

T
Richard

Festivités

Votre
Mariage



Sommaire prestations mariage

NOTRE HISTOIRE

P.04

P.05

COCKTAIL VIN D'HONNEUR

P.07

P.08

P.09

COCKTAIL TENTATION

P.10

LES DIFFÉRENTS MENUS

MENU BRASERO

P.11

MENU GOURMAND

P.12

MENU PRESTIGE

P.13

MENU SIGNATURE

P.14

MENU ENFANT/ PRESTATAIRE

P.15

DESSERTS

P.16

NOS BOISSONS

P.17

BRUNCH DU LENDEMAIN

P.18

FOOD TRUCK DU LENDEMAIN

P.19

NOS OPTIONS

P.20

RÉCEPTION - MODE D'EMPLOI

P.21

P.22

DÉROULEMENT ET ORGANISATION

P.22

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

P.23



Richard

Le goût de l'excellence & la joie de réunir

Chez Richard Traiteur, nous transformons chaque événement en une fête culinaire à votre image.



Pauline Catteau et Kévin Richard, un duo et une équipe qui incarnent la fusion des talents de la maison Richard Traiteur, pour vous offrir le meilleur de la gastronomie.

/ Notre secret ? La passion.

Notre équipe, animée par l'amour du goût, met tout en œuvre pour que chaque bouchée soit un plaisir. Des buffets professionnels, cocktails, anniversaire aux mariages, nous vous proposons des services sur mesure, concoctés avec soin et créativité.

/ La convivialité et la créativité avant tout !

Nous croyons fermement que bien manger rassemble. C'est pourquoi nous nous engageons à utiliser des produits locaux et frais, valorisant ainsi le terroir et respectant notre territoire. Nous utilisons des produits frais et de qualité, garantissant une cuisine raffinée qui fait appel à la créativité pour respecter la saisonnalité.

/ Le sens des responsabilités et un savoir-faire maîtrisé.

Notre responsabilité va au-delà de la cuisine. Nous nous engageons à organiser des événements respectueux de l'environnement en misant sur une approche RSE forte.

Nous vous offrons une expérience authentique, du plat le plus traditionnel à la recette la plus revisitée, avec un service de haute qualité.

Avec optimisme et bonne humeur, nous mettons du cœur à l'ouvrage pour transformer vos moments de partage en souvenirs gustatifs mémorables.

Un métier de passion...

Fort de nombreuses expériences dans la restauration, dont plusieurs dans de grandes maisons, et après avoir travaillé chez GARRAT en tant que Maître d'Hôtel, nous avons eu l'opportunité de racheter l'entreprise en avril 2021.

Kevin, toujours soutenu et suivi par Pauline dans chacun de ses projets, forme avec elle un duo inséparable et complémentaire, alliant rigueur et bonne humeur. Animés par la passion d'entreprendre et de rassembler autour d'événements marquants, ils poursuivent leur développement.

En 2023, Axel les rejoint en tant que Directeur Administratif et Financier et associé, apportant une nouvelle dynamique à l'équipe et à la structuration du groupe.

En 2024, ils ajoutent une nouvelle corde à leur arc dans le domaine de l'événementiel et de la restauration en achetant le Domaine du Moulin, offrant ainsi une offre complémentaire dans un cadre exceptionnel pour des moments uniques.

Le chef exécutif Remi.T, le responsable de production Remi.B ainsi que les chefs de brigades Lydie et Laurent oeuvrent chaque jour pour rendre chaque évènement unique.



45

Collaborateurs expérimentés et un vivier de 150 extras
Une valorisation de l'humain, un environnement de travail positif et inclusif

+ 2000 Prestations chaque année

96% De clients satisfaits

1 Domaine de réception unique au coeur des Gorges de la Loire



Table
01

Cocktail vin d'honneur

LES DIFFÉRENTES FORMULES

Formule Porcelaine

10 PIÈCES

Dont 4 pièces cocktails élaborées, 2 pièces navettes et wraps, 1 pièce chaude, 1 bouchon, 1 pièce de charcuterie régionale, 1 atelier premium

20€

Formule Perle

12 PIÈCES

Dont 4 pièces cocktails élaborées, 1 pièce cocktail élaborée premium, 2 pièces navettes et wraps, 2 pièces chaudes, 1 bouchon, 1 atelier premium, 1 atelier prestige

25€

Formule Émeraude

14 PIÈCES

Dont 4 pièces cocktails élaborées, 2 pièces cocktails élaborées premium, 2 pièces navettes et wraps, 2 pièces chaudes, 1 bouchon, 1 atelier premium, 2 ateliers prestiges

30€

Possibilité de changement de gamme pour vos ateliers inclus dans les formules : + 4,00€

Ces formules sont élaborées pour un vin d'honneur suivi d'un repas comprenant : entrée, plat, fromage et dessert.

Le tarif du cocktail inclus : le nappage, les vasques, la glace pilée si boisson servit par nos soins, le dressage du buffet, le service et la verrerie.



Cocktail vin d'honneur

PIÈCES SALÉES FROIDES/ CHAUDES

Nos chefs sélectionnent un large choix de pièces pour ravir les papilles de chacun de vos convives.

PIÈCES COCKTAILS ÉLABORÉES

- Goutte tartare de saumon et guacamole
- Sablé parmesan et mousse poivron, bille mozzarella ✓
- Mini burger de canard sauce poivrée
- Sablé tomate bavaroise et nougat morcilla
- Entremet foie gras et gel fraise des bois
- Moelleux d'olive Calamata ✓
- Mini nordique gambas et mousse guacamole
- Macarons foie gras
- Tapas bacon truffé
- Calisson saumon fumé, parfum citron
- Bouchon piment d'Espelette, chiffonnade des grisons
- Comme une ratatouille, mousse chèvre ✓
- Navet façon pickles, crevette marinée aneth et wasabi
- Cake épinard, tataki de saumon mariné au soja
- Blinis oignons, tarama à la truffe
- Bouchons végétariens ✓ 🌱

PIÈCES COCKTAILS ÉLABORÉES PREMIUM ●

- Toast de foie gras sur pain brioché
- Toast de saumon gravelax sur pain brioché
- Makis : Saumon • Thon • Crevettes
- Charcuterie Ibérique

Carte pouvant varier selon les saisons.

● Au choix des mariés

✓ PIÈCES VÉGÉTARIENNES

🌱 SANS GLUTEN

NAVETTES ET WRAPS

- Navette poulet curry
- Navette façon pain bagnat
- Navette de boeuf façon médiévale
- Wrap fromage aux herbes, jambon sec et emmental
- Wrap légumes et chèvre ✓

CHARCUTERIE RÉGIONALE ●

- Jambon blanc truffé
- Saucisson
- Jambon de pays

PIÈCES CHAUDES ●

- Mini burger :
Boeuf haché du boucher, sauce gribiche et fromage raclette
- Le petit grec :
Pain pita, viande de volaille marinée par nos soins, tartare de tomates et fines herbes, mayonnaise maison
- Cassolette forézienne :
Bouchon de pomme de terre, saucisson à cuire maison ou truite, fourme de Montbrison
- Cassolette batoun :
Bouchon de pommes de terre, fromage de chèvre, speck
- Tortilla cheddar végétarienne ✓
- Burritos



NOS SHOWS ET ATELIERS CULINAIRES

BAR

- Bar à soupe ou gaspacho
- Bar à fondue savoyarde
- Bar à burrata
- Bar à huîtres, citrons, vinaigre et échalotes

DÉCOUPE

- Découpe de notre coussin de pâté en croûte
- Découpe de jambon Serrano sur véritable trancheuse manuelle, pain et condiments
- Découpe de saumon fumé maison, beurre salé et pain
- Saumon sous cloche en fumoir

PLANCHA

- Plancha de gambas snackées
- Plancha de volaille marinée au curry
- Plancha de boeuf mariné aux épices italiennes
- Foie gras de canard maison, IGP du Sud-Ouest poêlée

CASSOLETTES

- Véritable risotto ou pâtes dans sa meule de parmesan
- Noix de Saint Jacques flambées
- Sot-l'y laisse aux morilles
- Cassolette du Royan au Velouté du Périgord
- Tajine de volaille zeste de citron, confit et olive
- Crevettes poivron façon asiatique
- Rougail saucisse Morteau
- Moules façon poulette
- Gnocchi carbonara
- Cuisses de grenouilles, queues d'écrevisses
- Escargot de Bourgogne en persillade

TARTARES

- Tartare de saumon
- Tartare de boeuf

* Correspond à la gamme des différents ateliers

PREMIUM

*
*

*

*

*

*

*

*

*

PRESTIGE

*
*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

Cocktail Tentation

55,00€ par personne

**14 PIÈCES SALÉES + 4 SHOWS ET ATELIERS CULINAIRES
+ FROMAGES + 4 PIÈCES SUCRÉES**

Dont 5 pièces cocktails élaborées,
2 pièces cocktails élaborées premium,
2 pièces navettes et wraps, 2 pièces chaudes,
2 bouchons, 1 pièce de charcuterie régionale

NOS SHOWS ET ATELIERS CULINAIRES

4 shows et ateliers au choix
Retrouvez nos shows et ateliers culinaires en page 9

FROMAGE

Assortiment de fromages prédécoupés de la
Maison Perrin sur planche en bois
3 pièces par personne

SUCRÉS

Buffet de 4 mignardises sucrées en assortiment
de notre chef pâtissier

Café en buffet

*Ce cocktail remplace un repas et est conseillé
pour une durée de 5 heures
Exemple : 19h00 - 00h00*



Menu Brasero

NOTRE SUGGESTION POUR UN MARIAGE ORIGINAL !
SERVICE EN BUFFET

LE COCKTAIL VIN D'HONNEUR : 20,00€

6 pièces cocktails élaborées, 2 pièces au Brasero en animation
équivalence 4 pièces

Exemple : petit grec, mini burger, volaille marinée, encornet, poulpe mariné, gambas

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES :

SHOW ET ATELIER CULINAIRE

(voir page 9) 4,00€

PIÈCE COCKTAIL ÉLABORÉE PREMIUM

(voir page 8) 2,50€

VÉRITABLE BRASERO AU FEU DE BOIS :

Formule 1 : 48,00€

Côte de boeuf maturée en basse température et grillée au brasero (ou autre sur demande) accompagnée de pommes de terre grenaille, poêlée de légumes et sa sauce gribiche

Formule 2 : 38,00€

Volaille madras, onglet de boeuf, tranche de magret de canard, poulpe, accompagné de pommes de terre grenaille, poêlée de légumes et sa sauce gribiche

FROMAGE

Buffet de fromages prédécoupés (Maison Perrin)

DESSERT

Buffet d'assortiment 4 mignardises ou 2 pièces sucrées

Café inclus en libre service en buffet à la fin du repas.

Dans cette formule sont compris, le pain, le nappage, le service et la vaisselle.



Menu Courmand

41,00€ par personne

ENTRÉES FROIDES

Entremet saumon fumé & crevettes, brunoise de carottes, glaçage citron et tuile de pain

OU

Millefeuille Méditerranéen : fromage de chèvre, courgettes, tomates et pesto maison
Tartare de tomates, pignons de pin et pétales de parmesan

PLAT

Demi-filet de canard et son jus corsé aux agrumes, salade d'herbes et shiso

OU

Ballotin de suprême de volaille fermier à la pistache et sa sauce champagne, salade d'herbes et shiso

DESSERT DES MARIÉS

Assortiment Gourmand : 2 pièces sucrées + 1 macaron (voir page dessert)

OU

Pièce montée de 3 choux/ personne

OU

2 parts d'entremets au choix

OPTION FROMAGE : 3€

Buffet de fromages secs prédécoupés (Maison Perrin)

OU

Plateau en centre de table (Maison Perrin)

Café inclus en libre service en buffet à la fin du repas.

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

FÉCULENTS

Risotto crémeux au parmesan
Écrasé de pommes de terre à la noisette
Palet de polenta
Moelleux de pommes de terre coeur au foie gras

LÉGUMES

Poêlée de légumes de saison
Larme de purée de carottes cumin
Grappe de tomates confites
Carottes fanes
Courgettes fanes
Râpée de légumes

Dans cette formule sont compris : le pain, le nappage, le service et la vaisselle.

Menu Prestige

48,00€ par personne

ENTRÉES FROIDES

Tartelette, saumon gravelax, crème cheese, légumes pickles et gel citron vert

OU

Tatin de pommes caramélisées déglacé au vinaigre de framboise, foie gras, brioche au chutney de figes, fruits de saison

OU

ENTRÉE CHAUDE

Velouté de petit pois et Saint-Jacques snackées

PLAT

Suprême de pintade rôtie cuisson basse température, sauce au foie gras, salade d'herbes et shiso

OU

Paleron de boeuf braisé cuisson 12h et jus corsé, salade d'herbes et shiso

DESSERT

Assortiment Gourmand : 2 pièces sucrées + 1 macaron (voir page dessert)

OU

Pièce montée de 3 choux/ personne

OU

2 parts d'entremets au choix

OPTION FROMAGE : 3€

Buffet de fromages secs prédécoupés (Maison Perrin)

OU

Plateau en centre de table (Maison Perrin)

Café inclus en libre service en buffet à la fin du repas.

+ 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX (voir page 12)



Dans cette formule sont compris : le pain, le nappage, le service et la vaisselle.

Menu Signature

55,00€ par personne

ENTRÉES FROIDES

Pressé de foie gras, volaille Label Rouge, glaçage pomme coing et sirop d'érable, chutney et sa brioche

OU

Saumon mi-cuit et fumé, taboulé de chou-fleur et noisettes, espuma de riz basmati

OU

ENTRÉE CHAUDE

*Velouté de petit pois et
Saint-Jacques snackées*

PLAT

Tournedos de boeuf (cuisson basse température) morilles et émulsion morilles, salade d'herbes et shiso

OU

Pavé de quasi de veau sauce périgeux (truffe), salade d'herbes et shiso

OU

Filet de dorade cuit sur peau, huile vierge aux légumes, salade d'herbes et shiso

DESSERT

Assortiment Gourmand : 2 pièces sucrées + 1 macaron
(voir page dessert)

OU

Pièce montée de 3 choux/ personne

OU

2 parts d'entremets au choix

OPTION FROMAGE : 3€

Buffet de fromages secs prédécoupés (Maison Perrin)

OU

Plateau en centre de table (Maison Perrin)

Café inclus en libre service en buffet à la fin du repas.

+ 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX (voir page 12)

Dans cette formule sont compris : le pain, le nappage, le service et la vaisselle.



Menu Enfant

15,00€

Buffet enfant

Plateau de burger maison a partager, pommes grenailles, sauce et fondant au chocolat

OU

Repas assis

Blanc de volaille et gratin dauphinois et fondant au chocolat



Menu prestataire

21,00€

Coffret repas

Entrée élaborée, salade, plat froid, fromage, dessert, pain et couverts

OU

À PARTIR DE 35€

Repas à table avec les convives

En fonction de votre choix de menu



Desserts

LES MIGNARDISES

- Façon pim's, chocolat framboise
- Opéra chocolat exotique
- Biscuit pistache, cœur passion
- Incontournable tartelette framboise
- Comme un calisson, banane fraise
- Carré moelleux fraise/pistache
- Le traditionnel cannelé Bordelais
- Goutte de pêche onctueuse
- Diamant choco framboise
- Roulé cassis amande
- Macaron chocolat
- Classique tartelette fraise pistache



LES PIÈCES SUCRÉES

- Choux Chantilly et Nutella
- Choux Paris-Brest
- Tarte citron meringuée
- Tarte chocolat/ caramel
- Tarte aux fruits de saison
- Dôme chocolat/ framboise/ sablé breton
- Dôme vanille/ fraise/ sablé breton



ENTREMETS

• ROYAL CHOCOLAT

Pailleté feuillantine, praliné et mousse au chocolat

• ALLIANCE

Biscuit madeleine citron, crème citron allégée et compotée de myrtilles

• MAHOGANY

Financier cassis, compotée de mangues, mousse passion et biscuit pistache

• BIJOU

Biscuit Joconde, crémeux vanille, compotée de framboises et mousse au chocolat

• CAMELIS (sans gluten)

Pain de Gênes au chocolat, crémeux de caramel, caramel pectiné, mousse au chocolat Manjari 64%

Nos Boissons

VERRERIE INCLUSE

NOS SOFTS

- Eaux minérales plates et gazeuses 3,90€/ btl
- Jus de fruits artisanaux (orange, pomme, ananas) 6,50€/ btl
- Sodas (Coca-Cola) 4,00€/ btl

NOS COCKTAIL

Avec alcool

- Cocktail avec alcool animation au verre 7,00€ /pers
(ex : punch, mojito...)
- Cocktail avec alcool animation en jarre 4,00€/ pers
- Cocktail Schweppes tonic et Lilet 5,00€/ pers
- Soupe Champenoise 6,00€/ pers
(crémant, sucre de cannes, cointreau, jus de citron)

Sans alcool

Cocktail sans alcool (cocktail de jus de fruits, virgin mojito...)

En jarre 2,50€/ pers

NOS PÉTILLANTS

- Crémant 3,50€/ pers
- Prosecco 3,50€/ pers
- Champagne Brut 7,50€/ pers
- Bière blanche ou blonde en fût de 30 litres 180,00€/ fut
(= 120 bières) + tireuse 150,00€

NOTRE CAVE

NOS VINS

- Vin rouge : Côte du Rhône 12,50€/ btl
- Vin rouge : Saint Joseph 25,00€/ btl
- Vin rouge : Côte Rotie « Domaine Garon » 52,50€/ btl
- Vin blanc : Viognier 12,50€/ btl
- Vin blanc : Chardonnay Macon 16,00€/ btl
- Vin blanc : Condrieu « Domaine Garon » 42,50€/ btl
- Vin rosé : Rosé Pays d'Oc 12,50€/ btl
- Vin rosé : Côte de Provence 13,50€/ btl
- Vin rosé : Puech haut « Argali » 22,00€/ btl

NOS CHAMPAGNES

- Chassenay d'Arce 28,00€/ btl
- Louis Roederer 60,00€/ btl

De nombreuses références disponibles selon vos envies.



Brunch du lendemain

BRUNCH GOURMAND

35€ / PERSONNE

50 personnes minimum - Avec service

- Oeuf brouillé ou au plat
- Tartines d'avocat
- Bacon grillé
- Saumon fumé
- Plateau de charcuterie 100g par personne
- Plateau de fromages secs Maison Perrin
- Viennoiseries, pancakes, pain
- Jus de fruits artisanaux, café, thé et eaux

Dans cette prestation sont compris : le service, la vaisselle, la verrerie et le nappage du buffet



FORMULE CASSE-CROÛTE

16,50€ / PERSONNE

Nous le déposerons la veille de votre mariage dans vos frigos.

Assortiment de salade 230g par personne :

- Salade italienne, salade océane, taboulé de quinoa, lentilles vertes du Puy, etc.

Sélection d'autres salades au choix du chef sur demande de devis

- Plateaux de charcuterie 150g par personne
- 1 pâtisserie sucrée
- Fromage
- Pain

(Hors vaisselle et hors service)

En option : kit vaisselle recyclable : 2,50€ / pers

Food truck du Lendemain

Nous vous proposons pour le lendemain de votre mariage une offre originale Street-Food permettant un moment convivial et gourmand autour de notre Food Truck.

OFFRE FOOD TRUCK 25€ / PERSONNE

25 personnes minimum avec service, 1 serveur et 1 cuisinier de 10h00 à 14h00.

- **BAR À CORDON BLEU**
- **BAR À CROQUE MONSIEUR**
- **BURGER FRITE**
- **BOISSON SOFT**



Nos Options

OPTIONS TRAITEURS

Pour la soirée

- Wedding cake 8,50€/ pers
- Wedding cake de présentation 170,00€
- Pour 100 pers 230,00€
- Pour 150 pers

- Pyramide de macarons 1,45€/ macaron
- Fontaine à champagne 125,00€
(hors champagne)
- Mur végétale de champagne 290,00€
(hors champagne)
- Trou normand 4,50€
- Pièce montée de fromages < 80 pers 4,50€/ pers
- Candy bar en roulotte 100,00€
- Forfait bonbon 1,50€
- Bar à glace 3,00€
- Fontaine en chocolat 100,00€
- avec brochette de fruits frais 1,70€/ pers

- Sac de glaçons 2,00€/ kg
- Glace pilée 2,50€/ kg
- Glace carbonique min 5kg 6,00€/ kg

Pour la fin de soirée

- Soupe à l'oignon 4,00€/ pers
- Planche de charcuterie 4-6 pers 12,00€/ pers
- Mini Sandwich 2,00€/ pers
- Mini Burger 2,50€/ pièce
- Mini Kebab 2,50€/ pièce

- Service bar de nuit. Prix sur devis

OPTIONS MOBILIERS

Prix sur devis selon vos envies.

- Fourniture des tables
- Fourniture des chaises
- Fourniture de mange debout + housse
- Structure de buffet /bar
- Housse de chaise
- Chapiteau / barnum / tonnelle
- Pupitre de cérémonie
- Fontaine a punch
- Décoration florale
- Repérage du lieu de la réception si nécessaire

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

• Nous effectuons gracieusement le service de vos boissons sans droit de bouchon. De ce fait, le débarrasage des bouteilles vides est à la charge du client ou forfait débarrasage par nos soins : X€. A leur départ du lieu de réception, les équipes laissent le matériel en dur (verrerie, nappage...) ainsi que les boissons non alcoolisées.



Réception – Mode d'emploi

Pour le cocktail

Pour un buffet de 100 personnes, 10 mètres ou 2 fois 5 mètres linéaires de buffet environ sont nécessaires (pour permettre à vos invités une meilleure circulation)

Pour le repas

Pour la table : 8 personnes prennent place autour d'une table ronde de diamètre d'environ 180 cm

Ne pas oublier de prévoir un espace traiteur abrité, muni de branchements électriques, d'une arrivée d'eau et d'un sol en dur

Quantité de boissons préconisée

Pour le cocktail

- 1 bouteille de champagne ou de crémant pour 5 personnes environ à l'apéritif
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes / 1 bouteille d'eau pour 2 personnes
- 1 bouteille de jus de fruits ou sodas pour 4 personnes

Pour le repas

- 1 bouteille de champagne ou de crémant pour 5 personnes environ
- 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes / 1 bouteille de vin blanc pour 3 personnes / 1 bouteille d'eau pour 2 personnes

Personnel

A votre service :

- Un interlocuteur commercial permanent qui vous accompagne et vous conseille au cours des préparatifs
- Un Maître d'Hôtel présent pendant toute la durée de la réception, encadre le personnel et répond à toutes vos attentes
- Nous prévoyons 1 serveur pour 30 au dîner (valable au dessus de 100 personnes - en dessous, devis spécifique)

Personnel avec supplément

Pour assurer le bon déroulement de votre prestation, nous pouvons prévoir du personnel supplémentaire (cuisinier ou serveur), facturé selon :

- Le nombre définitif d'invités
- Le lieu et des contraintes logistiques
- Le nombre d'enfants
- **L'écart entre le nombre d'invités au cocktail et le nombre d'invités au dîner.**

Réception – Mode d'emploi

Nos prix incluent

L'installation du cocktail le jour J (installation du nappage et du repas sur devis), la vaisselle, la verrerie du repas, le service, serviette en intissé (serviette tissu +1,50€) et le pain.

(Nous n'appliquons pas de droit de bouchon)

- Le prix de chaque prestation est indiqué en fonction de l'offre retenue.
- Toute heure supplémentaire entamée sera facturée 45,00€ par heure et par serveur présent.
- Nos prix s'entendent pour une durée de 11h00 maximum (trajet compris).

Nos prix n'incluent pas

- Frais de déplacement
- Tables, chaises, chapiteau...
- Structure de buffet
- Décoration florale
- Repérage du lieu de la réception si nécessaire
- Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception
- Mise en place, dressage des tables du repas
- Glace pilée, glace carbonique et glaçons

Dégustation

Nos équipes sont à votre disposition pour organiser une dégustation.

Celle-ci sera facturée 35,00€ le menu par personne, à régler directement le jour de la dégustation.

**Nos équipes sont à votre écoute pour vous conseiller
Pour tout besoins annexes, consultez nos options**

Déroulement et organisation

La veille

- La vaisselle sera livrée sur place par notre prestataire (inclus dans le prix).
- Selon vos besoins, notre maître d'hôtel peut être présent pour vous conseiller dans votre installation ou repérage des lieux (sur devis).

Le jour J

- Notre équipe sera présente environ 1h30 avant le début de votre prestation et assurera le service jusqu'au débarassage du dessert pour un départ maximum à 1h00 du matin.
- Une arrivée plus tôt est envisageable sur demande selon devis (si cérémonie laïque)
- Les éléments restant sur table seront à ranger par vos soins.
- Avant notre départ, nous faisons un point sur les mets à laisser dans vos frigos.

Le lendemain

- Notre prestataire vient récupérer notre vaisselle, verrerie et nappes sur le lieu de réception.
- Le matériel loué en supplément ou pour le brunch est à ramener le lundi suivant par vos soins dans notre laboratoire. Nos équipes peuvent se charger de retourner ce matériel (sur devis).

Tout manquement sera facturé

Conditions générales de ventes

Les présentes conditions générales régissent les rapports entre la société Richard traiteur et ses clients. Elles s'appliquent sous réserve d'accords particuliers écrits.

Art.1 - Prestations et tarifs

L'envoi de l'offre signée par le client «bon pour accord» vaut acceptation définitive de l'ensemble des prestations chiffrées par nos équipes. Les tarifs proposés par la société Richard traiteur sont indiqués en euros.

Cette validation vaut également acceptation de toutes les contraintes règlementaires en vigueur, et notamment concernant la limite horaire, la limite d'alcoolémie et les règles élémentaires liées au respect du bon voisinage.

En cas d'application d'un prix forfaitaire pour certaines prestations, ces prix s'appliquent globalement aux services réservés par le client. Ces prix ne sauraient donc être fractionnés.

Nos tarifs s'entendent pour une durée de prestation ne dépassant pas 11h00 (trajet compris)

Art.2 - Conditions de règlement/Pénalités de retard

La réservation d'une prestation ne sera considérée comme définitive qu'après réception par la société Richard traiteur de l'acompte approprié accompagné de l'offre et des présentes CGV signées et susvisées de la mention "bon pour accord". Il sera demandé 50% d'acompte à la commande, à noter cas particulier des mariages, il sera demandé un montant forfaitaire de 1 500,00 € à la validation de la commande et 80% un mois avant la date de l'évènement. Le solde sera réglé, au plus tard 7 jours avant la date de l'évènement.

La réservation d'une simple livraison ou d'une commande en retrait boutique ou laboratoire ne sera considérée comme définitive qu'après réception par la société Richard traiteur d'un règlement total du montant de la commande 48h avant la date de livraison ou du retrait.

Pour les clients professionnels, conformément à l'article L. 441-6 du code de commerce, des pénalités de retard, au taux annuel de 20% et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement minimum de 40,00 € sont dues à défaut de règlement le jour suivant la date de paiement figurant sur la facture

Votre signature précédée de la mention «Bon pour accord» :

Art.3 - Garantie du nombre de participants et modification des prestations associées à la commande

Les demandes de diminution du nombre de participant peuvent être acceptées jusqu'à 30 jours avant le début de l'évènement. Les demandes de hausse du nombre de participant peuvent être acceptées jusqu'à 7 jours avant le début de l'évènement. Passé ces délais les demandes de hausse du nombre de participant peuvent être acceptées dans la limite de 2% du nombre confirmé à la signature de l'offre jusqu'à 3 jours ouvrés avant la date de prestation. Passé ce délai aucun changement ne peut être garanti.

En cas de modification du nombre de participant la société Richard traiteur appliquera les conditions suivantes :

Art.4 - Annulation de la réservation

En cas d'annulation avant le début de l'évènement prévu

Art.4.a: Toute annulation de réservation doit être communiquée par écrit, le plus tôt possible à nos équipes commerciales. Dans le cas où l'intégralité de la prestation est annulée sans que la société Richard traiteur en soit responsable, les conditions suivantes seront appliquées:

- Jusqu'à 60 jours avant le début de l'évènement: 10% des prestations réservées seront facturées
- De 60 à 30 jours avant le début de l'évènement: 30% des prestations réservées seront facturées
- De 30 à 7 jours avant le début de l'évènement: 80% des prestations réservées seront facturées
- Moins de 7 jours avant le début de l'évènement: 100% des prestations réservées seront facturées
- Concernant les mariages, les 1 500,00 € d'acompte versés à la commande ne seront pas restitués

Art.5 - Responsabilité et assurance

La société Richard traiteur engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'elle facture. Tout évènement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client la décision d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduirait sur le lieu de réception. La société Richard traiteur décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte dégradation des effets appartenant aux clients et/ou participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. Le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causée par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à la société Richard traiteur et ceux mis à disposition de l'organisation.

Art.6 - Réclamations et litiges

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la facturation.

Le fait de valider une offre implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente. A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence du tribunal de Commerce de Saint-Etienne.

T
Richard

X



DÉCOUVREZ NOTRE DOMAINE DE RÉCEPTION AU COEUR DES
GORGES DE LA LOIRE

DOMAINE DU MOULIN

LIEU DE VIE



📍 Lieu dit la Mures, 6 Rte de Saint-Maurice, 42240, Caloire
📷 [domaine_du_moulin_](#)
☎ 04 77 41 67 74
✉ contact@richardtraiteur.fr

Laboratoire : 14 rue Jean Neyret, 42000 Saint-Etienne
Halles Mazerat - Biltoki : 2 cours Victor Hugo, 42000 Saint-Etienne
Magasin : 3 rue du Grand Moulin, 42000 Saint-Etienne

✉ mariage@richardtraiteur.fr
☎ 04 28 04 07 72

mariages.net
wedding
awards
2024