

# TOR Events



## Formules Livraison TOR EVENTS-Traiteur

### Livraison de Petits-déjeuners

- Formule 1\_Petit-Déjeuner Classique\_3 pièces/pers.
- Formule 2\_Petit-Déjeuner Gourmand\_5 pièces/pers.
- Formule 3\_Petit-Déjeuner Equilibré\_3 pièces/pers.

TOR EVENTS TRAITEUR

Tel : 04 78 54 58 96 - email : [traiteur@tor-events.com](mailto:traiteur@tor-events.com) - [www.tor-events.com](http://www.tor-events.com)

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



---

**PETIT-  
DÉJEUNER**

---



## Descriptif & Déroulement

### Mise en place et enlèvement compris:

Jour de l'évènement\_1h00 avant réception &  
Jour de l'évènement\_30 min. après réception

### Formules Accueil-Petit-déjeuner\* :

Viennoiseries /Mignardises - Soft drinks - Lait - Boissons Chaudes

**Date Limite de la commande et définitive du Nombre de convives :**  
**24 H avant prestation (avant 12h00)**

### Personnel compris du départ du laboratoire jusque fin de prestation :

Livreur/Installateur

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

### Equipements et installations compris :

Paniers - Rehausseurs pour plateaux - Plateaux de présentation  
- Verrerie : élégance 19cl. à pied, verres tubes... - Sous-bouteilles inox - Carafes à jus de fruits - Poubelles de table - Serviettes buvard blanches - Boissons chaudes : Percolateur à café - Tasses biodégradables - Agitateurs - Sucre dosettes - thermos - Verrines recyclables ou en verres et cuillères en bois - Caisse à ustensiles cuisine + Nettoyage - Poubelles + sacs + film alimentaire et non alimentaire - Enrouleur - 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 (€) 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 10%

Tarifs applicables à compter du 01/02/2021.

- Formule 1\_ Petit-Déjeuner Classique \_3 pièces/pers.
  - Formule 2\_ Petit-Déjeuner Gourmand \_5 pièces/pers.
  - Formule 3\_ Petit-Déjeuner Equilibré \_3 pièces/pers. :
- +
- Frais de route pour 1 véhicule réfrigéré Aller/Retour : selon lieu **(hors récupération de matériel)**

**Pour une commande minimum de 10 personnes**

*Sous réserve de disponibilité au moment de la commande*

## 3 Formules Petits-Déjeuners

### Voici la composition de votre Petit-déjeuner : FORMULE 1 Classique

#### *Boissons chaudes, Soft, Lait & Viennoiseries :*

##### **3 Viennoiseries par personne :**

Brioche aux pralines, Cake tranché marbré au chocolat & Madeleine Commercy nature

\*\*\*

##### **Soft drinks (1 bouteille/5 pers.) :**

Eau plate (bouteille de 1L),  
Jus de fruits : orange et pamplemousse

\*\*\*

##### **Boissons chaudes (1 grande tasse par personne) :**

Café, Boîte à Thé & Carafe de lait froid

---

### Voici la composition de votre Petit-déjeuner : FORMULE 2 Gourmande

#### *Boissons chaudes, Soft, Lait & Viennoiseries :*

##### **5 Viennoiseries/mignardises par personne :**

Mini croissant & Mini pain au chocolat & Chouquette sélection  
Brioche aux pralines & Compote de pommes

\*\*\*

##### **Soft drinks (1 bouteille/5 pers.) :**

Eau plate (bouteille de 1L),  
Jus de fruits : orange et pamplemousse

\*\*\*

##### **Boissons chaudes (1 grande tasse par personne) :**

Café, Boîte à Thé & Carafe de lait froid

---

### Voici la composition de votre Petit-déjeuner : FORMULE 3 Equilibrée

#### *Boissons chaudes, Soft, Lait & Mignardises :*

##### **3 Mignardises par personne :**

Barres de céréales bio aux fruits secs et miel, Mini bols de salade de fruits de saison 120ml.,  
Fromage blanc 0% Mg allégé et granola

\*\*\*

##### **Soft drinks (1 bouteille/5 pers.) :**

Eau plate (bouteille de 1L),  
Jus de fruits multivitaminés bio

\*\*\*

##### **Boissons chaudes (1 grande tasse par personne) :**

Café, Boîte à Thé & Carafes de lait froid



CONDITIONS  
DE VENTE

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](mailto:traiteur@tor-events.com) / Web : [www.tor-events.com](http://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 structurés 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 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 pour les événements professionnels et 50€/heure pour les événements particuliers 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'heure 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](mailto: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.



Traiteur - Organisateur de Réceptions

## ENVIE D'ORGANISER UNE RÉCEPTION À VOTRE IMAGE ?

Tor Events est le traiteur de toutes vos réceptions privées et professionnelles à Lyon et ses alentours.

### ► POUR CHAQUE TEMPS FORT DE LA JOURNÉE :

- Petit-déjeuner
- Buffet et cocktail
- Repas assis
- Plateau repas
- Lunchbox
- Pause sucrée ...

### ■ POUR VOS ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS :

- Séminaire, congrès, meeting
- Salon, convention
- Inauguration
- Anniversaire d'entreprise
- Évènement sportif...

### ■ POUR VOS RÉCEPTIONS PRIVÉES :

- Mariage
- Anniversaire
- Baptême
- Fête de famille ...







## NOTRE AMBITION, VOUS FAIRE RÊVER !

---

Animés par la passion du métier, nous créons des formules traiteur sur-mesure afin de ravir et sublimer vos papilles.

Epicuristes contemporains, nous attachons une attention particulière au moindre détail pour faire de votre réception une véritable réussite.

Une équipe de professionnels passionnés vous assure rigueur et réactivité, privilégiant le dialogue pour atteindre tous ensemble un objectif : la réussite de votre évènement.

## LA PASSION DE LA CUISINE

---

Grâce à notre savoir-faire, nous nous adaptons à vos exigences en proposant une cuisine audacieuse et innovante.

Cuisine du monde, traditionnelle ou de nos régions... nos chefs experts dans leur spécialité répondent à vos envies pour éveiller vos sens.

Ils vous proposent un florilège de saveurs en réalisant des show culinaires, de l'esthétisme minimaliste ou encore des buffets inventifs hauts en couleurs, élaborés à partir de produits locaux.

## BESOIN D'UN ÉVÈNEMENT CLÉ EN MAIN

---

Grâce nos partenaires, nous proposons un service personnalisé pour orchestrer tous vos évènements.

Nous concevons et scénarisons votre réception de manière innovante : du lieu au menu, des couleurs aux décorations, des supports au mobilier, afin de surprendre et séduire vos invités. Notre équipe expérimentée s'implique pleinement dans tous vos projets pour écouter, imaginer et innover.

Nous mettons créativité, savoir-faire et expertise à votre service pour répondre à vos exigences.

► **CONTACT & DEMANDE DE DEVIS :**  
04.78.54.58.96 [traiteur@tor-events.com](mailto:traiteur@tor-events.com)  
[www.tor-events.com](http://www.tor-events.com)