



Formules Cocktail
TOR EVENTS-Traiteur Lyon

TOR EVENTS TRAITEUR

Tel : 04 78 54 58 96 - email : traiteur@tor-events.com - www.tor-events.com

SAS 2V EVENTS - 80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin - SIRET 82501398000016 - APE 5621Z



Descriptif & Déroulement

Mise en place et enlèvement compris:

Jour de l'évènement_1h30/2h00 avant réception &

Jour de l'évènement_ 30 min. après réception

*à ajuster selon réception

Formules Cocktail * :

Pièces salées (chaudes) et froides - Pièces sucrées :

Date Limite et définitive du Nombre de convives :

8 jours avant prestation

Personnel compris du départ du laboratoire jusque fin de prestation :

Maître d'hôtel (+ serveur selon formule)

(tenue : pantalon, chemise, cravate, coloris noir)

Cuisinier selon prestations choisies

(tenue de cuisine noire, tablier noir TOR EVENTS)

Equipements et installations compris :

Tables de buffets et nappages - Rehausseurs pour plateaux – Plateaux et Plats de présentation – Verrerie **si boissons** : élégance 19cl. à pied, verres à eaux & Sous-bouteilles inox – Poubelles de table – Plateaux de serveurs - Boissons chaudes si boissons : Percolateur à café + eau chaude – Sucre et édulcorants dosettes - Caisse à ustensiles cuisine + Nettoyage – Poubelles + sacs + film alimentaire et non alimentaire - Etuve – Divers équipements de restauration – Mise en place buffet – Véhicule réfrigéré* et 1 déplacement* compris.

Tarif et T.V.A Applicable (Cf. CGV partie « modalités ») :

Nos tarifs sont exprimés en Euros (€) . Le tarif de nos devis est valable pendant soixante (60) jours à compter de l'établissement de ce dernier. Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux de 10% et 20% selon type de prestation (hors frais de livraison et boissons alcoolisées)

Commande pour un minimum de 10 personnes



Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire
9 pièces froides/pers.

Voici la composition de votre formule Cocktail 9 pièces froid :

Conseillé pour une prestation de 45 minutes à 1h00

6 Pièces cocktail salées froides :

- Buns vert du primeur et mousse de fromage aux fines herbes
- Carolines salées au chèvre frais et saveurs : chiffonnade de jambon supérieur et saumon fumé
- Cake moelleux tranché aux légumes du sud et fromage féta
- Fond curcuma au caviar d'aubergine, maïs et feuille de thym
- Sandwichs nordiques aux saveurs : fromage et légumes, saumon fumé, poulet façon tandoori
- Wrap façon Niçois au thon, oeuf, crudités et mayonnaise

3 Pièces cocktail sucrées :

- Mini beignet au sucre
- Mini éclair au chocolat
- Tartelette crémeux framboise



Information : Cette formule est à titre indicatif et sert de base.

Selon le nombre de convives, il est possible que plus de références de pièces vous soient proposées, pour plus de choix lors de la prestation et pour satisfaire à tous les goûts (*sans changement de tarif quelconque*)

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire
12 pièces froides/pers.

Voici la composition de votre formule Cocktail 12 pièces froid :

Conseillé pour une prestation de 1h00 à 1h15

9 Pièces cocktail salées froides :

Buns vert du primeur et mousse de fromage aux fines herbes
Carolines salées au chèvre frais et saveurs : chiffonnade de jambon supérieur et saumon fumé
Cake moelleux tranché aux légumes du sud et fromage féta
Cône tortilla nature à l'espuma de poivrons et feuille de basilic
Fond curcuma au caviar d'aubergine, maïs et feuille de thym
Mini panier de pomme de terre au tartare de crevettes, marinées à la coriandre et brin d'aneth
Sandwichs nordiques aux saveurs : fromage et légumes, saumon fumé, poulet façon tandoori
Wrap façon Niçois au thon, oeuf, crudités et mayonnaise
Verrine de Riso De Cecco, aux tomates, thon, crème au pesto et pétales de parmesan

3 Pièces cocktail sucrées :

Mini beignet au sucre
Mini éclair au chocolat
Tartelette crémeux framboise



Information : Cette formule est à titre indicatif et sert de base.

Selon le nombre de convives, il est possible que plus de références de pièces vous soient proposées, pour plus de choix lors de la prestation et pour satisfaire à tous les goûts (sans changement de tarif quelconque)

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire
12 pièces froides et chaudes /pers.

Voici la composition de votre formule Cocktail 12 pièces chaud & froid :

Conseillé pour une prestation de 1h00 à 1h15

6 Pièces cocktail salées froides :

Buns vert du primeur et mousse de fromage aux fines herbes
Carolines salées au chèvre frais et saveurs : chiffonnade de jambon supérieur et saumon fumé
Cake moelleux tranché aux légumes du sud et fromage féta
Fond curcuma au caviar d'aubergine, maïs et feuille de thym
Sandwichs nordiques aux saveurs : fromage et légumes, saumon fumé, poulet façon tandoori
Wrap façon Niçois au thon, oeuf, crudités et mayonnaise

3 Pièces cocktail salées chaudes :

Cromesquis au fromage, herbes de Provence au cœur tomate
Mini cheeseburgers aux graines de sésame
Mini éclairs hot-dog de volaille

3 Pièces cocktail sucrées :

Mini beignet au sucre
Mini éclair au chocolat
Tartelette crèmeux framboise



Information : Cette formule est à titre indicatif et sert de base.

Selon le nombre de convives, il est possible que plus de références de pièces vous soient proposées, pour plus de choix lors de la prestation et pour satisfaire à tous les goûts (sans changement de tarif quelconque)

LES BOISSONS SONT POSSIBLES ET EN OPTION EN CARTE DES BOISSONS EN P.12/13

Formule Cocktail déjeuner ou dîner
14 pièces froides /pers.

Voici la composition de votre formule Cocktail 14 pièces froid :

Conseillé pour une prestation de 1h30

11 Pièces cocktail salées froides :

Blinis au saumon gravlax & pointe de crème raifort, ciboulette et segment de citron

Bol d'Hubert et sa mini fourchette, de croquants de légumes & sa sauce tzatziki

Buns jaune de dinde au Sainte-Maure blanc, miel, légumes croquants et sauce soja

Bretzel de poulet rôti & bacon, tomates salade, œuf dur et mayonnaise

Cake moelleux tranché aux légumes du sud et fromage féta

Cuillère blanche de guacamole et écrevisse, brins de ciboulette

Crêpe de jambon au fromage ail et fines herbes

Cône tortilla épinard garni à la mousse de foie gras et feuille de ciboulette

Navette rouge de mousse de fromage de chèvre et pesto, tomate fraîche & chiffonnade de San Daniel

Pain Bao aux pinces & pattes de crabes, crudités, roquette & sa mayonnaise citronnée

Wrap Niçois, crudités, œufs, thon & mayonnaise

3 Pièces cocktail sucrées :

Mini entremet Opéra chocolat

Mini Paris-Brest

Tartelette à la banane et caramel



Information : Cette formule est à titre indicatif et sert de base.

Selon le nombre de convives, il est possible que plus de références de pièces vous soient proposées, pour plus de choix lors de la prestation et pour satisfaire à tous les goûts (sans changement de tarif quelconque)

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire
14 pièces froides et chaudes /pers.

Voici la composition de votre formule Cocktail 14 pièces chaud/froid :
Conseillé pour une prestation de 1h30

7 Pièces cocktail salées froides :

Bol d'Hubert et sa mini fourchettes de croquants de légumes & sa sauce tzatziki
Buns jaune de dinde au Sainte-Maure blanc, miel, légumes croquants et sauce soja
Bretzel de poulet rôti & bacon, tomates salade, œuf dur et mayonnaise
Cuillère blanche de guacamole et écrevisse, brins de ciboulette

Crêpe de jambon au fromage ail et fines herbes

Navette rouge de mousse de fromage de chèvre et pesto, tomate fraîche & chiffonnade de San Daniel

Pain Bao aux pinces & pattes de crabes, crudités, roquette & sa mayonnaise citronnée

AGRÉMENTEZ

*vos
événements*

Retrouvez nos animations
culinaires en p.10/11

4 Pièces cocktail salées chaudes :

Arancini sur piques aux cèpes

Brochettes de poulet Yakitori

Mini cheeseburgers aux graines de sésame

Noix de Saint-Jacques farcies au beurre échié

3 Pièces cocktail sucrées :

Mini entremet Opéra chocolat

Mini Paris-Brest

Tartelette à la banane et caramel



Information : Cette formule est à titre indicatif et sert de base.

Selon le nombre de convives, il est possible que plus de références de pièces vous soient proposées, pour plus de choix lors de la prestation et pour satisfaire à tous les goûts (*sans changement de tarif quelconque*)

LES BOISSONS SONT POSSIBLES ET EN OPTION EN CARTE DES BOISSONS EN P.12/13

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire
16 pièces froides et chaudes /pers.

Voici la composition de votre formule **Cocktail 16 pièces chaud/froid** :
Conseillé pour une prestation de 1h30 à 1h45

8 Pièces cocktail salées froides :

Bol d'Hubert et sa mini fourchettes de croquants de légumes & sa sauce tzatziki
Buns jaune de dinde au Sainte-Maure blanc, miel, légumes croquants et sauce soja
Bretzel de poulet rôti & bacon, tomates salade, œuf dur et mayonnaise
Cuillère blanche de guacamole et écrevisse, brins de ciboulette

Crêpe de jambon au fromage ail et fines herbes

Navette rouge de mousse de fromage de chèvre et pesto, tomate fraîche & chiffonnade de San Daniel

Pain Bao aux pinces & pattes de crabes, crudités, roquette & sa mayonnaise citronnée

Verrine de boulgour aux légumes croquants du moment

AGRÉMENTEZ

vos
événements

Retrouvez nos animations
culinaires en p.10/11

4 Pièces cocktail salées chaudes :

Arancini sur piques aux cèpes

Brochettes de poulet Yakitori

Mini cheeseburgers aux graines de sésame

Noix de Saint-Jacques farcies au beurre échiré

4 Pièces cocktail sucrées :

Mini entremet Opéra chocolat

Mini Paris-Brest

Tartelette à la banane et caramel

Verrine de salade de fruits frais de saison, infusée à la menthe



Information : Cette formule est à titre indicatif et sert de base.

Selon le nombre de convives, il est possible que plus de références de pièces vous soient proposées,
pour plus de choix lors de la prestation et pour satisfaire à tous les goûts (sans changement de tarif quelconque)

LES BOISSONS SONT POSSIBLES ET EN OPTION EN CARTE DES BOISSONS EN P.12/13

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire
18 pièces froides et chaudes /pers.

Voici la composition de votre formule Cocktail 18 pièces chaud/froid :

Conseillé pour une prestation de 2h00

10 Pièces cocktail salées froides :

- Assiette chic de carpaccio de bœuf & copeaux de parmesan
- Buns orange de tartinade de thon, oignon rouge, tomate au fromage de chèvre et pesto
- Cornet minute aux pointes de tarama et œufs rouges, feuille de thym
- Cuillère noire de tartare de légumes & pétale de speck
- Crêpe de truite fumée aux éclats d'amandes
- Macaron salé saveurs bloc de foie gras et pomme
- Mini pain boule de campagne de crudités, sauce miel moutarde, fromage fouetté fumé, noix et roquette
- Navette verte de chiffonnade de dinde en salaison, mousse de chèvre et pointes de poivre et cranberries
- Wrap de saumon façon gravlax, crudités et sauce tartare
- Verrine de polenta, féta et pétales de tomate confite sur son fond de roquette

4 Pièces cocktail salées chaudes :

- Brochette marinée de crevettes et Saint-Jacques
- Cassolette de volaille, sauce aux morilles
- Marmiton de ravioles de Romans au pesto & fromage de chèvre
- Mini Rosti burger au ketchup, oignons et cheddar fondu

4 Pièces cocktail sucrées :

- Millefeuille crème diplomate vanille
- Mini crêpe au chocolat (pâte à tartiner Bio)
- Tartelette citron meringué
- Tartelette aux framboises

AGRÉMENTEZ

vos
événements

Retrouvez nos animations
culinaires en p.10/11



Information : Cette formule est à titre indicatif et sert de base.

Selon le nombre de convives, il est possible que plus de références de pièces vous soient proposées, pour plus de choix lors de la prestation et pour satisfaire à tous les goûts (*sans changement de tarif quelconque*)

LES BOISSONS SONT POSSIBLES ET EN OPTION EN CARTE DES BOISSONS EN P.12/13

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire
20 pièces froides et chaudes /pers.

Voici la composition de votre formule Cocktail 20 pièces chaud/froid :

Conseillé pour une prestation de 2h15 à 2h45

11 Pièces cocktail salées froides :

- Assiette chic de carpaccio de bœuf & copeaux de parmesan
- Buns orange de tartinade de thon, oignon rouge, tomate au fromage de chèvre et pesto
- Cornet minute aux pointes de tarama et œufs rouges, feuille de thym
- Cuillère noire de tartare de légumes & pétale de speck
- Crêpe de truite fumée aux éclats d'amandes
- Fond nature à l'espuma de poivrons, maïs et feuille de basilic
- Macaron salé saveurs bloc de foie gras et pomme
- Mini pain boule de campagne de crudités, sauce miel moutarde, fromage fouetté fumé, noix et roquette
- Navette verte de chiffonnade de dinde en salaison, mousse de chèvre et pointes de poivre et cranberries
- Wrap de saumon façon gravlax, crudités et sauce tartare
- Verrine de polenta, féta et pétales de tomate confite sur son fond de roquette

4 Pièces cocktail salées chaudes :

- Brochette marinée de crevettes et Saint-Jacques
- Cassiole de risotto crémeux sauce aux morilles
- Marmiton de ravioles de Romans au pesto & fromage de chèvre
- Mini Rosti burger au ketchup, oignons et cheddar fondu

4 Pièces cocktail sucrées :

- Millefeuille crème diplomate vanille
- Mini crêpe au chocolat (pâte à tartiner Bio)
- Tartelette citron meringué
- Tartelette aux framboises



AGRÉMENTEZ
vos
événements

Retrouvez nos animations
culinaires en p.10/11

Information : Cette formule est à titre indicatif et sert de base.

Selon le nombre de convives, il est possible que plus de références de pièces vous soient proposées, pour plus de choix lors de la prestation et pour satisfaire à tous les goûts (sans changement de tarif quelconque)

LES BOISSONS SONT POSSIBLES ET EN OPTION EN CARTE DES BOISSONS EN P.12/13

TOR EVENTS

ATELIERS CULINAIRES ANIMÉS PAR NOS CHEFS

COOK'S ATELIER FROIDS

Dégustation de Serrano Entier

Grande réserve 14 mois, coupé minute sur planches rustiques
(tarif pour 400 pièces)

Foie gras maison

coupé minute, servit sur son pain d'épice & compotée d'oignons
(tarif pour 50 pers.)

Bar à saumon

Saumon entier préparé façon gravlax entier, coupé minute & servit
son blinis à la crème d'aneth (tarif pour 200 pièces)

Macarons salés

aux coloris de votre choix, aux saveurs de votre choix *
foie gras (beige), parmesan & pesto verde (vert), tomates séchées &
thon rouge (rouge), betterave & chèvre (violet) Carottes & cumin
(orange), encre de seiche & poivronnade (noir & orange), coco,
basilic & curry (jaune)
(tarif pour 100 pers = 100 macarons)

Tartares Minute

Tartares minute de saumon, thon ou boeuf du chef
servit en barquettes et couverts biodégradables (tarif pour 50 pers.)

Maître Sushi en live

Chef Din préparant devant vos convives des spécialités
japonaises, comme des sushis, makis et autres variétés dans les
plus pures traditions, mais aussi créer des pièces uniques à la
demande !

Stand à caviar

Caviar SEVRUGA ROYAL (Acipenser Stellatus élevé en Italie Royal &
servit son blinis à la crème Maison Cellerier ou nature)

COOK'S ATELIER CHAUDS ANIMÉS À LA PLANCHA

Couteaux au beurre aillé grillés à la plancha

Cœurs de filet de veau aux trois poivres

Cailles à la plancha au citron et miel, croquant de sucrine

Duo de Saint-Jacques et gambas, marinées au citron vert

Emincés de poulet marinés au lait de coco et citronnelle

Filets de rouget grillés au citron vert

Magret de canard, sauce aux baies roses grillé

Médallions de homards snackés, sauce yakitori



COOK'S ATELIER CHAUDS ANIMÉS À LA PLANCHA SUITE...

Tablier de sapeur, sauce gribiche

Mini andouillettes à la Lyonnaise (vin blanc & oignons)

Mini chorizos & saucisses aux herbes

Noisettes de filet mignon de porc au caramel

Crevettes cuites en papillon, cacahuète & curry

Filet de viande ibérique grillée & espuma de poivrons

Escalopes de foie gras aux endives & mangue

Gambas décortiquées, sauce yakitori & citron vert

Supions grillés et persillés

Wok Terre ou Mer, nouilles Chinoises & légumes

Tortilla à la Mexicaine,

mini tortilla enroulée au poulet, poivrons, oignons,
épices façon tex-mex et jus de citron

Lule Kebab, à la plancha

Viande hachée sur brochette

Keuftés 100% boeuf, à la plancha



TOR EVENTS

ATELIERS CULINAIRES
ANIMÉS PAR NOS CHEFS

MISES-EN-BOUCHE CHAUDES SOUS CHAFING DISH

Couteaux au beurre aillé

Coeurs de filet de veau aux trois poivres

Suprême de cailles au citron et miel, croquant de sucrose

Duo de Saint-Jacques et gambas, marinées au citron vert

Emincés de poulet marinés au lait de coco et citronnelle

Filets de rouget au gingembre & citron vert

Magret de canard, sauce aux baies roses

Médallions de homards, sauce yakitori & citron

Mélanges de légumes de saison

Tablier de sapeur, sauce gribiche

Mini andouillettes à la Lyonnaise (vin blanc & oignons)

Mini chorizos & saucisses aux herbes

Noisettes de filet mignon de porc au caramel

Crevettes cuites en papillon, cacahuète & curry

Filet de viande ibérique grillée & espuma de poivrons

Gambas décortiquées, sauce yakitori & citron vert

Ravioles de Romans

chèvre et crème pesto ou basilic et tomates
ou fromage herbe et crème d'ail

Supions grillés et persillés

Wok Terre ou Mer, nouilles Chinoises & légumes

Velouté de butternut & lentilles corail

Velouté de châtaignes aux truffes



AUTRES ANIMATIONS CHAUDES !

Meule de Parmigiano Reggiano au risotto crémeux
(Maison Cellerier)

Raclette de ½ meule de fromage de montagne au lait cru
& ses accompagnements ou Arbre à fondue lumineux animé
par un Fondue-Master

Ravioles de Romans pochées minute
chèvre et crème pesto ou basilic et tomate
ou fromage herbe et crème d'ail



CARTE DES BOISSONS

FORMULE 1 SOFTS

(1 bouteille/5 pers)

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)
Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)
Bouteilles de jus de fruits multivitaminés (service en carafe)
Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, coca-cola zéro, thé à la pêche

FORMULE 2 SOFTS

(1 bouteille/5 pers)

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)
Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)
Bouteilles de jus et nectars artisanaux (Patrick Font)
Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, coca-cola zéro, thé à la pêche

FORMULE APERITIFS

Kir à la crème de fruit, Cocktail de fruits sans alcool,
Cocktail de fines bulles, Punch, Sangria, Spritz ou Virgin mojito

FORMULE BAR À COCKTAIL

Mojitos, Pina Colada, Gin Tonic & Fizz, Délice Passion, Margarita,
Fruity

BIÈRE BLONDE PRESSION

1 Tireuse à bières + Co2 + 1 fût de 30 litres de 120 ½ bières blondes
type « Heineken » et verres gobelets

FORMULE PERLE

SUGGESTIONS DU SOMMELIER

(1 bouteille/5 pers)

Bouteille 75cl, Blanc, L'Océade Atlantique
Bouteille 75cl, Rosé, Coteaux Varois en Provence AOP
Bouteille 75cl, Rouge, Côtes-du-Rhône Domaine de Saint-Privat,
Vieilles vignes AOP

FORMULE GRENAT

SUGGESTIONS DU SOMMELIER

(1 bouteille/5 pers)

Bouteille 75cl, Blanc, Mâcon-Solentré-Pouilly 2019-Domaine des 3 Dames
Bouteille 75cl, Rosé, Côtes de Provence « Minuty »
Bouteille 75cl, Rouge, Côtes-du-Rhône « Valréas »

FORMULE SAPHIR

SUGGESTIONS DU SOMMELIER

(1 bouteille/5 pers)

Bouteille 75cl, Blanc, Crozes-Hermitage signature 2016
Domaine Michelas St Jemms
Bouteille 75cl, Rosé, Côtes de Provence « Minuty Prestige »
Bouteille 75cl, Rouge, côtes-du-Rhône Saint-Joseph Promesse 2016
Bio Domaine si le vin



VINS BLANCS

Mâcon-Solotr -Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames »

Viré-Cless  Sélection 2015 « Domaine Montbarbon »

Crozes-Hermitage Signature « Domaine Michelas St Jemms »

Chablis Les V n r  2016-Vielles Vignes « Domaine L&C Poitou »

Condrieu Eternel 2016 « Domaine Si Le Vin »

VINS ROUGES

Côtes-du-Rhône Valréas Bio

Crozes-Hermitage Signature 2016 « Domaine Michelas St Jemms »

Rasteau La Ponce 2016 « Domaine des Escaravailles »

Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si Le Vin »

Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2016 « G&Y Dufouleur »

Aloxe-Corton Les Bouti res Bio « Domaine C.Perrin

Cornas Les Murettes 2014 « Domaine Michelas St Jemms »

VINS ROSÉS

Côtes de Provence « Aurélia »

Côtes de Provence « Château Sainte Marguerite »



CHAMPAGNES

(1 bouteille de 75cl/6 pers)

1 coupe par personne de Champagne Brut, Antoine Damont
(présentation des bouteilles de 75cl, en vasque argentée & glaçons)

1 coupe par personne de Mo t et Chandon, brut impérial
(présentation des bouteilles de 75cl, en vasque argentée & glaçons)

1 coupe par personne de champagne brut R de Ruinart
(présentation des bouteilles de 75cl, en vasque argentée & glaçons)

1 coupe par personne de champagne vintage Dom Pérignon
(présentation des bouteilles de 75cl, en vasque argentée & glaçons)



ALCOOLS FORTS

Martini Rosso ou Bianco 100cl

Porto Cruz 18° 75cl

Whisky J&B 40° 70cl

Rhum Havana club 3 ans 40° 70cl

Vodka Absolut Blue 40° 70cl

Ricard ou Pastis 51 100cl

BOISSONS CHAUDES

Café ou Thé ou Infusion



CGV



Conditions Générales de Vente TOR EVENTS

La Société

SAS 2V EVENTS « TOR EVENTS » dont le siège social se situe au 80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin propose des prestations de services dans le domaine culinaire et décoratif pour tous événements privés ou professionnels.

Siret : 825 013 980 00016 / RCS : Lyon - Téléphone : 04 78 54 58 96 - eMail : traiteur@tor-events.com / Web : www.tor-events.com

Assurances

TOR EVENTS est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

Exécutions

TOR EVENTS est tenu à une obligation de moyens et non de résultats. TOR EVENTS ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurées de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive. Tout contrat sera définitivement validé par TOR EVENTS à la condition expresse d'une visite scrupuleuse du lieu de réception choisi. La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les 2 heures. TOR EVENTS attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori, la société décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

Modalités

Toutes nos propositions sont modifiables, nous pouvons réaliser votre menu sur-mesure et selon vos envies. La formule sélectionnée ce jour pourra être modifiée jusqu'à 15 jours avant votre événement dans la mesure où le tarif/pers demeure identique. Dans le cadre d'une commande de prestation sans service, les assortiments sont présentés sur de la vaisselle éphémère, prêts à mettre en place sur votre buffet (réchauffage préalable selon l'assortiment). Sauf prestation complète avec forfait service inclus. Sauf mentions contraires, nos propositions ne comprennent pas le tarif du service, de la vaisselle, des boissons et de la livraison. TOR EVENTS est assuré dans le cadre de ces prestations pour son personnel, mais n'est aucun cas responsable des dommages causés par vos convives, en cas de bris de matériel, le client s'engage à rembourser, selon le prix du marché, sur présentation de la facture. TOR EVENTS décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool de la part de vos convives et ce quelles qu'en soient les conséquences. Nous vous conseillons de ne pas faire conduire les personnes en état d'ébriété. Les boissons alcoolisées étant servies à discrétion pendant le temps indiqué, nous ne laissons aucune bouteille entamée ou pleine à la fin de la prestation. Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), des droits au bouchon ne vous seront pas demandés mais des frais de location de verre. Le service est inclus jusqu'à l'heure indiquée en page 1 de votre proposition, au-delà, un supplément de 30€/heure et par serveur sera appliqué (une heure entamée est due).

Tarifs – Options – Prestations

Nos tarifs sont exprimés en Euros (€) et toutes taxes comprises. Le tarif de nos devis est valable pendant soixante (60) jours à compter de l'établissement de ce dernier. Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux de 20%. En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation en vigueur le jour de l'événement, TOR EVENTS se réserve le droit de réviser ces tarifs. Sauf souscription à nos options diverses (vaisselles, mobilier...), nos prix comprennent la conception dans notre laboratoire et à partir de 10 adultes uniquement, la fourniture indépendante du matériel de cuisine et de décoration des bars, îlots et buffet, la brigade et le matériel divers de service. Le débarrassage intégral de la vaisselle est impératif et réalisé par nos soins avant notre départ, ensuite, nous vous demandons de débarrasser les nappes et de les mettre en boules par-dessus les casiers de vaisselle sales entreposés à l'extérieur et restitués le lundi (sauf jours fériés). Si vous avez opté pour une de nos formules « mobilier », nous vous demandons expressément de remettre en place et de ranger tout le mobilier tel qu'il aura été livré (structure de rangement et concentration au même endroit). Dans cette optique, il vous sera demandé un chèque de caution d'un montant de 500,00 € non encaissé et restitué dans les jours suivant la réception à la condition expresse qu'aucune casse, tâche indélébile, brûlure... ne soit constatée ainsi que le mobilier soit scrupuleusement remis en place, par vos soins, tel qu'à la livraison de ce dernier.

Les retenues seront calculées ainsi :

- 150,00 € forfaitaire si le mobilier n'est pas remis tel qu'à la livraison
- 3,00 € par verre
- 5,00 € par vaisselle et/ou broc
- 10,00 € par serviette
- 3,00 € par couvert
- 60,00 € par nappe

Pour toutes réceptions comprenant une formule vaisselle et/ou mobilier, notre prestataire effectuera la livraison la veille ou le jour même de l'événement (jour et heure soumis à la condition de leur planning). Il vous sera demandé de mettre en place les tables (table d'honneur + tables des invités + tables enfants), les chaises ainsi que le nappage prévu à cet effet, puis, votre décoration de table entièrement prévue par vos soins (sauf souscription de notre option « décoration de tables »). Le dressage de la vaisselle du repas, du bar, des îlots et divers buffets ainsi que la décoration de ces derniers seront entièrement mis en place par nos soins lors de l'arrivée de l'équipe le jour « J ». L'horaire d'arrivée sera au préalable convenue par les deux parties et le client s'engage à ce que la salle ou le domaine de la réception soit ouvert à l'horaire d'arrivée indiquée. Le planning horaire de l'organisation de votre réception défini en amont, par les deux parties, tient compte des temps de production, du service et du nettoyage de la cuisine ou de l'office prévu sur le lieu de votre événement. TOR EVENTS attire votre attention sur le fait qu'aucune garantie ne pourra être confirmée concernant les allergies et intolérances alimentaires. La responsabilité TOR EVENTS ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème liés à ces allergies ou intolérances. Aucune boisson ni nourritures extérieures à nos prestations, ne sera servi sans accord préalable.

Livraison

La responsabilité de TOR EVENTS ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses, liste non exhaustive) due à des éléments extérieurs tels que grèves, intempéries, manifestations, embouteillages... (Liste non exhaustive).

La marchandise reste sous la responsabilité de TOR EVENTS jusqu'à la livraison. Suite à la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

Réservation et Commande

Toute commande devra être confirmée au minimum 8 jours à l'avance, entre 1 et 12 mois concernant l'organisation de votre mariage ou tout autre événement avec organisation et service sur place ; sauf mention contraire et sous réserve de date disponible. Toute commande sera confirmée et considérée comme définitive par la signature du devis, du présent contrat et par le versement de l'acompte de 50% de la somme totale.

La confirmation de réservation par signature de ces documents, implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

Le nombre de convives, d'enfants et de prestataires devra impérativement être confirmé au plus tard 8 jours avant la date de votre événement.

La facturation définitive sera établie d'après ce nombre indiqué par vos soins, sans possibilité de réduction passé de délai de 8 jours.

Condition de règlement

Pour toute réservation de prestation, le client s'engage à verser 50 % du montant total, cet acompte est versé lors de la signature du devis et du contrat et est encaissable immédiatement. Il garantit la réservation de la date de l'événement comme ferme et définitive ainsi que du suivi total jusqu'au jour « J » (rendez-vous, déplacement d'un commercial sur les lieux de l'événement, engagement auprès de nos prestataires...) et sera non remboursable en cas d'annulation à l'initiative du client, à contrario, si TOR EVENTS se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualité et à vous rembourser deux fois l'acompte versé.

Les acomptes sur prestation sont payables selon les modalités suivantes :

- 50 % à la signature du devis et du présent contrat, encaissable de suite

- 50 % la veille de votre événement

Le délai de 20 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. Celles-ci seront calculées sur l'intégralité des sommes restant dues, aux taux d'intérêt mensuel égal à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, calculé mensuellement. Les règlements sont réalisables par carte bancaires, par chèque postal ou bancaire, par virement bancaire ou en espèces et exclusivement réglés à TOR EVENTS.

Annulation

La demande d'annulation ou la résiliation du présent contrat par le client devra expressément être signalé par lettre RAR et entraîne la perte de ses acomptes ou arrhes versés à titre d'indemnités irréductibles selon les modalités suivantes :

- Annulation jusqu'à 1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé.

- Annulation à moins d'1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé et 20 % supplémentaire seront facturés.

- Annulation à moins de 8 jours avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé et 40 % supplémentaire seront facturés.

En cas de force majeure avec fourniture de justificatif (ex : décès du client), un accord amiable est envisageable, cependant, l'acompte de 50% restera retenu. A l'inverse, si TOR EVENTS se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser deux fois l'acompte versé. Si aucune solution amiable n'est envisageable, le litige sera tranché devant le tribunal compétent. Cependant, toute inexécution partielle ou totale des prestations validées résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront entièrement exonératoires de la responsabilité de TOR EVENTS.

Clause d'annulation COVID-19 : effets de la force majeure.

« Si l'empêchement est temporaire, l'exécution de l'obligation est suspendue à moins que le retard qui en résulterait ne justifie la résolution du contrat.

Si l'empêchement est définitif, le contrat est résolu de plein droit et les parties sont libérées de leurs obligations dans les conditions prévues aux articles 1351 et 1351-1 ».

Il nous appartient donc de distinguer :

→ Si l'empêchement est temporaire, alors le contrat est suspendu. Les parties devront exécuter le contrat, mais plus tard. Elles ne sont en aucun cas libérées. Le contrat s'appliquera de nouveau dès que possible, dès que le mal aura cessé.

→ Si l'empêchement est définitif, alors le contrat est résolu, c'est-à-dire qu'il n'existe plus. Par conséquent, les parties doivent être remises dans l'état qui était le leur avant la conclusion du contrat. Si des sommes ont été versées, elles devront être restituées ; qu'importe si ce sont des arrhes ou un acompte.

Informatique et Libertés

Les informations recueillies lors de la signature de ce contrat sont nécessaires à la réalisation des services et la gestion de nos relations commerciales. Elles sont exclusivement destinées à TOR EVENTS. Les données personnelles transmises par le client à TOR EVENTS ne seront en aucun cas utilisées ni communiquées à d'autres entreprises. Conformément à la loi « informatiques et libertés » du 6 janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations le concernant en écrivant à TOR EVENTS l'adresse suivante :

80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin

Service Clients

Pour toute question concernant l'exécution des présentes conditions générales, vous pouvez contacter TOR EVENTS au 04 78 54 58 96 ou par email : traiteur@tor-events.com. La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation des présentes conditions. L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (devis). La signature doit être précédée de la mention : « bon pour accord, lu et approuvé » et chaque page doit être paraphée de vos initiales. Vous déclarez avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande. La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions. Nous espérons que ces informations vous aideront à organiser au mieux votre événement et nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.