

**SARL PELLAULT PERE ET FILS**

**CHARCUTIER TRAITEUR**

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

**Tel** : 05.49.85.63.01

[www.pellault-traiteur.com](http://www.pellault-traiteur.com)

**CONTRAT DE COMMANDE POUR REPAS SERVIS**

Nous nous déplaçons dans un rayon de 100 Km autour de notre entreprise, avec un maximum de 400 personnes servies sur le même site.

**Le prix des menus inclus :**

- Le pain (un petit pain, puis du pain tranché en corbeille)
- Le dressage des tables avec mise en place de vos décors (sur tables)
- Le service à l'assiette
- Le service des vins (fournis et réfrigérés par vos soins, aucun droit de bouchon ne vous sera demandé).
- La vaisselle en porcelaine

(Possibilité de nappes non tissées blanches, de serviettes non tissées de couleur (à définir), de nappes et serviettes en tissu blanc avec supplément)

L'installation de la salle, des tables, de la décoration et la confection du plan de salle et de table sera à votre charge.

Des menus enfants sont à votre disposition, ainsi que des conditions particulières pour les invités supplémentaires au dessert.

**Service :**

Proposition de repas faite pour 9 heures de service (soit 4 heures de mise en place et 5 heures de service) suivant l'horaire de passage à table (de 12 h à 15 h le midi et de 19 h à 21h le soir) définie avec vous 72 h avant le repas.

Au delà, un supplément de 40 € par heure et par personne présente pour la réalisation de votre repas vous sera facturé.

De plus à la fin du repas (dessert et café servis) il nous est possible de vous laisser sur table les verres et la vaisselle des retardataires, à conditions de nous les retourner (non nettoyer) au plus tard à notre établissement à 10 h le lundi matin suivant le repas ou à l'entreprise de location situé à Abilly (Atout fête ZA Rives 37160 Abilly 02.47.92.96.45) (bacs de rangement fournis).

Si cette formule n'est pas possible, nous serons dans l'obligation de les remplacer par des verres et de la vaisselle jetables.

**Payement :**

Les commandes ne peuvent être enregistrées qu'après réception d'un acompte de 30% à la commande, pour enfin nous verser le solde le jour de la réception.

Le nombre de convive donné 6 jours avant la réception, sera celui facturé même en cas de nombre inférieur le jour du repas. Les repas des personnes manquantes, vous seront laissés en barquette, au frigo, sur le lieu de la réception.

Les repas supplémentaires, devront obligatoirement être commandés au plus tard 3 jours avant la réception et seront facturés en supplément.

**Pour une meilleure prestation, nous vous conseillons de prendre rendez vous avec nous pour étudier votre menu et vos idées.**

**Commande :**

Pour que votre commande soit prise en compte, veuillez remplir et signer cette fiche de commande et nous la renvoyer dans le mois qui suit l'établissement du devis ou l'envoi des documents, accompagné d'un chèque d'arrhes de 30% de votre commande (**chèque d'arrhes ou virement non remboursable si annulation sauf conditions sanitaires en vigueur à la date de la réception**). Le solde sera réglé le jour de la réception. Le nombre de convive fourni 6 jours avant la réception, sera celui facturé sans dérogation pour manquant.

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| - <u>Nom :</u>                                 | <u>Prénom :</u>          |
| - <u>Adresse :</u>                             | <u>N° de téléphone :</u> |
| - <u>Date, heure et lieu de la réception :</u> |                          |
| - <u>Devis : livre n°:</u>                     | <u>Page n°</u>           |
| - <u>Menu à :</u>                              |                          |
- (Avec votre choix)

- Nombre de personnes :  
(A confirmer 10 jours avant, dernier chiffre 6 jours avant la date du repas)

Nous vous remercions de votre compréhension.

A bientôt.

**Signature précédée de votre nom en capital, et de la mention " lu et approuvé et bon pour accord" :**

**N° de chèque :**

**Banque :**