
BOISSONS : Forfait Soft	5 €	100	500 €
En option : Forfait Vin	*Cf Carte des Vins*		
En option : Apéritif	*Cf Carte des Vins*		
Sous-Total BRUNCH "CHEF A LA MINUTE" HT			4 400 €
MOBILIER : Buffets nappés	25 €	8	200 €
Manges-debout nappés	45 €	0	0 €
Tables (guéridons)	25 €	0	0 €
Chaises Vaucluse	11 €	0	0 €
MATERIEL : Art de la table (verres, couverts, contenants)	8 €	100	800 €
Sous-Total MOBILIER & MATERIEL HT			1 000 €
PERSONNEL			
Maîtres d'hôtel : forfait 8h (heure sup. 45€)	340 €	1	340 €
Serveur : forfait 8h (heure sup 35€)	260 €	4	1 040 €
En option : Décoration florale selon thématique	*sur devis*		
Sous-Total PERSONNEL HT			1 380 €
TRANSPORT			
Mobilier & Marchandise	140 €	1	140 €
Sous-Total TRANSPORT HT			140 €
BUDGET GLOBAL			
Sous-Total GLOBAL HT			6 920 €
TVA 10%			692 €
TOTAL GLOBAL TTC*			**7 612 €**

** Si vous apportez vos vins et champagnes, un forfait manipulation de 6€ HT/pers. sera ajouté au présent devis.*
Au regard du contexte actuel et des coût très volatils, nos devis sont valable pour Mai et Juin 2022

19 - CONDITIONS GENERALES DE VENTE des services de traiteur de la Sté «DAVID CHAMBAUD»

Article 1. Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente constituent le socle unique de la relation commerciale entre les parties. Elles ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles « DAVID CHAMBAUD » (« Le Prestataire ») fournit aux Clients consommateurs ou professionnels («Les Clients ou le Client ») qui lui en font la demande, via le site internet du Prestataire, par contact direct ou via un support papier, les services de traiteur et chef à domicile (« les Services »).

Elles s'appliquent, sans restriction ni réserve, à tous les Services rendus par le Prestataire auprès des Clients de même catégorie, quelles que soit les clauses pouvant figurer sur les documents du Client, et notamment ses conditions générales d'achat.

Conformément à la réglementation en vigueur, ces Conditions Générales de Vente sont systématiquement communiquées à tout Client, pour lui permettre de passer commande auprès du Prestataire. Elles sont également communiquées à tout Client préalablement à la conclusion d'une convention unique visée aux articles L441-3 et suivants du Code du Commerce, dans les délais légaux.

Toute commande de Services implique, de la part du Client, l'acceptation des présentes Conditions Générales de Vente et des conditions générales d'utilisation du site internet du Prestataire pour les commandes électroniques.

Les renseignements figurant sur les catalogues, prospectus et tarifs du Prestataire sont donnés à titre indicatif et sont révisables à tout moment.

Le Prestataire est en droit d'y apporter toutes modifications qui lui paraîtront utiles. Conformément à la réglementation en vigueur, le Prestataire se réserve le droit de déroger à certaines clauses des présentes Conditions Générales de Vente, en fonction des négociations menées avec le Client, par l'établissement de Conditions de Vente Particulières.

Le Prestataire peut, en outre, être amené à établir des Conditions Générales de Vente Catégorielles, dérogatoires aux présentes Conditions Générales de Vente, en fonction du type de Clients considéré, déterminé à partir de critères objectifs. Dans ce cas, les Conditions Générales de Vente Catégorielles s'appliquent à tous les Clients répondant à ces critères.

Article 2. Commandes

Les ventes de Services ne sont parfaites qu'après établissement d'un devis et acceptation expresse par écrit de la commande du Client par le Prestataire, matérialisée par un accusé de réception émanant du Prestataire et acceptation du devis. Il appartient au Client de vérifier l'exactitude de la commande et de signaler immédiatement toute erreur. Tout devis signé par les Parties tient lieu de bon de commande.

Les devis établis par le Prestataire sont valables pendant une durée de 60 jours.

Le Prestataire dispose de moyens de commande (y compris d'acceptation et de confirmation) électroniques (références des sites) permettant aux Clients de commander les Services dans les meilleures conditions de commodité et de rapidité.

Pour les commandes passées exclusivement sur internet, l'enregistrement d'une commande sur le site du Prestataire est réalisé lorsque le Client accepte les présentes Conditions Générales de Vente en cochant la case prévue à cet effet et valide sa commande. Le Client a la possibilité de vérifier le détail de sa commande, son prix total et de corriger d'éventuelles erreurs avant de confirmer son acceptation (article 1127-2 du Code Civil).

Cette validation implique l'acceptation de l'intégralité des présentes Conditions Générales de Vente et constituent une preuve du contrat de vente.

La prise en compte de la commande et l'acceptation de celle-ci sont confirmées par l'envoi d'un mail.

Les données enregistrées dans le système informatique du Prestataire constituent la preuve de l'ensemble des transactions conclues avec le Client. « DAVID CHAMBAUD » se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un Client avec lequel il existerait un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

La commande sur devis n'est considérée comme définitive par le Prestataire qu'après le versement d'un acompte dont le montant est précisé sur le devis. Cet acompte ne pourra en aucun cas être qualifié d'arrhes.

Les éventuelles modifications de la commande demandées par le Client ne seront prises en compte, dans la limite des possibilités du Prestataire, que si elles sont notifiées par écrit, y compris courrier électronique, 30 jours au moins avant la date prévue pour la fourniture de Services commandés, après signature par le Client d'un bon de commande spécifique et ajustement éventuel du prix.

En cas d'annulation de la commande par le Client après son acceptation par le Prestataire moins de trente (30) jours avant la date prévue pour la fourniture des Services commandés, pour quelque raison que ce soit hormis la force majeure, l'acompte ainsi que les sommes versées selon l'échéancier seront de plein droit acquis au Prestataire et ne pourront donner lieu à un quelconque remboursement.

Article 3. Tarifs

Les Services proposés par le Prestataire sont fournis aux tarifs en vigueur sur le catalogue du Prestataire et selon le devis établi par le Prestataire.

Les prix sont exprimés en Euros, HT et TTC.

Ces tarifs sont fermes et non révisables pendant leur période de validité, telle qu'indiqué sur le catalogue du Prestataire, celui-ci se réservant le droit, hors cette période de validité, de modifier les prix à tout moment.

Ils ne comprennent pas les frais de traitement et de gestion, qui sont facturés en supplément, dans les conditions indiquées sur le catalogue du Prestataire et calculés préalablement à la passation de la commande.

Le paiement demandé au Client correspond au montant total de l'achat, y compris ces frais.

Les conditions de détermination du coût des services dont le prix ne peut être connu a priori ni indiqué avec exactitude, ainsi que la méthode de calcul du prix permettant de vérifier ce dernier, seront communiquées au Client ou feront l'objet d'un devis détaillé, à la demande du Client conformément aux dispositions de l'article L441-1, III du Code de commerce.

Article 4. Conditions de règlement

4.1. Délais de règlement

Un acompte dont le montant est précisé sur le devis ou la facture remise au Client correspondant à un pourcentage du prix total des Services commandés est exigé lors de la passation de la commande.

Le solde du prix est payable selon un échéancier précisé sur le devis et la facture remise au Client.

Les modes de paiement sécurisés privilégiés sont les suivants : carte bancaire (Visa, MasterCard), virement bancaire.

Aucun escompte ne sera pratiqué par le Prestataire pour paiement avant la date figurant sur la facture ou dans un délai inférieur à celui mentionné aux présentes Conditions Générales de Vente.

Le Prestataire ne sera pas tenu de procéder à la fourniture des Services commandés par le Client si celui-ci ne lui en paye pas le prix dans les conditions et selon les modalités indiquées aux présentes Conditions Générales de Vente et précisées sur le devis remis au Client.

4.2. Dépôt de garantie

Un dépôt de garantie d'un montant de 3 500€ sera réclamé au Client par le Prestataire avant toute fourniture des Services.

Le dépôt de garantie sert à garantir le Prestataire contre les défaillances du Client, à savoir : le défaut de

19 - CONDITIONS GENERALES DE VENTE des services de traiteur de la Sté «DAVID CHAMBAUD»

paiement d'une échéance et la dégradation du matériel fournit par le Prestataire (bris de verre, brûlure de nappes, couverts manquants, etc).

4.3. Pénalités de retard

En cas de retard de paiement et de versement des sommes dues par le Client au-delà du délai fixé sur le devis, et après la date de paiement figurant sur la facture adressée à celui-ci, des pénalités de retard calculées au taux annuel de 5 % du montant TTC du prix des Services figurant sur ladite facture, seront automatiquement et de plein droit acquises au Prestataire, sans formalité aucune ni mise en demeure préalable.

Le retard de paiement entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité des sommes dues au Prestataire par le Client, sans préjudice de toute autre action que le Prestataire serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre du Client.

En cas de non respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, le Prestataire se réserve en outre le droit d'annuler la fourniture des Services commandés par le Client, de suspendre l'exécution de ses obligations et d'annuler les éventuelles remises accordées à ce dernier.cv

4.4. Absence de compensation

Sauf accord exprès, préalable et écrit du Prestataire, et à condition que les créances et dettes réciproques soient certaines, liquides et exigibles, aucune compensation ne pourra être valablement effectuée par le Client entre d'éventuelles pénalités pour retard dans la fourniture des Services commandés ou non-conformité à la commande, d'une part, et les sommes par le Client au Prestataire au titre de l'achat desdits Services, d'autre part.

Article 5. Modalités de fourniture des services

A compter de la réception par le Prestataire du devis correspondant dûment signé, accompagné des paiements exigibles, les Services demandés par le Client seront fournis à la date et au lieu indiqués sur celui-ci.

Le Prestataire s'engage à faire ses meilleurs efforts pour fournir les Services commandés par le Client dans le cadre d'une obligation de moyen et dans les délais ci dessus précisés. Toutefois, ces délais sont communiqués à titre indicatif.

Le transport des denrées périssables est effectué par des véhicules réfrigérés aux normes réglementaires. Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.

Le nettoyage de la cuisine et le rangement de la salle de réception seront assurés par nos soins. Les lieux seront rendus dans l'état de salubrité dans lesquels le Prestataire les aura trouvés à son arrivée. Les ordures ménagères ne peuvent en aucun cas être transportées par nos soins et restent à la charge du Client.

La responsabilité du Prestataire ne pourra en aucun cas être engagée en cas de retard ou de suspension de la fourniture de la prestation imputable au Client, ou en cas de force majeure.

La fourniture des Services pourra avoir lieu en tout autre lieu désigné par le Client, sous réserve d'un préavis de deux (2) mois et dans un délai de un (1) mois, aux frais exclusifs de ce dernier.

De même, en cas de demande particulière du Client concernant les conditions de fourniture des Services, dûment acceptées par écrit par le Prestataire, les coûts y liés feront l'objet d'une facturation spécifique complémentaire ultérieure.

A défaut de réserves ou réclamations expressément émises par écrit avec tous les justificatifs y afférents par le Client 48 heures maximum suivant la fourniture des Services, ceux-ci seront réputés conformes à la commande, en quantité et qualité.

Les Services dont le défaut de conformité aura été dûment prouvé par le Client seront rembourser par le Prestataire dans les plus brefs délais et à ses frais.

Aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée en cas de non respect des formalités et délais par le Client.

Article 6. Responsabilité du Prestataire -Garantie

Le Prestataire garantit, conformément aux dispositions légales et sans paiement complémentaire, le Client, contre tout défaut de conformité ou vice caché, provenant d'un défaut de conception ou de réalisation des Services commandés dans les conditions et selon les modalités définies en annexe aux présentes Conditions Générales de Vente ou sur le Bon de commande.

La responsabilité du Prestataire ne peut être engagée qu'en cas de faute ou de négligence prouvée et est limitée aux préjudices directs à l'exclusion de tout préjudice indirect, de quelque nature que ce soit.

Afin de faire valoir ses droits, le Client devra informer le Prestataire, par écrit, de l'existence des vices ou défauts de conformité dans un délai maximum de quarante-huit (48) heures ouvrées à compter de la fourniture des Services.

Le Prestataire remboursera les Services jugés défectueux dans les meilleurs délais et au plus tard dans les soixante (60) jours ouvrés suivant la constatation par le Prestataire du défaut ou du vice.

Le remboursement s'effectuera par virement sur le compte bancaire du Client.

La garantie du Prestataire est limitée au remboursement des Services effectivement payés par le Client et le Prestataire ne pourra être considéré comme responsable ni défaillant pour tout retard ou inexécution consécutif à la survenance d'un cas de force majeure habituellement reconnu par la jurisprudence française.

Si les Services commandés n'ont pas été fournis dans un délai de un (1) an après la date indicative de la fourniture des Services, pour toute autre cause que la force majeure

ou le fait du Client, la vente pourra être résolue à la demande écrite du Client dans les conditions prévues aux articles L.216-2, L.216-3 et L.241-4 du Code de la consommation.

Les sommes versées par le Client lui seront alors restituées au plus tard dans les quatorze jours qui suivent la date de dénonciation du contrat, à l'exclusion de toute indemnisation ou retenue.

Les Services sont conformes à la réglementation en vigueur en France.

La responsabilité du Prestataire ne saurait être engagée en cas de non respect de la législation du pays dans lequel les Services sont fournis, qu'il appartient au Client, qui est seul responsable du choix des Services demandés, de vérifier.

Article 7. Droit de propriété intellectuelle

Le Prestataire reste propriétaire de tous les droits de propriété intellectuelle sur les études, dessins, modèles, prototypes, etc, réalisés (même à la demande du Client) en vue de la fourniture des Services au Client.

Le Client s'interdit donc toute reproduction ou exploitation desdites études, dessins, modèles et prototypes, etc, sans l'autorisation expresse, écrite et préalable du Prestataire qui peut la conditionner à une contrepartie financière.

Article 8. Données personnelles

En application de la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée par la loi n°2018-493 du 20 juin 2018, il est rappelé que les données nominatives demandées au Client sont nécessaires au traitement de sa réservation et à l'établissement des factures, notamment. Ces données peuvent être communiquées aux éventuels partenaires du Prestataire chargés de l'exécution, du traitement, de la gestion et du paiement des réservations.

Les données à caractère personnel du Client sont conservées pour une durée nécessaire à la réalisation de la prestation et au suivi de la relation commerciale. Les données à caractère personnel du Client nécessaires pour établir la preuve d'un droit ou d'un contrat seront par ailleurs conservées pour la durée nécessaire permettant à «DAVID CHAMBAUD» de respecter ses obligations légales et/ou réglementaires.

Les données de carte bancaire sont conservées pour la durée nécessaire à l'exécution du Contrat. En outre, elles pourront être conservées en archive intermédiaires à des

19 - CONDITIONS GENERALES DE VENTE des services de traiteur de la Sté «DAVID CHAMBAUD»

fins de preuve pour une durée de 13 mois, suivant la date de débit ou 15 mois en cas de cartes de paiement à débit différé, étant précisé qu'elles ne pourront être utilisées qu'en cas de contestation.
« DAVID CHAMBAUD » pourra utiliser les données à caractère personnel du Client pour ses propres opérations de marketing en lui adressant, par quelque moyen que ce soit et notamment par courrier électronique, des informations sur ses produits et services sauf opposition expresse du Client lors de la communication des données à caractère personnel ou ultérieurement en écrivant à «DAVID CHAMBAUD».
S'agissant des opérations de prospection commerciale à destination du Client, « DAVID CHAMBAUD » conservera ses données pendant un délai de trois ans à compter de la fin de la relation commerciale.Pour les besoins de l'exécution du Contrat, « DAVID CHAMBAUD » peut être amenée à collecter les coordonnées téléphoniques du Client. Ce dernier est informé de l'existence de la liste d'opposition au démarchage téléphonique « Bloctel ». Le Client peut s'inscrire sur cette dernière via le lien suivant: https://conso.bloctel.fr.
Le traitement des informations communiquées par l'intermédiaire du site internet « www.davidchambaud.fr » répond aux exigences légales en matière de protection des données personnelles, le système d'information utilisé assurant une protection optimale de ces données.
Le Client dispose, conformément aux réglementations nationales et européennes en vigueur d'un droit d'accès permanent, de modification, de rectification, d'opposition de portabilité et de limitation du traitement s'agissant des informations le concernant.

Article 9. Imprévision

En cas de changement de circonstances imprévisibles lors de la conclusion du contrat, conformément aux dispositions de l'article 1195 du Code civil, la Partie qui n'a pas accepté d'assumer un risque d'exécution excessivement onéreuse peut demander une renégociation du contrat à son cocontractant.

Article 10. Exception d'inexécution

Il est rappelé qu'en application de l'article 1219 du Code civil, chaque Partie pourra refuser d'exécuter son obligation, alors même que celle-ci est exigible, si l'autre Partie n'exécute pas la sienne et si cette inexécution est suffisamment grave, c'est-à-dire, susceptible de remettre en cause la poursuite du contrat ou de bouleverser fondamentalement son équilibre économique. La suspension d'exécution prendra effet immédiatement, à réception par la Partie défaillante de la notification de manquement qui lui aura été adressée à cet effet par la Partie victime de la défaillance indiquant l'intention de faire application de l'exception d'inexécution tant que la Partie défaillante n'aura pas remédié au manquement constaté, signifiée par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou sur tout autre support durable écrit permettant de ménager une preuve de l'envoi.
Cette exception d'inexécution pourra également être utilisée à titre préventif, conformément aux dispositions de l'article 1220 du Code civil, s'il est manifeste que l'une des Parties n'exécutera pas à l'échéance les obligations qui lui incombent et que les conséquences de cette inexécution sont suffisamment graves pour la Partie victime de la défaillance. Cette faculté est utilisée aux risques et périls de la Partie qui en prend l'initiative.
La suspension d'exécution prendra effet immédiatement, à réception par la Partie présumée défaillante de la notification de l'intention de faire application de l'exception d'inexécution préventive jusqu'à ce que la Partie présumée défaillante exécute l'obligation pour laquelle un manquement à venir est manifeste, signifiée par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou sur tout autre support durable écrit permettant de ménager une preuve de l'envoi.

Article 11. Force majeure

Les Parties ne pourront être tenues pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de leurs obligations, telles que décrites dans les présentes découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du Code civil.
De convention expresse, constitue un cas de force majeur, toute épidémie liée à un virus ayant des conséquences sanitaires importantes à l'échelle nationale ou internationale.
La Partie constatant l'événement devra sans délai informer l'autre Partie de son impossibilité à exécuter sa prestation et s'en justifier auprès de celle-ci. La suspension des obligations ne pourra en aucun cas être une cause de responsabilité pour non-exécution de l'obligation en cause, ni induire le versement de dommages et intérêts ou pénalités de retard.
L'exécution de l'obligation est suspendue pendant toute la durée de la force majeure si elle est temporaire et ne dépasse pas une durée de six (6) mois. Par conséquent, dès la disparition de la cause de la suspension de leurs obligations réciproques, les Parties feront tous leurs efforts pour reprendre le plus rapidement possible l'exécution normale de leurs obligations contractuelles. A cet effet, la Partie empêchée avertira l'autre de la reprise de son obligation par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou tout acte extrajudiciaire.
Si l'empêchement est définitif ou dépasse une durée de six (6) mois, les présentes seront purement et simplement résolues selon les modalités définies à l'article «Résolution pour force majeure».

Article 12. Résolution du contrat

12.1. Résolution pour imprévision
La résolution pour l'impossibilité de l'exécution d'une obligation devenue excessivement onéreuse ne pourra, nonobstant la clause Résolution pour manquement d'une partie à ses obligations figurant ci-après, intervenir que huit (8) jours après la réception d'une mise en demeure déclarant l'intention d'appliquer la présente clause notifiée par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou tout acte extrajudiciaire.
12.2. Résolution pour inexécution d'une obligation suffisamment grave.
La Partie victime de la défaillance pourra, nonobstant la clause Résolution pour manquement d'une partie à ses obligations figurant ci-après, en cas d'inexécution suffisamment grave de l'une quelconque des obligations incombant à l'autre Partie, notifier par lettre recommandée avec demande d'avis de réception à la Partie Défaillante, la résolution fautive des présentes, huit (8) jours après la réception d'une mise en demeure de s'exécuter restée infructueuse, et ce en application des dispositions de l'article 1224 du Code civil.
12.3. Résolution pour force majeure
La résolution de plein droit pour force majeure, ne pourra, nonobstant la clause Résolution pour manquement d'une partie à ses obligations figurant ci-après, avoir lieu que huit (8) jours après l'envoi d'une mise en demeure notifiée par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou tout acte extrajudiciaire. Toutefois, cette mise en demeure devra mentionner l'intention d'appliquer la présente clause.
12.4. Résolution pour manquement d'une partie à ses obligations
En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties des obligations suivantes visées aux articles du présent contrat, celui-ci pourra être résolu au gré de la partie lésée.
12.5. Dispositions communes aux cas de résolution
Il est expressément convenu entre les Parties que le débiteur d'une obligation de payer aux termes de la présente convention, sera valablement mis en demeure par la seule exigibilité de l'obligation, conformément aux dispositions de l'article 1344 du Code civil.

Article 13. Litiges

Tous les litiges auxquels les opérations de Fourniture de Services conclues en application des présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résolution ; leurs conséquences et leurs suites et qui n'auraient pas pu être résolus à l'amiable entre le Prestataire et le client, seront soumis aux

19 - CONDITIONS GENERALES DE VENTE des services de traiteur de la Sté «DAVID CHAMBAUD»

Tribunaux compétents dans les conditions de droit commun.
Le Client particulier est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la médiation de la consommation (C. consom. art. L 612-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation.

Article 14. Attribution de juridiction

Tous les litiges auxquels le présent contrat et les accords qui en découlent pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résolution, leurs conséquences et leurs suites seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun.

Article 15. Langue du contrat – Droit applicable

Les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations qui en découlent entre le Prestataire et le Client sont régies par et soumises au droit français.
Les présentes Conditions Générales de Vente sont rédigées en langue française.
Dans le cas où elles seraient traduites en une ou plusieurs langues étrangères, seul le texte français ferait foi en cas de litige.

Article 16. Acceptation du Client

Le Client reconnaît avoir eu communication, préalablement à l'achat immédiat ou à la passation de sa commande et à la conclusion du contrat, d'une manière claire et compréhensible, des présentes Conditions Générales de Vente et de toutes les informations listées à l'article L.221-5 du Code de la consommation et notamment les informations suivantes :
- les caractéristiques essentielles du Service;
- le prix des Services et des frais annexes (livraison, par exemple) ;
- en l'absence d'exécution immédiate du contrat, la date ou le délai auquel le Prestataire s'engage à fournir les Services commandés ;
- les informations relatives à l'identité du Prestataire, à ses coordonnées postales, téléphoniques et électroniques, et à ses activités, si elles ne ressortent pas du contexte ;
- les informations relatives aux garanties légales et contractuelles et à leurs modalités de mise en œuvre ;
- les fonctionnalités du contenu numérique et, le cas échéant, à son interopérabilité ;
- la possibilité de recourir à une médiation conventionnelle en cas de litige.

Le fait pour une personne physique (ou morale), d'effectuer un achat immédiat ou de commander un Service emporte adhésion et acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente et obligation au paiement des Services commandés, ce qui est expressément reconnu par le Client, qui renonce, notamment, à se prévaloir de tout document contradictoire, qui serait inopposable au Prestataire.

Votre contact :

Olivier RENAUDIE

Directeur commercial

06 15 96 57 61

commercial@david-chambaud.com