



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 (€) 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 TOR EVENTS :

- Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire_12 pièces chaud/froid
- Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire_16 pièces chaud/froid
- Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire_18 pièces chaud/froid
- Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire_20 pièces chaud/froid

**Pour moins de 30 convives, des frais de personnel supplémentaires devront être appliqués*

+

Frais de route pour 1 véhicule réfrigéré 1 A/R **(hors récupération matériel)**

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 12 pièces chaud/froid par pers.

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

Conseillé pour une prestation de 45 minutes à 1h00

6 Pièces cocktail salées froides :

Bruschetta de légumes *poivron-tomate*, *curry-carotte-oignon rouge-fève de soja*, *carotte-concombre-poivron*
Buns jaunes pommes caramélisées, filet de canard fumé, graines de sésame et mousse de foie gras
Focaccia Caesar (poulet grillé, sauce Caesar, bacon et roquette)
Macaron saveur chèvre, piment d'Espelette
Pita Italien (crème de parmesan et pesto verte, tomates séchées, roquette)
Sucette tomates cerises, mozza-sésame, feuille de basilic frais

3 Pièces cocktail salées chaudes :

Beef black burger aux graines de sésame
Cassolettes de ravioles de Romans au pesto et fromage de chèvre
Marmitons de quenelles de brochet, sauce Nantua

3 Pièces cocktail sucrées :

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



AGRÉMENTEZ
vos
événements

Retrouvez nos animations
culinaires en p.6

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 tous les goûts (sans changement de tarif quelconque)

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 16 pièces chaud/froid par pers.

Voici la composition de votre formule Cocktail 16 pièces chaud & froid :
Conseillé pour une prestation de 1h00 à 1h30

8 Pièces cocktail salées froides :

Bruschetta de légumes poivron-tomate, curry-carotte-oignon rouge-fève de soja, carotte-concombre-poivron
Buns jaunes pommes caramélisées, filet de canard fumé, graines de sésame et mousse de foie gras
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
Pita Italien (crème de parmesan et pesto verde, tomates séchées, roquette)
Sucette tomates cerises, mozza-sésame, feuille de basilic frais
Verrine tiramisu de chèvre frais et mousse de betterave



4 Pièces cocktail salées chaudes :

Black burger Charolais
Brochette de volaille Teriyaki
Cassolettes de ravioles de Romans au pesto et fromage de chèvre
Marmitons de quenelles de brochet, sauce Nantua

4 Pièces cocktail sucrées :

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



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 tous les goûts (sans changement de tarif quelconque)

AGRÉMENTEZ
vos
événements

Retrouvez nos animations
culinaires en p.6

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 18 pièces chaud/froid par pers.

Voici la composition de votre formule Cocktail 18 pièces chaud & froid :
Conseillé pour une prestation de 1h30 à 2h00

10 Pièces cocktail salées froides :

Bruschetta de légumes poivron-tomate, curry-carotte-oignon rouge-fève de soja, carotte-concombre-poivron
Buns jaunes pommes caramélisées, filet de canard fumé, graines de sésame et mousse de foie gras
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
Pita Italien (crème de parmesan et pesto verde, tomates séchées, roquette)
Sucette tomates cerises, mozza-sésame, feuille de basilic frais
Verrine tiramisu de chèvre frais et mousse de betterave

4 Pièces cocktail salées chaudes :

Black burger Charolais
Brochette de volaille Teriyaki
Cassolettes de ravioles de Romans au pesto et fromage de chèvre
Marmitons de quenelles de brochet, sauce Nantua

4 Pièces cocktail sucrées :

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



AGRÉMENTEZ
vos
événements

Retrouvez nos animations
culinaires en p.6

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 tous les goûts (sans changement de tarif quelconque)

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 20 pièces chaud/froid par pers.

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

Conseillé pour une prestation de 2h00 à 2h30

10 Pièces cocktail salées froides :

Bruschetta de légumes poivron-tomate, curry-carotte-oignon rouge-fève de soja, carotte-concombre-poivron
Buns jaunes pommes caramélisées, filet de canard fumé, graines de sésame et mousse de foie gras
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
Pita Italien (crème de parmesan et pesto verde, tomates séchées, roquette)
Sucette tomates cerises, mozza-sésame, feuille de basilic frais
Verrine tiramisu de chèvre frais et mousse de betterave

5 Pièces cocktail salées chaudes :

Black burger Charolais
Brochette de volaille Teriyaki
Cassolettes de ravioles de Romans au pesto et fromage de chèvre
Marmitons de quenelles de brochet, sauce Nantua
Panini Al Tartufo à l'emmental, crème de champignons à la truffe noire et huile de truffe

5 Pièces cocktail sucrées :

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



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 tous les goûts (sans changement de tarif quelconque)

AGRÉMENTEZ
vos
événements

Retrouvez nos animations
culinaires en p.6



SHOW COOKING ANIMÉS PAR NOS CHEFS (50 pers. minimum)

STANDS FROIDS SALÉS

Bar à Cornets salés

garnis minute, aux saveurs de votre choix :

Chantilly à l'aneth et crevettes , Chantilly citronnée-ciboulette et rouget grillé mariné, Chantilly de parmesan, pointe de pesto et tomate cerise

Bar à Dégustation de Jambon Ibérique

découpe minute de jambon blanc Ibérique sur planches rustiques en bois (tarif pour 400 pièces)

Bar à Dégustation de Jambon Serrano

Grande réserve 14 mois, découpe minute de Jambon Serrano sur planches rustiques (tarif pour 400 pièces)

Bar à Dégustation de Macarons salés

aux coloris et aux saveurs de votre choix :

Thym & huile d'olive, Chèvre & piment d'Espelette, Carottes & cumin, Tapenade & olive verte, Tomate & basilic, Foie gras & chocolat

1 SAVEUR = LOT DE 35 MACARONS

Bar à Foie gras maison

découpe minute, compotée d'oignons & pain d'épices (tarif 50 pers.)

Bar à Mozzarella

Affumicata et Stracciatella di buffala et Focaccia au romarin-basilic
Servi avec son tartare de tomates et basilic, pesto génois (gressins et panières à tomates cerises colorées)

Bar à Saumon

Saumon entier préparé façon gravlax, découpe minute cubique & garni de betterave, aneth-citron vert, poivres parfumés (tarif 100 pers.)

Bar à Tartares (1 choix)

Tartares minute de saumon, thon ou bœuf du chef assaisonné devant vous & servi en barquettes et couverts biodégradables (tarif 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 !

Bar à Caviar "Tradition Prestige"

Esturgeon blanc creusé dans la glace servi sur son blinis accompagné de crème fraîche & crème acidulée (250 grammes)

ATELIERS PLANCHA (ou sous chafing-dish)

Araignées de porc marinées aux légumes du sud

Cœurs de filet de veau aux trois poivres

Couteaux au beurre aillé grillés

Crevettes cuites en papillon, cacahuète & curry

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

Émincés de poulet marinés au lait de coco et citronnelle

Escalopes de foie gras poêlées & sa compotée d'abricots

Filets de bar grillés au citron vert

Pluma de Pata Negra grillée & son espuma de poivrons

Magret de canard grillé, sauce aux baies roses

Médallions de homards snackés, sauce yakitori & citron vert

Supions grillés et persillés

ANIMATIONS CHAUDES

Meule de Parmigiano Reggiano au risotto crémeux

(Min. 100 pers.)

Ravioles de Romans pochées minute

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

Wok Terre ou Mer

bœuf ou crevettes aux nouilles Chinoises & légumes

AUTRES STANDS...

Bar à Cornets sucrés

garnis minute, aux saveurs de votre choix :

Crème chocolat noir et framboise fraîche, Fruits rouges, Pistache

Bar à Crêpes salées/sucrées

garnies minute & à l'accompagnement de votre choix

Bar à Dégustation de Macarons sucrés

aux coloris et aux saveurs de votre choix :

Caramel crémeux & beurre salé, Framboise, Violette, Pistache, Vanille, Citron, Café, Chocolat

1 SAVEUR = LOT DE 35 MACARONS

Raclette de ½ meule

Fromage de montagne au lait cru & ses accompagnements



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 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 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.