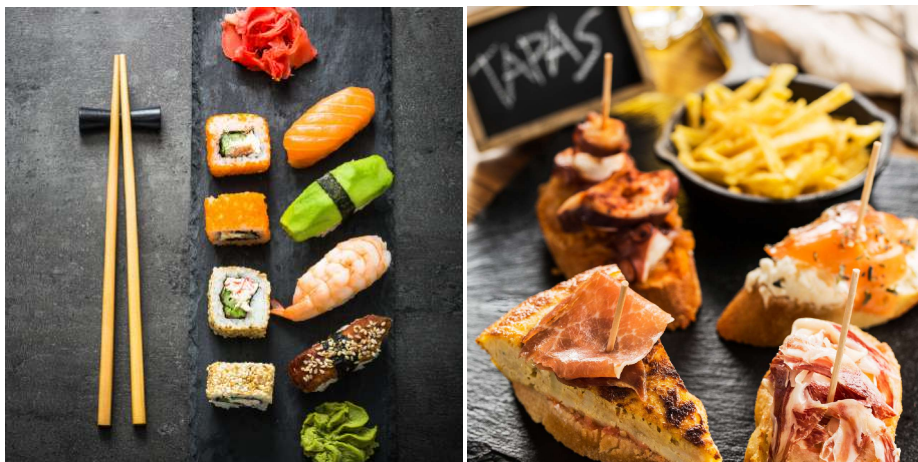




Formules du Monde - TOR EVENTS Traiteur



Formule Cocktail Italien
Formule Cocktail Japonais
Formule Cocktail Américain
Formule Cocktail Espagnol
Formule Cocktail Libanais
Formule Repas Oriental
Formules Repas Libanais
Formule Cocktail du Monde

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 et Repas du Monde * :

Pièces salées et sucrées ou Plats salés et sucrés

Date Limite et définitive du Nombre de convives + Choix des plats : 15 jours avant prestation

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

1 Maître d'hôtel (+ 1 serveur)

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

1 Cuisinier :

(tenue de cuisine noire, tablier noir TOR EVENTS)

Equipements et installations compris :

Tables de buffets et nappage buffet - Rehausseurs pour plateaux - Plateaux et Plats de présentation - Verrerie si boissons : élégance 19cl. à pied, verres à eaux - Sous-bouteilles inox - Poubelles de table - Nappage et Serviettes coton blanc - Plateaux de serveurs - Si boissons chaudes : Percolateur à café + eau chaude - Vaisselle porcelaine - Cuillères inox - Sucre et édulcorants dosettes - Bols porcelaine et cuillères de service en inox - Caisse à ustensiles cuisine + Nettoyage - Poubelles + sacs + film alimentaire et non alimentaire - Equipements Cooks Atelier - Enrouleur - 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% (sauf alcool, location et frais de route)

Tarifs applicables à compter du 01/05/2022.

RECAPITULATIFS BUDGETAIRES - PRESTATION DU MONDE TOR EVENTS

- Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire Italien
- Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire Japonais
- Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire Américain
- Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire Espagnol
- Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire Libanais
- Formule Repas déjeuner ou dîner Oriental
- Formule Repas déjeuner ou dîner Libanais "2"
- Formule Repas déjeuner ou dîner Libanais "3"
- Formule Cocktail déjeunatoire ou dinatoire du Monde

+

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

- Personnel de Service (vacation 5h) - au-delà de 30 convives : COMPRIS - 1 cuisinier + 1 Maître d'hôtel + 1 serveur

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

+

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



COCKTAIL ITALIEN

Formule Cocktail déjeuner ou dîner "ITALIEN"

- 18 pièces/pers. -

Voici la composition de votre formule Cocktail "Italien"

Pièces cocktail salées froides et chaudes, Pièces cocktail sucrées :

Pièces cocktail salées froides et chaudes (15 pièces/pers.):

Bun's colorés à l'Italienne : jambon cru, mozzarella & vinaigrette balsamique

Bretzels de tomate & mozzarella di buffala au basilic frais

Cuillères de conchiglioni farcis aux moules & sauce tomate

Cornets de tartare de tomates & ricotta

Cornets aux pointes de pesto verde & parmesan

Pain pita Italien (mozzarella, pesto verde, tomates séchées, roquette)

Pains polaires de San Daniel & parmesan, basilic frais

Sucettes de mini cerises aux sésames & mozzarella di Buffala, basilic frais

Mini involtini au fromage de chèvre et speck

Mini poivrons au mélange provençale et fromage

Wraps à la mortadelle, crudités & sa moutarde forte

Verrines de caviar d'aubergines & crème de ricotta poivrée

Verrines de crème de poivrons rouge et speck

Verrines de crème de poivrons grillées au Boursin & coppa

Verrines de fusilli coloré, thon, tomates, crème au pesto et pétale de parmesan

Verrines de poivrons marinés au thym & coppa

Verrines de polenta, féta & pétales de tomate confite sur son fond de roquette

Verrines de tartare de concombres, poivrons jaunes à la menthe, copeaux de Serrano & pétales de parmesan

Planche de charcuterie Italienne : Jambon de parme, Mortadelle, Jambon cuit à la truffe, Pancetta & Coppa

Cake au gorgonzola, noix & gruyère râpé

Marmitons de mini Penne à la Bolognaise

Marmitons de mini Penne à la Carbonara

Marmitons de gratin de volaille à la mozzarella & son riz aux poivrons

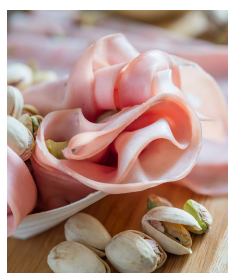
Mini Kebab à l'Italienne (mozzarella, parmesan, tomates, aubergines et basilic)

Pièces cocktail sucrées (3 pièces/pers.):

Panettone traditionnelle au chocolat tranché

Torroncini aux amandes (petits nougats tendres)

Verrines de tiramisu traditionnelle



COCKTAIL JAPONAIS



Formule Cocktail déjeuner ou dîner "JAPONAIS" - 18 pièces/pers. -

Voici la composition de votre formule Cocktail "Japonais "

Pièces cocktail salées froides et chaudes, Pièces cocktail sucrées :

Pièces cocktail salées froides et chaudes (14 pièces/pers.):

Assortiment de sushis & makis accompagnés de ses sauces
Cuillères de tataki de thon citronnelle/gingembre
Cornets aux crevettes à la crème poivre de Sechuan & à l'aneth
Faluches de volaille, sauce barbecue au piment Yaté
Navettes vertes de crabe aux légumes verts et l'avocat, mayonnaise & zeste d'aneth
Navettes noires aux copeaux d'emmental, miettes de crabe & ciboulette
Sucettes de crevettes marinées à la coriandre
Sucettes de duo de crevettes Tiger, aneth frais et citron
Verrines de crevettes « Thio » au lait de coco
Verrines de bœuf mariné « koné »
Verrines de tartare de thon à la japonaise et gingembre confit
Wraps aux pinces & pattes de crabes, crudités, roquette & sa mayonnaise citronnée
Assortiments de nems cocktail (& ses sauces)
Assortiments de Samossas (& ses sauces)
Beignets de crevette poivre & citron
Beignets de crevette pommes de terre cocon
Brochettes de poulet yakitori
Cassolettes de crevettes sauce satay (curry thai et cacahuètes)
Cassolettes de wok de bœuf yakisoba aux nouilles Chinoises et légumes croquants
Marmitons de Miso (tofu, algues, champignons)
Marmitons de noisettes de filet mignon de porc au caramel
Marmitons de poulet mariné lait de coco et citronnelle

Pièces cocktail sucrées (4 pièces/pers.):

Assortiment de Mochis
Dark pearl (gâteau au chocolat)
Tiramisu matcha
Verrines (mangue, lait de coco et tapioca)





COCKTAIL AMÉRICAIN

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire "AMERICAIN" - 18 pièces/pers. -

Voici la composition de votre formule Cocktail "Américain "

Pièces cocktail salées froides et chaudes, Pièces cocktail sucrées :

Pièces cocktail salées froides et chaudes (13 pièces/pers.):

Bun's au sésame aux saveurs guacamole, oignons rouges, roquette et tomates
Bun's de rosbeef au fromage, oignons, tomates, salade & sauce tartare
Chips de banane plantain
Cône tortilla au saumon (fromage, oignons rouges, tomates, salade & sauce tartare)
English Muffins au saumon (fromage, oignons rouges, tomates, salade & sauce tartare)
English Muffins de rosbeef au fromage, oignons rouges, tomates, salade & sauce tartare
Party burger poulet au poulet rôti, bacon, fromage, oignons rouges, tomates, salade & sauce tartare
Party burger saumon fromage, oignons rouges, tomates, salade & sauce tartare
Farita au poulet, tomates, avocat & oignons
Mini Cheeseburgers aux graines de sésame
Mini éclairs hot-dog de volaille
Mini Muffins salés aux saveurs : jambon, basilic, poulet et chèvre pesto
Mozzarella Fingers
Spicy Cup en fajitas de Poulet
Spicy cup en fajitas de légumes
Spicy cup de chili con carne

Pièces cocktail sucrées (5 pièces/pers.):

Assortiment de cookies aux saveurs : pépites de chocolat ou tout chocolat
Assortiment de donuts aux saveurs : fraises, chocolat, caca noisette et crème
Banana Bread (cake à la banane)
Brownies chocolat noix de pécan
Carrot cake





COCKTAIL ESPAGNOL

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire "ESPAGNOL"

- 18 pièces/pers. -

Voici la composition de votre formule Cocktail "Espagnol "

Pièces cocktail salées froides et chaudes, Pièces cocktail sucrées :

Pièces cocktail salées froides et chaudes (14 pièces/pers.):

Bols de champignons à l'ail

Bols de filets d'anchois

Bols d'Hubert de gaspacho de tomates andalou pointe d'espelette

Bols de moules en escabèche

Bols d'olives farcies aux anchois La Explanada

Bols de poivrons farcis à la morue

Bols de poulpes à l'huile

Bols de sardines en escabèche

Brochettes d'olives vertes & noires

Chiffonnade de Serrano

Chorizo en tranche

Fromage sec espagnol : Le Cabrales

Pan con tomate

Pintxo basque (tranche de pain recouverte d'une garniture (chorizo, jambon cru ou fromage....))

Tartines de rillette de maquereau fumé

Soubressade de Majorque

Saucisson au piment d'Espelette tranché

Albondigas : boulettes de viande à la sauce tomate

Brochettes d'accras de morue

Croquetas : Feuilleté au thon et fromage de chèvre

Empananda Gallega : (Feuilleté au thon, poivrons rouges, verts, aubergines, courgettes, ail oignons, concentré de tomates)

Ensaladilla : (pommes de terre, œufs durs, cornichons, olives, mayonnaise, thon à l'huile)

Filet de viande ibérique grillée & son espuma de poivrons

Patatas bravas : (pommes de terre sauce piquante)

Rabas, sauce aioli

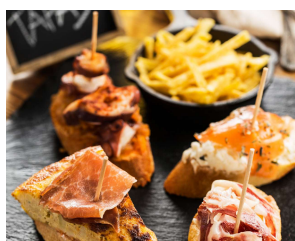
Pièces cocktail sucrées (4 pièces/pers.):

Crème brûlée à la Catalane

Pastel de Nata

Plateau de Polvorones et spécialités

Turrón au chocolat whisky



COCKTAIL LIBANAIS



Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire "LIBANAIS" - 18 pièces/pers. -

Voici la composition de votre formule Cocktail "Libanais" **Pièces cocktail salées froides et chaudes, Pièces cocktail sucrées :**

Pièces cocktail salées froides et chaudes (14 pièces/pers.):

Blinis de Houmos : Purée de pois chiches, purée de sésame, ail, citron, sel, huile d'olive, paprika
Dolmas : Feuilles de vigne fraîches farcies au riz rond & tomates
Pasturma, Viande de boeuf
Soudjouk, Viande de grison
Tourchou : légumes marinées dans du vinaigre salé
Verrines de lentilles et boulgour
Verrines de Maghmoor, salade d'aubergines & tomates à l'Arménienne
Verrines de Taboulé Libanais
Verrines de Moutabel : aubergines cuit au four et écrasées, crème de sésame
Verrines de Tarator : escalope de volaille blanc cuit à l'eau et émiettée, crème fraîche liquide, mayonnaise
Beurek aux fromages : chaussons à la feta, gruyère, œuf et persil
Beurek à la viande : chaussons au bœuf, œuf et persil
Bomba : Keuftés au bœuf et boulgour au paprika et piment de Jamaïque
Lahmedjoun : Pizza Libanaise au bœuf, tomates, oignons, poivrons verts, poivrons rouges et citron

Pièces cocktail sucrées (4 pièces/pers.):

Baklawa : Pâte fine aux amandes, pistaches et noix au sirop, miel et fleur d'oranger
Khoulabias : Gâteau fondant sucré au beurre nature
Mehlebie : flan au miel Libanais
Namoura : Gâteau de semoule Libanais parfumée à la fleur d'oranger



REPAS
ORIENTAL
&
LIBANAIS

Formule Repas déjeuner ou dîner "ORIENTAL"

Voici la composition de votre formule Repas "Oriental"

Entrée , Plat chaud et Desserts :

Entrée à l'assiette (1 portion/pers.):

Pastilla au poulet effiloché au cumin, ras el hanout et légumes confits

accompagnée de pain Oriental

Plat chaud à l'assiette (1 portion/pers.):

Couscous Royal

Semoule, collier d'agneau, cuisse de poulet, merguez, pois chiches, concentré de tomate, navets, carottes, oignons, céleri, ail, harissa, ras el hanout

accompagné de pain Oriental

Desserts (5 pièces/pers.):

Bahiawa

Brewatte

Corne de gazelle

Croissant amande

&

Ghriba amande



Formule Repas déjeuner ou dîner "LIBANAIS 2 "

Voici la composition de votre formule Repas "Libanais_2"

Assiette de mezzé, Plats chauds et Desserts :

Entrées à l'assiette (5 mini portions/pers.):

Bomba : Keufté au bœuf et boulgour au paprika et piment de Jamaïque

Houmos : Purée de pois chiches, purée de sésame, ail, citron, sel, huile d'olive, paprika

Lahmedjoun : Pizza Libanaise au bœuf, tomates, oignons, poivrons verts, poivrons rouges et citron

Taboulé Libanais tomates, oignons, boulgour, persil, menthe, citron, huile d'olive)

Tarator : escalope de volaille blanc cuit à l'eau et émiettée, crème fraîche liquide, mayonnaise

accompagnées de pain Libanais

Plats chauds à l'assiette (1 portion/pers.), à définir :

Keufte (boulettes de viande à l'Arménienne au bœuf, oignons, persil et piments Libanais)

accompagnés de riz pilaf

Aubergines farcies à l'Arménienne (bœuf, concassé de tomates, oignons, persil, épices Libanaises)

accompagnées de boulgour

accompagnés de pain Libanais

Desserts (3pièces/pers.):

Baklawa : Pâte fine aux amandes, pistaches et noix au sirop, miel et fleur d'oranger

Mehlebie : flan au miel Libanais

Namoura : Gâteau de semoule Libanais parfumée à la fleur d'oranger



Formule Repas déjeuner ou dîner "LIBANAIS 3"

Voici la composition de votre formule Repas "Libanais_3"

Assiette de mezzé, Plats chauds et Desserts :

Entrées de mezzé, présentation centre de table (7 portions/pers.):

Plateau de Beurek aux fromages : chaussons à la feta, gruyère, œuf et persil

Plateau de Bomba : Keufté au bœuf et boulgour au paprika et piment de Jamaïque

Plateau de Dolmas : Feuilles de vigne fraîches farcies au riz rond & tomates

Plateau de Lahmedjoun : Pizza Libanaise au bœuf, tomates, oignons, poivrons verts, poivrons rouges et citron

Saladier de Houmos : Purée de pois chiches, purée de sésame, ail, citron, sel, huile d'olive, paprika

Saladier de Taboulé Libanais tomates, oignons, boulgour, persil, menthe, citron, huile d'olive)

Saladier de Tarator : escalope de volaille blanc cuit à l'eau et émiettée, crème fraîche liquide, mayonnaise

accompagnées de pain Libanais

Plats chauds à l'assiette (1 portion/pers.), à définir :

Keufte (boulettes de viande à l'Arménienne au bœuf, oignons, persil et piments Libanais)

accompagnés de riz pilaf

Aubergines farcies à l'Arménienne (bœuf, concassé de tomates, oignons, persil, épices Libanaises)

accompagnées de boulgour

accompagnés de pain Libanais

Desserts (3 pièces/pers.):

Baklawas : Pâte fine aux amandes, pistaches et noix au sirop, miel et fleur d'oranger

Mehlebie : flan au miel Libanais

Namoura : Gâteau de semoule Libanais parfumée à la fleur d'oranger





COCKTAIL DU MONDE

Formule Cocktail déjeunatoire ou dînatoire "DU MONDE" - 18 pièces/pers. -

Voici la composition de votre formule Cocktail "du monde"

Pièces cocktail salées froides et chaudes, Pièces cocktail sucrées, Cooks atelier

Pièces cocktail salées froides et chaudes (12 pièces/pers.):

Bols d'Hubert de gaspacho de tomates Andalou à la pointe d'Espelette
Bols d'olives farcies aux anchois La Explanada
Bun's rouges de tartare de tomates & mozzarella di buffala au basilic frais et pesto
Verrines de Taboulé Libanais tomates, oignons, boulgour, persil, menthe, citron, huile d'olive)
Verrines de tartare de thon à la Japonaise et gingembre confit
Wraps de houmos, crudités, graines grillées et épices
Brochettes de poulet yakitori
Cassolettes de miso (tofu, algues, champignons)
Marmitons aux saveurs Orientales : Emincés de volaille aux légumes, épices couscous et fond de semoule
Mini cheesburger (boeuf, cheddar et ketchup)
Mini Involtini au fromage de chèvre et speck
Mini Muffins salés aux saveurs : jambon, basilic, poulet et chèvre pesto
Mini pizza saveurs tomates-mozzarella
Party Burger de rosbeef (fromage, oignons, tomates, salade & sauce tartare)
Pastel De Nata à la morue

Cook's Atelier du monde (2 pièces/pers.):

Meule de Parmigiano Reggiano au risotto crémeux
Wok Terre-Mer façon Thai, nouilles Chinoises et légumes croquants

Pièces cocktail sucrées (4 pièces/pers.):

Assortiment de mochis
Assortiment de muffins aux saveurs : Chocolat, vanille aux pépites de chocolat et pomme cannelle
Khoulabias : Gâteau fondant sucré au beurre nature
Pastel de Nata
Verrines de tiramisu traditionnelle



CGV



Traiteur - Organisateur de Réceptions

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 10% (sauf alcool, location et frais de route). 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 débarrassement 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 entraine 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.