



M^{arsc}
MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions

Conditions de
Prestation

> Ce que comprend votre prestation

Le conseil en organisation

Tout au long de la conception, la préparation, et le jour de votre réception, vous avez un interlocuteur unique pour vous conseiller dans l'organisation de votre réception.

L'art de la table

Vaisselle en porcelaine blanche ou transparente de dimension et de forme différente.

Verrerie cristalline (1 flûte, 1 verre à vin, 1 verre à eau)

Coutellerie en bel inox.

Nappage en tissu blanc.

Serviette en tissu blanche.

Argenterie, nous consulter.

L'organisation matérielle

Etuves, fours et réchauds nécessaires à la remise en température des plats.

Respect du maintien de la chaîne du froid durant toute la durée de votre manifestation.

Tout le petit matériel consommable de cuisine et de service (Toque, gants, serviettes cocktails, sac poubelle, lingettes désinfectantes...).

Votre équipe sur place

Sur chaque réception vous disposerez de deux interlocuteurs privilégiés, le chef de cuisine et le maître d'hôtel responsable.

> Le personnel de cuisine : Un chef de cuisine pour 50 convives selon la mise en scène de vos plats.

> Le personnel de salle : Un maître d'hôtel au service de 20 à 25 convives lors d'un repas servi à table, de 30 à 35 convives pour un buffet.

> Tenue : Veste noire, pantalon noir, chemise blanche ou noire, cravate.

> Déroulement : Service inclus durant 7 heures : soit le délai de route, 2 heures de mise en place, le service, 1 heure 30 à 2 heures de débarrassage.

Le transport

Livraison de tout le matériel nécessaire à votre réception.

Camion réfrigéré aux normes d'hygiène en vigueur afin de vous assurer une parfaite qualité des produits.

«En ce qui concerne nos menus, certains produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons.»

> *Ce qui reste à prévoir*

Le mobilier

Selon le lieu de réception que vous choisirez, les tables et les chaises peuvent être à prévoir ainsi que tout le matériel complémentaire que vous pourriez souhaiter : chandeliers, vestiaires ...

Dans tous ces cas, nous restons à votre disposition pour vous mettre en relation avec des loueurs. L'installation des tables et des chaises sera réalisée par vos soins.

La décoration florale

Touche finale essentielle dans la décoration de vos buffets et de vos tables, nous vous proposons des créations sur mesure. Centres de tables en fleurs naturelles et décors de buffet, nous consulter.

Le mobilier

Selon le lieu de réception que vous choisirez, les tables et les chaises peuvent être à prévoir ainsi que tout le matériel complémentaire que vous pourriez souhaiter : chandeliers, vestiaires ...

Dans tous ces cas, nous restons à votre disposition pour vous mettre en relation avec des loueurs. L'installation des tables et des chaises sera réalisée par vos soins.

La décoration florale

Touche finale essentielle dans la décoration de vos buffets et de vos tables, nous vous proposons des créations sur mesure.

Centres de tables en fleurs naturelles et décors de buffet, nous consulter.

Les heures supplémentaires

Pour le personnel de service au-delà de 7 heures de vacation une facturation d'heures supplémentaires est à prévoir au taux de 41.70 € TTC (37.91 € HT) par heure et par serveur.

Frais de déplacement

Participation aux frais de déplacement du camion, du personnel de service et du personnel de cuisine aller/retour sur le lieu de réception, à 1.10 € TTC (1.00 € HT) du km en fonction du nombre de véhicules nécessaires à l'organisation de votre réception.

La cave

Champagne, vin et rafraîchissement sont fournis par vos soins, ou vous pouvez consulter notre sélection.

Le service des boissons

Nous ne prenons pas de droit au bouchon aussi nous vous conseillons une assistance sommellerie, prévoir un personnel pour 40 à 50 convives : vacation de 7 heures 270.00 € TTC (245.45 € HT).

Les Conditions

Condition de réservation

Signature d'un contrat de vente accompagné d'un acompte de 1000 €.
Pour réserver la date de votre réception.
Le choix du menu se fera ultérieurement.

Condition de confirmation

Signature du contrat établi suite à votre choix final et le versement d'un acompte égal à 30% du montant TTC, déduit de l'acompte de 1000 € suivant les conditions générales de vente.

Chiffre définitif

Confirmation du nombre de convives 15 jours avant la date de la réception.

Facturation des prestations supplémentaires

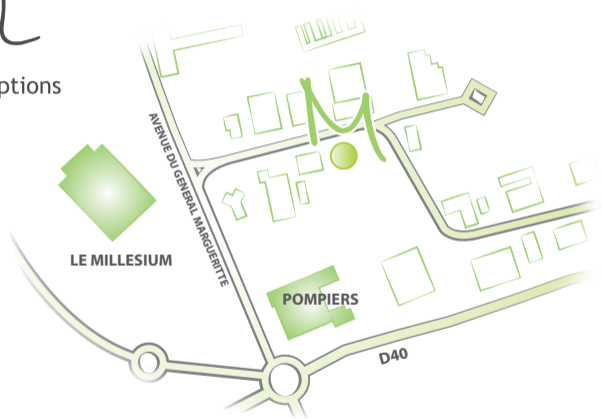
- >Maintenance du personnel de service au-delà des 7 heures de vacation.
- >Perte et casse du matériel constatées à l'issue de votre réception, facturées au coût de remplacement.
- >Augmentation du nombre de convives dans les 15 jours précédant la manifestation.

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour concevoir avec vous votre réception.
Nous vous proposons de convenir d'un rendez-vous afin d'organiser dans les moindres détails cette réception.

Marc MOREL

Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



// Designer sylvain mizon - id design 06 88 24 97 82 - sirt 513 589 2560000

8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél. : 03 26 54 82 70
Web: www.marc-morel-traiteur.fr - mail: contact@marc-morel-traiteur.fr