



Formules Repas assis
Déjeunatoires ou dînatoires



Formule Repas_Marmiton
Formule Repas_Traditionnel
Formule Repas_Gourmet
Formule Repas_Gala
Formule Repas_Prestige

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

DÉJEUNERS DINERS





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 déjeuner ou dîner assis :

Entrées, Plats, (Fromages) et Desserts

Date Limite et définitive du Nombre de convives :

10 jours avant prestation

Personnel compris du départ du laboratoire jusque fin de prestation* (selon prestation) :

Maître d'hôtel (+ 1 serveur)

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

Cuisinier

(tenue de cuisine noire, tablier noir TOR EVENTS)

Equipements et installations compris :

Nappage coton table blanc - Serviettes coton blanches - Vaisselle et couverts inox (pièces cocktail, entrées, plats chauds, fromages, desserts) - Plateaux de serveurs - Caisse à ustensiles cuisine + Nettoyage - Poubelles + sacs + film alimentaire et non alimentaire - Enrouleur - Etuve professionnelle - Divers équipements de restauration - Mise en place table - Service et cuisine - 1 Véhicule réfrigéré*, 1 déplacement compris*.

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

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%.



Voici la composition de votre formule "cuisine à partager" :

Entrées, Plats chauds, Fromage et Desserts (1 choix à définir) :

Entrées, sur plateau en centre de table, à définir :

La planche d'offrandes fermière accompagnée de condiments, beurre & miches de pain :

Rillettes, Jambon cru, Jambon blanc, Saucisson sec, Poitrine roulée cuite, Rosette de Lyon, Terrine de campagne,
Pâté en croûte Richelieu & Grattons Lyonnais

ou

La planche du poissonnier, mayonnaise et lune de citron & miches de pain :

Saumon fumé gravlax et maquereaux, salade de pommes de terre à la ciboulette,
Terrine de poissons du Chef (saumon frais et lieu noir)

Plats chauds, marmites en fonte en centre de table, à définir :

Blanquette de veau à l'ancienne accompagnée de riz

ou

Pot au feu de nos grands-mères

ou

Bœuf bourguignon accompagné de farfalle

Plateau familial de fromages secs (3 pièces/pers.) :

Cantal AOP « entre deux pont de la Pierre »

Camembert AOP au lait cru « Jort »

Palets de chèvre fais

Roquefort AOP « cave des templiers »

½ Saint-Marcellin IGP grand affinage

Desserts à partager (présenté en centre de table, à définir), à définir :

Saladier de mousse au chocolat façon grand-mère

Saladier de salade de fruits frais infusés à la menthe

Grande tarte au chocolat et noisette



Déjeuner ou dîner - Formule "Traditionnel"

Voici la composition de votre repas classique :

Entrées, Plats chauds, Desserts (1 choix à définir) :

Entrées, à définir :

Bouchée croustillante aux fruits de mer, bisque crémeuse et pousses de légumes

ou

Suprême de saumon gravlax, crème à l'oseille et pesto verte accompagné
de pousses de roquette et segments de citron

ou

Sablé noisettes aux senteurs du Pays-Basque à la crème fumée
(poivrons, lard fumé, oignons, tomates pelées et touche de piment d'Espelette)

Plats chauds, à définir :

Fondant de volaille et son gratin dauphinois à l'ancienne accompagnés
de mini légumes sur fond de polenta

ou

Suprême de pintadeau rôti, crème de poivrons rouges,
pommes grenailles à la fleur de sel et mini légumes croquants sur lit de polenta

ou

Filet de dorade sébaste rouge en croûte de parmesan, purée de légumes verts
et dôme de riz basmati au lait coloré

Desserts, à définir :

Palet miroir au chocolat et framboises accompagné d'un coulis de fruits rouges

ou

Aumonière aux pommes caramel, beurre salé accompagnée de sa compote de pommes

ou

Macaronade aux fruits rouges-Vanille accompagné d'un coulis de fruits rouges



Déjeuner ou dîner - Formule "Gourmet"

Voici la composition de votre repas assis :

Entrées, Plats chauds, Fromages, Desserts (1 choix à définir) :

Entrées, à définir :

Belles noix de Saint-Jacques avec et sans corail snackées, sur lit de mousseline de pois maraîchers, coriandre et chips Vitelottes

ou

"Quand le homard taquine la tomate",
filet aigre-douce, feuilles de basilic et pousses de roquette

ou

Foie gras « tout feu-tout flamme »,
vinaigre de mangue, chutney de figues et mini pains toastés

Plats chauds, à définir :

Crumble de cabillaud aux courgettes, à la crème de parmesan accompagné de risotto et ses petits légumes croquants

ou

Veau confit 12h en Périgourdine, gratin dauphinois épicé et bouchée de légumes croquants

ou

Exotisme de magret de canard, compotée d'abricot accompagné de jeunes légumes snackés sur lit de panacotta de courges et son sablé de polenta

Fromages, à définir :

½ Saint-Marcellin affiné accompagné d'huile de noix & îlot de verdure

ou

Fromage blanc accompagné de crème & sucre

Desserts, à définir :

Palet miroir au chocolat et framboises accompagné d'un coulis de fruits rouges

ou

Aumonière aux pommes caramel, beurre salé accompagnée de sa compote de pommes

ou

Macaronade aux fruits rouges-Vanille accompagné d'un coulis de fruits rouges



Déjeuner ou dîner - Formule "Gala"

Voici la composition de votre repas assis :

Accueil des invités, Entrées, Plats chauds, Fromages, Desserts (1 choix à définir) :

Accueil des Invités 3 pièces/pers. - Présentation plateaux miroirs - :

Paletino (pain façon pain d'épices, craquant amandes, bloc de foie gras

Macaron salé saveur figue, chèvre et thym

Oeuf miroir (oeuf de caille au plat, duxelle de champignons à la truffe, sablé au parmesan



Entrées, à définir :

Union de foie gras :

Escalope juste snackée et le mi-cuit de canard, compotée de mangue et segment de figue fraîche

ou

Saint-Jacques et gambas snackées, quenelle de pesto rouge sur son lit de pois maraîchers

ou

Tataki de thon en croûte de sésame, tartare de légumes snackés et fleur de violette

Plats chauds, à définir :

Suprême de poulet tradition réduit au vin jaune, gratin du chef à l'ancienne et sablé noisettes de mini légumes

ou

Osso bucco de lotte au safran et olives noires, risotto au riz rouge de Camargue

et esclivade de légumes sur lit de panacotta de courges

ou

Tournedos de bœuf, glace de viande, arancini aux morilles au cœur coulant et mini légumes sur fond de panacotta de courges

ou

Souris d'agneau de 5h, crème d'ail accompagnée de son trio de légumes façon tajine et pommes de terre fondantes

Fromages, à définir :

½ Saint-Marcellin affiné accompagné d'huile de noix & îlot de verdure

ou

Fromage blanc accompagné de crème & sucre

Desserts, à définir :

L'Amarilys (*biscuits chocolat intense, mousse choclat Or noir 69%, crémeux chocolat fruité mûres et framboises fraîches*)

ou

Le Paradis (*biscuit spéculoos croquant, mousse fruits de la passion insert crémeux au spéculoos*)



Déjeuner ou dîner - Formule "Prestige"

Voici la composition de votre repas assis :

Accueil des invités, Entrées, Plats chauds, Fromages, Desserts (1 choix à définir) :

Accueil des Invités 5 pièces/pers. - Présentation plateaux miroirs - :

Paletino (pain façon pain d'épices, craquant amandes, bloc de foie gras
Cannelé saveurs olives noires, parmesan, pesto, poivron et tomates piment d'Espelette
Macaron salé saveur figue, chèvre et thym
Macaron salé saveur truffe blanche et noisette
Oeuf miroir (oeuf de caille au plat, duxelle de champignons à la truffe, sablé au parmesan

Entrées, à définir :

Crostini de Rouget grillé aux Tomates Confites et Poitrine Fumée Snackée

ou

Le Cylindre de foie gras & confit de canard aux fruits secs, cassis et pain d'épices

ou

Pince et queue de Homard en coquille, Sabayon au safran, sur son carpaccio de céleri & radis rouge et spray de truffes

ou

Escalope de ris de veau poêlée au balsamique, frites de polenta & copeaux de vieux parmesan

Plats chauds, à définir :

Saint-Jacques Rossini, escalope de foie gras déglacée crème de cassis, purée de céleri, fleurs de bleuet

ou

Dos de Lieu Jaune, asperges vertes grillées, oignons rouges pickles, purée d'épinard & quinoa soufflé

ou

Filet de bœuf Charolais, pomme Anna, wok de Légumes grillés, crumble aux herbes & morillons

ou

Quasi de veau sauce aux Morilles, riz noir Vénéré, méli- mélo de carottes de couleurs

Fromages, à définir :

½ Saint-Marcellin affiné accompagné d'huile de noix & îlot de verdure

ou

Fromage blanc accompagné de crème & sucre

Desserts, à définir :

L'Amarilys

(biscuits chocolat intense, mousse chocolet Or noir 69%, crémeux chocolat fruité mûres et framboises fraîche

ou

Le Paradis

(biscuit spéculoos croquant, mousse fruits de la passion insert crémeux au spéculoos)



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 GREMAT

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 Vénéré 2016-Vielles Vignes « Domaine L&C Poitout »
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



CGV

TOR EVENTS

SAS 2V EVENTS



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 jusque 1 mois 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) et 50€ pour les prestations particuliers en week-end.

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.