



Formules Barbecues
TOR EVENTS Traiteur



CATALOGUE BARBECUES

Barbecue traditionnel et Brasero

Tarif applicable à compter du 01/05/2022

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

BARBECUE





Descriptif & Déroulement

Mise en place et enlèvement compris:

Jour de l'évènement_1h30 /2h00 env. avant réception &
Jour de l'évènement_ 30 min. après réception

*A ajuster selon réception

Formules Repas Barbecue :

Entrées - Plats chauds en barbecue ou broche - Desserts

Date Limite et définitive du Nombre de convives :

30 jours avant prestation

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

Maître d'hôtel + (1 Serveur)

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

Cuisinier :

(tenue : Veste manche longue et pantalon de cuisine, coloris noir)

Equipements et installations compris :

Tables de buffet et nappage buffet - Assiettes porcelaine (Entrées, Plats chauds, Desserts) - Couverts inox (entrées+plats+cuillères à dessert) - Sel/poivre - Sauces (moutarde, ketchup, mayonnaise) - Vinaigrettes - Corbeilles - Pain - Mise en place salle, vaisselle sur table + cuisine - Ustensiles cuisine + Nettoyage - Poubelles + sacs + film alimentaire et non alimentaire - Equipements barbecue/broche, selon type de réception - Etuve - Divers équipements de restauration - 1 Déplacement* - Véhicule réfrigéré* 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 01/05/2022.

RECAPITULATIFS BUDGETAIRES - PRESTATIONS BARBECUE TOR EVENTS :

● Formule 1_ Barbecue

● Formule 2_ Barbecue

+

*En exemple, voici le détail des prestations de notre personnel & logistique :

- Personnel de Service (vacation 5h) - au-delà jusque 50 convives : COMPRIS - 1 cuisinier + 1 Maître d'hôtel + 1 serveur

Pour moins de 50 convives, des frais de personnel (maître d'hôtel et cuisinier) supplémentaires devront être appliqués

+

- Frais de route pour 1 véhicule réfrigéré 1 aller-retour **(hors récupération de matériel)**

● Formules sur-mesure (broche, paella, grenouilles...) : **Prix sur demande** (matériel spécifique) - 50 convives min.

Sous réserve de disponibilité au moment de la commande

Formule 1 - Barbecue avec Salad'bar

Date limite du nombre de convives et choix des plats : 30 jours avant prestation

Bar à salades, Barbecue, Desserts :



Bar à salades à composer :

4 Ingrédients de base en saladiers :

Mesclun de producteur,
Pâtes de couleurs, Riz blanc & Quinoa

12 Garnitures pour vos salades :

Poulet nature
Tomates tranchées
Emmental, Miettes de Thon
Concombres, Champignons
Mais, Œufs cuits durs
Haricots verts, Carottes râpées, Olives noires & Oignons frais

3 Pains pour vos salades :

Pain Complet, Pain aux Figs & Pain aux Céréales

3 Vinaigrettes pour vos salades :

La Classique : huile, vinaigre de vin, moutarde, sel & poivre
La Balsamique : huile d'olive, vinaigre balsamique, miel & moutarde
La Caesar : parmesan, ail écrasé, vinaigre de vin, moutarde, huile d'olive, jaune d'oeuf

Plats chauds, à définir :

1 à 2 choix différents max. à définir :

Brochettes de poulet au miel/citron & Brochettes de trio de saucisses (chipolata, merguez et chorizo)
Brochettes de boeuf au paprika /tex mex & Brochettes de trio de saucisses (chipolata, merguez et chorizo)
Echine de porc & Brochettes de trio de saucisses (chipolata, merguez et chorizo)
Travers de porc & Brochettes de trio de saucisses (chipolata, merguez et chorizo)
Papillotes de pavé de saumon aux légumes & Brochettes de trio de saucisses (chipolata, merguez et chorizo)

accompagnés de pommes grenailles & tomates Provençale



Desserts, à définir :

1 à 2 choix différents max. à définir :

Bols individuels de mousse au chocolat façon grand-mère
Bols individuels de salade de fruits frais
Tarte individuelle (10cm) au chocolat noir
Tarte individuelle (10cm) au citron meringue
Tarte individuelle (10cm) aux pommes façon tatin



Formule 2 - Barbecue avec entrées des saveurs

Date limite du nombre de convives et choix des plats : 30 jours avant prestation

Entrées des saveurs, Barbecue, Fromages, Desserts :

Entrées des saveurs (6 portions/pers.) :

Planches Fermières, Maison « Diennet » accompagnées de condiments, beurre & miches de pain (3 portions/pers.) :

Jambon cru, Jambon blanc, Rosette & Pâté en croûte

Cakes tranchés (1 portion/pers.) :

Cakes moelleux aux légumes du sud et fromage féta

Multi club-sandwichs au pain complet déclinés en 5 recettes (1 pièce/pers.) :

Saumon fumé, purée d'artichauts et tomates, mousse de canard au porto, jambon blanc sauce mayonnaise et fromage ail et fines herbes

Poke-bowl individuel (1 portion/pers.) :

Saumon mariné au soja, miel & sésame accompagné de riz, avocat, carottes, radis, concombre & graines de lin

Plats chauds, à définir (1 plat/pers.) :

1 à 2 choix différents max. à définir :

Brochettes de gambas, sauce aigre douce

Brochettes de Saint-Jacques, sauce citron vert et curry jaune

Côtes de boeuf marinées

Darnes de saumon, sauce vierge aux herbes

Papillotes de cabillaud aux légumes

Ribs d'agneau, sauce miel/soja, baies roses et romarin

accompagnés de trio de saucisses (chipolata, merguez et chorizo), pommes grenailles & tomate Provençale



Viandes en broche :

Choix unique à définir parmi :

Cochon de lait à la broche

Gigot d'agneau

Cuissot de veau

Cuisse de boeuf

Poulet entier

TARIFS SUR DEMANDE

Grande poêlée :

Paella Royale espagnole :

Riz rond, poulet, chorizo, poivrons,

crevettes, moules, épices

ou

Grenouilles (selon souhait du client)

ou

autre possibilité sur demande

TARIFS SUR DEMANDE

Plateaux de fromages de nos Régions (3 portions/pers.) :

Camembert AOP au lait cru « Jort »

Comté vieille réserve AOP

Palets de chèvre frais

Roquefort AOP « cave des templiers »

½ Saint-Marcellin IGP grand affinage

Desserts, à définir (1 portion/pers.) :

1 à 2 choix différents max. à définir :

Bols individuels de mousse au chocolat façon grand-mère

Bols individuels de salade de fruits frais

Tarte individuelle (10cm) au chocolat noir

Tarte individuelle (10cm) au citron meringué

Tarte individuelle (10cm) aux pommes façon tatin



BRASERO





Descriptif & Déroulement

Mise en place et enlèvement compris:

Jour de l'évènement_1h30 /2h00 env. avant réception &

Jour de l'évènement_ 30 min. après réception

**A ajuster selon réception*

Formules Repas Barbecue :

Entrées - Plats chauds en barbecue ou broche - Desserts

Date Limite et définitive du Nombre de convives :

30 jours avant prestation

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

Maître d'hôtel + (1 Serveur)

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

Cuisinier :

(tenue : Veste manche longue et pantalon de cuisine, coloris noir)

Equipements et installations compris :

Tables de buffet et nappage buffet - Assiettes porcelaine (Entrées, Plats chauds, Desserts) - Couverts inox (entrées+plats+cuillères à dessert) - Sel/poivre - Sauces (moutarde, ketchup, mayonnaise) - Vinaigrettes - Corbeilles - Pain - Mise en place salle, vaisselle sur table + cuisine - Ustensiles cuisine + Nettoyage - Poubelles + sacs + film alimentaire et non alimentaire - Equipements barbecue/broche, selon type de réception - Etuve - Divers équipements de restauration - 1 Déplacement* - Véhicule réfrigéré* 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 01/05/2022.

RECAPITULATIFS BUDGETAIRES - PRESTATIONS BRASERO TOR EVENTS :

● Formule 1_ Brasero - Repas assis

+ Location Brasero

ou

● Formule 2_ Brasero - Cocktail

+ Location Brasero

+

*En exemple, voici le détail des prestations de notre personnel & logistique :

- Personnel de Service (vacation 5h) - au-delà jusque 50 convives : COMPRIS - 1 cuisinier + 1 Maître d'hôtel + 1 serveur

Pour moins de 50 convives, des frais de personnel (maître d'hôtel et cuisiner) supplémentaires devront être appliqués

+

- Frais de route pour 1 véhicule réfrigéré 1 aller-retour (*hors récupération de matériel*)

Sous réserve de disponibilité au moment de la commande



Formule Brasero-Repas assis

Date limite du nombre de convives et choix des plats : 30 jours avant prestation

Entrées des saveurs, Braséro, Fromages et Desserts

Entrées des saveurs (6 portions/pers.) :

Planches Fermières, Maison « Diennet » accompagnées de condiments, beurre & miches de pain (3 portions/pers.) :

Jambon cru, Jambon blanc, Rosette & Pâté en croûte

Cakes tranchés (1 portion/pers.) :

Cakes moelleux aux légumes du sud et fromage féta

Multi club-sandwichs au pain complet déclinés en 5 recettes (1 pièce/pers.) :

Saumon fumé, purée d'artichauts et tomates, mousse de canard au porto, jambon blanc sauce mayonnaise et fromage ail et fines herbes

Poke-bowl individuel (1 portion/pers.) :

Saumon mariné au soja, miel & sésame accompagné de riz, avocat, carottes, radis, concombre & graines de lin

Plats chauds (1 plat/pers.) :

2 choix différents max. à définir :

- Brochettes de gambas, sauce aigre douce
- Brochettes de Saint-Jacques, sauce citron vert et curry jaune
- Côtes de boeuf marinées
- Darnes de saumon, sauce vierge aux herbes
- Papillotes de cabillaud aux légumes
- Ribs d'agneau, sauce miel/soja, baies roses et romarin



accompagnés de trio de saucisses (chipolata, merguez et chorizo), pommes grenailles & légumes (brochettes géantes)

Plateaux de fromages de nos Régions (3 portions/pers.) :



- Camembert AOP au lait cru « Jort »
- Comté vieille réserve AOP
- Palets de chèvre frais
- Roquefort AOP « cave des templiers »
- ½ Saint-Marcellin IGP grand affinage

Desserts, à définir (1 portion/pers.) :

1 à 2 choix différents max, à définir :

- Bols individuels de mousse au chocolat façon grand-mère
- Bols individuels de salade de fruits frais
- Tarte individuelle (10cm) au chocolat noir
- Tarte individuelle (10cm) au citron meringue
- Tarte individuelle (10cm) aux pommes façon tatin





Formule Brasero-Cocktail

Date limite du nombre de convives et choix des plats : 30 jours avant prestation

Pièces cocktail salées froides et sucrées (12 pièces/pers.), Portions Brasero et fromages (8 portions/pers.)

Pièces cocktail froides (8 pièces/pers.) :

Bagels aux graines de sésame au fromage frais, poivrons, tomates séchées
Bruschetta de légumes poivron-tomate, duo de tagliatelle, curry-carotte-oignon rouge-fève de soja, carotte-concombre-poivron
Buns jaunes pommes caramélisées, filet de canard fumé, graines de sésame
Crackers de foie gras et chutney d'oignons
Cubique de saumon gravlax, segment de citron
Focaccia Caesar (poulet grillé, sauce caesar, bacon et roquette)
Macaron saveur chèvre, piment d'Espelette
Mini pain rond aux graines de lin garni de croquants de légumes et sa sauce tzatziki



Animation autour du brasero (5 portions dégustation/pers.) :

mini assiettes composées de légumes (brochettes géantes) et :

Araignée de porc marinée aux légumes du sud
Brochette de chorizo et saucisses aux herbes
Couteau grillé au beurre aillé
Magret de canard, sauce aux baies roses
Mini burger à l'Italienne (pain burger, steak haché de bœuf, pancetta, tomate, mozzarella...)



Plateaux de fromages de nos Régions (3 portions/pers.) :



Camembert AOP au lait cru « Jort »
Comté vieille réserve AOP
Palets de chèvre frais
Roquefort AOP « cave des templiers »
½ Saint-Marcellin IGP grand affinage

Pièces cocktail sucrées (4 pièces sucrées/pers.) :

Assortiment de 9 variétés de mignardises choisies par nos soins, parmi :

Choux praliné, éclairs café, éclairs chocolat, entremets café - chocolat, entremets nougat, moelleux amandes - framboises, tartelettes abricot, tartelettes ganache chocolat - noisettes et tartelettes passion mangue



CGV

TOP

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 par heure et par serveur sera appliqué (une heure entamée est due) et 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 10% (sauf alcool, frais de route et location). 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 débarrasage 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 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.

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 horaire 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 % un mois avant 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.