

*Nous remercions notre mariée Juliette*

# *Dussart Traiteur*

*Un métier Notre passion...*

*Collection Mariage*

*Notre métier nous anime depuis plus de 20 ans, notre seul souhait est de vous accompagner au fil de cette journée pour que vous puissiez profiter pleinement de ce Jour...*

*La Passion & la Rigueur sont autant de valeurs qui nous définissent ...  
Cuisiner de la Qualité c'est notre ADN...*

*A chaque réception, nous déployons notre palette de savoir-faire artisanal pour que cet instant si précieux reste graver a jamais...*

**ON S'OCCUPE DE TOUT !**

**ON S'OCCUPE DE VOUS !**

*« Premier instant de détente, un moment où tout vous rassemble » Vin d'honneur - Cocktail ...*

Dussart  
—Traiteur—

*Nous sommes à votre écoute pour chambouler votre vin d'honneur en un moment gouteux, & festif !!!*

*Sortez de l'ordinaire, surprenez !!! faites preuve de sobriété, proposant un mélange de couleurs, de goûts, de saveurs ...*

*Nous nous adapterons à toutes vos envies, toujours dans une optique d'Originalité & de Qualité.*



# sucré

- ♦ **Panier de chouquettes 150 unités : 53.00 €**
- ♦ **Corbeille de « p'tites » viennoiseries 100 unités : 95.00 €**  
« mini pain au raisin - pain au chocolat - min croissant »
- ♦ **Brioche de tradition 2.5kg environ 50 pers : 53.00€**
- ♦ **Plateaux de tartelinettes : 24 pièces : 30.50 €**
- ♦ **Plateaux de mini mirlitons 36 pièces : 47.50 €**  
« financiers - moelleux »
- ♦ **Bar a mini crêpes (froides) 150/160 unités : 116.00 €**  
« confiture - sucre - pâte a tartiner chocolat »
- ♦ **Bar a PoP cOrN 50 cornets : 79.00 €**  
« nature - caramélisé »
- ♦ **Bar a BonBons pour petits & grands : 158.00 €**  
« 5 contenants garnis »



- ♦ **Pain surprise de campagne charcutier 72 sandwiches : 40.00 €**
- ♦ **Pain surprise de campagne fromager 72 sandwiches : 42.00 €**
- ♦ **Pain nordique de la mer 48 sandwiches : 38.00 €**
- ♦ **Plateaux de bouchées apéritives 24 pièces : 37.00 €**
- ♦ **Plateaux de verrines assorties 24 pièces : 38.00€**

# salé

*Si vous voulez proposer un cocktail original à vos invités, laissez-vous tenter par les ateliers culinaires ...*

*Ces stands pas comme les autres mêlent plaisir des yeux & des papilles !*

*Les bars et autres stands culinaires sont devenus particulièrement populaires lors des réceptions de mariage, certains sont même de véritables animations, garantie de succès auprès de vos invités...*

*Pour un mariage estival, voici les nouveaux stands à la mode : Tartinade, tapas, fines de charcuterie...*

*Quand on pense nourriture de fête, les huîtres viennent facilement en tête, foie gras ...*

*Originnaire d'Espagne, la plancha est une méthode de cuisson raffinée...*

*Les Chauds font leur SHOW aux saveurs exotiques... La p'tite Box en Bois....*

*Adoptez-les sans hésiter ...*



# Les Stands & Bars

*Tout les ateliers , stands & bars minimum 50 pers*

- ♦ **Stand d'huîtres de Qualité** : tarif selon cours la douzaine (minimum 15 douzaines)  
« citron, vinaigre échalotes »
- ♦ **Bar a saumon fumé Maison** : **190.00 €** (forfait 50 pers)  
« blinis, crème citronnée »
- ♦ **Stand aux 2 saumons** (fumé & gravlax) : **265.00€** (forfait 50 pers)  
« Tellement bon, C'est sûr: une fois qu'on y a goûté, on y revient souvent »
- ... ♦ **Stand de découpe de jambon** : **264.00 €** (80-100pers )  
« un jambon sélectionné par le chef, tranché devant vos convives »
- ♦ **Bar « cochonnaille »** à déguster du bout des doigts : **190.00 €** (forfait 50 pers) « charcuterie choisis pour leur goûts , leur affinage subtil »
- ♦
- ♦ **Stand a l'italienne** : **141.00 €** (forfait 50 pers)  
« assortiment de tomates cerises , mozzarella , trio de sauces »
- ♦ **Bar à légumes croquant** : **64.00 €** (forfait 50 pers)  
« légumes de saison qui font " trempette" sauce curry - sauce cocktail- sauce piquante »
- ♦ **Bar a tapas** , ce finger Food à l'avantage de pouvoir mixer les styles : **189.00 €** (forfait 50 pers) « olives marinées - légumes confits grillés - tomates séchées ».
- ♦ **Bar a tartinade** : **137.00 €** (forfait 50 pers) « ambiance décontractée autour de rillettes de volaille, de la mer, de légumes, a vos marques prêts TARTINER !!! »

**« PAS DE PERSONNEL COMPRIS UN FORFAIT  
EST A RAJOUTER »**



# Les ateliers

Dussart  
-Traiteur-



- ♦ **Plancha Côté terre : 425.00 €** (forfait 50 pers)  
« boeuf mariné au thym/piment d'Espelette - sot l'y laisse de volaille curry - araignée de porc herbes de Provence »
- ♦ **Plancha Côté mer : 425.00 €** (forfait 50 pers)  
« crevette marinée au lait de coco - noix de st jacques au combawa - dés de poisson de saison »
- ♦ **Atelier de foie gras chaud : 390.00€** (forfait 50pers)  
« escalope de foie gras poêlée »
- ♦ **Atelier exotique : 210.00 €** (forfait 50 pers)  
« nems - samossa - acras - beignet »



- ♦ **Atelier Wok : 265.00 €** (forfait 50 pers)  
« escargots persillade - crevette & chorizo - petites noix de st jacques »
  - ♦ **Wood box BY Dussart : 195.00 €** (forfait 50 pers soit 1/pers)  
« parmentier de canard - tajine de poisson - plat de saison »
  - ♦ **Bar a « Œufs brouillés » : 98.00 €** (forfait 50 pers)  
« nature- fines herbes - huile aux arômes de truffes... »
  - ♦ **Bar a soupe : 65.00 €** (forfait 50 pers) 2 soupes a choisir « légumes - oignons - poissons - velouté - minestrone »
- « PAS DE PERSONNEL COMPRIS UN FORFAIT EST A RAJOUTER »**  
*Tout les ateliers & bars minimum 50 pers*



# Glou Glou & Tchou Tchou...

♦ **Bar a « MoJiTo » forfait 100 verres : 450.00 €**  
« Menthe fraîche, citron vert, rhum cubain, cassonade & eau gazeuse »

♦ **Bar « Isaac NEWTON » forfait 100 verres : 500.00 €**  
« Cognac, jus pomme, sirop de pomme, jus de citron vert »  
**Et bien d'autres a vous proposer .... « qui vous ferons VOYAGER »**

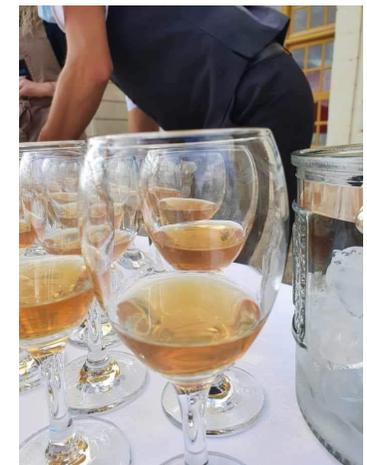
\*\*\*

*..Petite attention qui fera plaisir a ceux qui ne boivent pas d'alcool ou tout simplement pour les enfants mais celle-ci restera Festive...*

♦ **Bar a « SoFt » : les 3 bonbonnes de 5 litres :130.00 €**  
« Thé glacé à la pêche - citronnade – jus de fruits »

♦ **Bar « Alchimie entre l'O & le sirOp ! » : 88.00 €** « 3 sirOps + gobelets + pailles »

1). Prenez un verre, 2). Regarder les sirOps proposés 3). Choisissez votre saveur, 4). Ajouter de l'O  
5). Attraper une paille & sirOtez, 6). Profitez, détendez vous...



# « *Sincérité* »

Qualité de ce qui est  
sincère & loyal...

**48.50€/pers**



Cette proposition comprend :  
nappage coton blanc pour les  
ateliers uniquement, serviettes  
cocktail, vaisselle adéquat,  
Personnel de service &  
atelier compris. Tout changement  
entraînera une majoration.

*Le cocktail dînatoire est un vrai repas mais qui est « logistiquement différent » car il n'y a pas de grande table mais que des petites tables tels que « mange-debout / barriques en bois / salon cocooning... L'ambiance est plus décontractée & plus festive car chaque convive se balade & s'installe où il le souhaite.*

- ◆ **Plateau de 8 pièces froides**  
« baby burger - mini bagel- quichette - mini pic - verrine »
  
- ◆ **Atelier de saumon fumé maison**  
« blinis, crème citronnée »
  
- ◆ **Bar a tartinade**  
« tartine de pain grillé » de rillettes de la mer, rillettes de volaille, tapenade de légumes...
  
- ◆ **Bar « planche de cochonnaille » a déguster du bout des doigts...**  
« fines charcuterie choisi pour leur goûts , leur affinage subtil »

~~~~~

**2 animations chaudes a choisir \***

« page 6 les ateliers »

~~~~~

**La p'tite boite a fromages**

~~~~~

**Plateau de minis gourmandises (5/pers)**

\* foie gras avec supplément de 3.00€/pers

# « *Romantique* »

*Caractère de ce qui est  
unique & passionné...*

**49.00€/pers**



*Cette proposition comprend :  
nappage et serviettes coton blanc,  
petits pains, vaisselle,  
Personnel de service / cuisine  
& café / thé compris. Tout changement  
entraînera une majoration.*

*Pressée de raie aux aromates, duo de crevettes marinées.*

*Ou*

*Salade mêlée de gésiers confits, fines de magret fumé maison,  
& œufs de caille*

-

*Ballotin de volaille farci, sauce suprême*

*Ou*

*Paleron de bœuf mijoté, vigneronne*

*Ou*

*Pièce de filet mignon, jus infusé au romarin*

-

*Accompagnement (2)*

*Ecrasé de pommes de terre au beurre de Pamplie ou gratin dauphinois  
- cocotte provençale ou poêlée de champignons  
ou 1/2 tomate à la provençale*

-

*Coeur mélangé de verdurette & assiette de Fromages (2)*

-

*Amoreusement gourmand.*

*« Craquotant tout choco - Rubis fruits rouges de saison »*

# « Créativité »

53.00€/pers

Force de créer de nouvelles  
& belles choses ...



Cette proposition comprend :  
nappage et serviettes coton blanc,  
petits pains, vaisselle, Personnel de  
service / cuisine &  
café / thé compris. Tout changement  
entraînera

*Limande sauvage, sur fondue de poireaux*

*Ou*

*Œuf poché sur fond d'artichaut au saumon fumé maison*

-

*Fondant de veau, cuit basse température*

*Ou*

*Filet de canette rôti*

*Ou*

*Suprême de pintade , aux agrumes*

-

*Accompagnement (2)*

*-écrasé de pommes de terre au beurre de Pamplie ou gratin dauphinois*

*-cocotte du soleil ou poêlée de champignons*

*ou 1/2 tomate à la provençale*

-

*Duo de fromages affinés, coeur mélangé de verdurette  
& vinaigrette au balsamique*

*Ou*

*Ardoise de 3 fromages & assiette de salade de saison*

-

« **Copabana** » création **BY Dussart** accompagné de son macaron tout choco .  
(biscuit au sirop de rhum- mousse coco - mousse passion ananas)

*Ou*

*Quadrilogie de mini desserts*

*(brunoise de fruits - macaron chocolat - crème brûlée - sorbet )*

# « Union »

*Relation réciproque qui existe  
entre deux êtres formant un  
tout ...*

**58.50€/pers**



*Cette proposition comprend :  
nappage et serviettes coton blanc,  
petits pains, vaisselle, Personnel de  
service / cuisine & café / thé compris.  
Tout changement entraînera  
une majoration.*

*L'entrée en matière*

*« burger BY Dussart »*

-

*Assiette gourmande*

*« foie gras - saumon fumé maison »*

*Ou*

*Brochette de noix de st jacques marinées*

*Ou*

*Filet de bar, au fumet de Crémant*

-

*Magret de canard, voilé au miel*

*Ou*

*Pavé de veau, crème forestière*

*Ou*

*Pièce de Sélection de boeuf, sauce foie gras*

-

*Accompagnement (2)*

*-écrasé de pommes de terre au beurre de Pamplie ou gratin dauphinois  
-cocotte du soleil ou poêlée de champignons ou 1/2 tomate à la provençale*

-

*Crottin de chèvre affiné servi chaud, en crème d'estragon & fleur de sel*

*Ou*

*Ardoise de fromages (3 sortes) - assiette de salade de saison*

-

*Plaisir gourmand*

*Croquant tout choco & Mac Dussart ( coque de macaron, mousseline vanille, framboises)*

*Ou*

*Assiette de minis desserts « 5/pers »*

# « *Amour* »

68.00€/pers

*Désigne un sentiment intense &  
profond...*



*Cette proposition comprend :  
nappage et serviettes coton blanc,  
petits pains, vaisselle, Personnel de  
service / cuisine & café / thé compris.  
Tout changement entraînera  
une majoration.*

## *Mises en Bouche*

*Noix de st Jacques marinée huile de cacahuète - citron vert  
& Verrine de saison*

-

*Foie gras marbré au charbon végétal*

-

## *Entracte glacée*

*« Sorbet & rhum ambré »*

-

*F o n d a n t de veau cuit basse température,  
jus sombre aux saveurs de truffes d'été 3%*

*Légumes (3) du moment*

-

*Trio de fromages affinés, mesclun au balsamique.*

-

## *Assiette Glamour*

*« Macaronnade - choux vanille - verrine de crème de tonka  
ananas rôti caramélisé »*

# « Ensemble »

*L'un avec l'autre ...*

**34.00 €/pers**

(Installation, décoration hors fleurs fraîches  
&  
nappage buffet blanc intissé compris)



## Forfait en option :

- ♦ Tenue de buffet (nous consulter)
- ♦ En options nous consulter :  
vaisselle - nappage table & serviettes  
coton blanc

Le buffet peut être ouvert en même temps afin de faire Réveiller les  
**PAPILLES !!!** & cela permet à chaque convive de manger à son rythme....

### ♦ *Salade marine*

« perles de pâtes, crevettes, petites noix de st jacques, surimi, ananas, mayonnaise »

- ♦ *Panier du maraîcher* « croc légumes crus & ses sauces »

- ♦ *Melon* (selon saison)

- ♦ *Taboulé oriental aux filets de rouget*

- ♦ *Salade gourmet*

« pommes de terre, gésiers, œufs de caille, lardons, vinaigrette moutarde à l'ancienne »

- ♦ *Saumon fumé maison, Chantilly aux 2 citrons*

- ♦ *Assortiment de charcuteries variées*

« rillons, cochonaille tranchée, fine de jambon, terrine du chef »

\*

### *Plat chaud*

- ♦ *Confit de canard maison Ou Noix de joues de porc à la provençale  
Ou Paleron de boeuf, mijoté vigneronne*

\*

- ♦ *Grenailles à la fleur de sel & Poêlée de champignons*

\*

- ♦ *Planche de fromages (4 sortes) & panier de salade de saison*

\*

- ♦ *Panier de fruits de saison & Plateau de minis pâtisseries ancestrales (3/pers)*

\*

- ♦ *Petits pains*



## « Audace »

A partir de **44.00 €**/pers

*Braver les habitudes pour  
réussir une chose impossible ...*



*Cette proposition comprend :  
nappage et serviettes coton blanc, petits  
pains, vaisselle, Personnel de service /  
cuisine & café /thé compris.  
Tout changement entraînera une  
majoration.*

Dussart  
—Traiteur—

### *Entre terre & mer*

« Fond d'artichaut au saumon fumé maison - terrine du marché -  
verrine tomate/basilic »

*Ou*

### *Salade gourmet*

« mangue, avocat, pamplemousse, légumes grillés, aux petites herbes »

-

*Limande sauvage, sur fondue de poireaux  
poêlée de champignons & 1/2 tomate à la provençale*

*Ou*

### *Couscous de légumes à l'huile d'olive*

-

### *Sélection de fromages du menu choisi*

« coeur mélangé de verdurette & vinaigrette au balsamique »

*Ou*

### *Entremet végétal*

-

### *Dessert des mariés*

*Ou*

### *Bodéga de fruits*



## « Les petits plus ... »

### ♦ Les pauses glacées :

(si alcool fournie par les mariés) + **2.00€**

« sorbet pomme cidrée / ananas / abricot ou cactus- citron vert »

(avec alcool) + **4.00€** « pomme cidrée / cidre - ananas / rhum ambré - abricot / pineau ou cactus citron vert / vodka »

### ♦ Assiette bucolique : **13.00€** (hors dessert )

« melon - fine de jambon - terrine du chef - bodéga de saison - tranche de viande froide - fromage (1) - salade mêlée »

(Vaisselle - petits pains - personnel de service compris - nappage & serviettes coton blanc)

### ♦ Cœur mélangé de verdurette & assiette de Fromages (2) : **3.00€**



## « Menu « Techniciens »

(Animateurs, dj, baby- sitters, Orchestre, photographe...)

### Menu **17.00€**

Entrée - plat chaud / légumes - dessert

### Plateau repas froid **13.00€**

(plateau black and white - couvert « cristal » - verre à pied )

Melon/jambon OU salade de tomates échalotes persil

Aiguillettes de poulet

Pommes de terre à la fleur de sel

Fromage (1) & dessert



## « Kid Box » a partir de **10.00€**

Surimi -1/2 oeuf – salami - jambon blanc – chips individuel - carré de fromage - compote à boire - petite boisson – couverts & serviette.

## « Menu « p'tits loups » a partir de **13.00€**

Melon /jambon (en saison)

Ou Mousson de canard

blanc de volaille à la crème - pommes de terre

- mousse au chocolat.



## *Hé!! si on jouait les prolongations !!!!*

*Lors de votre soirée dansante nous vous proposons différentes collations : « Plateaux de mini club sandwich, Farandole de petits sucrés, café & panier de fruits frais, ... »*

- ◆ *Panier de fruits frais de saison 50 pers : 74.00 €*
- ◆ *Plateau de petits fours 36 pièces : 42.00 €*  
*« financiers - canelé - moelleux »*
- ◆ *Plateau de macarons assortis 36 pièces : 42.00 €*
- ◆ *Brioche de tradition 2.5kg environ 50 pers : 52.00€*
- ◆ *Plateau de tartelinettes : 24 pièces : 30.00 €*
- ◆ *Plateau de mini club sandwich 36 pièces: 42.00 €*
- ◆ *Percolateur a café 100 tasses : 110.00 €*  
*« café - sucre - touillettes - gobelets »*
- ◆ *Soupe à l'Oignon : 1.25 €/pers (minimum 30 pers)*  
*« fromage râpé & croûtons fournis »*

*"Après une nuit de festivité, nous mettons à votre disposition une formule du lendemain qui ne nécessite aucune préparation de votre part & qui vous permettra de restaurer vos convives en toute tranquillité."*



***Lendemain : 10.50 €/pers***

(Livré la veille – pains & vaisselle à votre charge)

-Salade piémontaise

-Taboulé

-Salade fraîcheur (Tomates à l'émiettée de thon)

-Plateau du charcutier composé de :

Terrine du chef / fines de jambon / poulet mariné

- condiments

-Salade de haricots verts, ail & fines herbes

-Camembert & Panier de fruits de saison





## WEDDING CHECKLIST

*Dussart - Traiteur*  
*vous accompagne*  
*& vous conseille...*



*Pour assurer un mariage sans Stresssss !!!  
anticiper et déléguer sont les maîtres mots...  
"Tirés de notre expérience, voici quelques points à noter  
pour optimiser l'organisation de VOTRE mariage..."*

- Compter 1h30 / 2h00 de rendez-vous afin de faire connaissance & élaborer au mieux vos souhaits.*
- Déterminer le budget à prévoir ...*
- Faire le choix d'un repas assis, buffet....*
- Choisir le thème de votre mariage (code couleur, thème "voyage, gourmandise, etc...)*
- Comptabiliser vos convives (adultes, enfants) sans omettre de vous intégrer ...SI, SI ça arrive !!!*
- Pensez a l'accord METS & VINS...*
- Planifier le déroulé de la journée (horaires cérémonie, vin d'honneur, cocktail, repas, invités dessert...).*
- La pause photo, pensez a un intégrer un temps !!!*
- Déléguer a vos témoins, garçons, demoiselles d'honneur le soin d'organiser les animations & d'en faire part au traiteur afin d'en tenir compte pour le timing du service.*
- Vérifier avec les prestataires "baby Sitter, orchestre, DJ, photographe etc." ..., si il vous faut leur fournir un repas.*
- Si vous avez des invités fin de repas ; sachez que lorsqu'ils arrivent, bien souvent il y a du retard alors prévoyez-leur une assiette "bucolique" ou une de fromages, afin de leur faire prendre part a la fête... (et surtout éviter que le temps d'attente soit trop long !).*

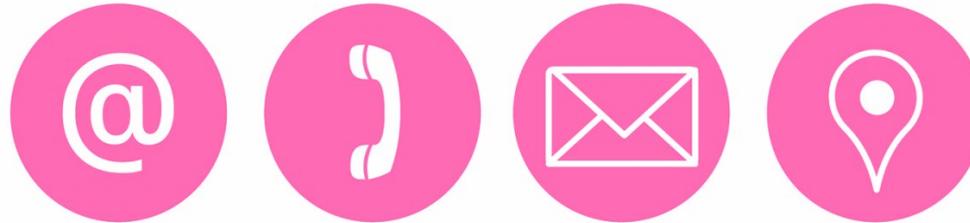
# A lire Absolument & Attentivement ...

1-MISE EN PLACE DU COUVERT (si forfait SERVICE pour REPAS ASSIS HORS BUFFET) : la veille du JOUR J OU LE MATIN DU JOUR J (en vue de nos possibilités) de votre couvert afin que tout soit parfait. Si pas de service pas d'installation quelconque. SI COCKTAIL REPAS installation JOUR J. 2-DEBRIFING sur vos boissons à servir. Nous servirons vos boissons si repas assis HORS BUFFET (premier verre du 1er vin à table) sans aucun droit de bouchon et veillerons à ce que celles-ci soient à bonne température. En aucun cas s'il y a des oublis, ou autre, nous en serons tenus pour responsable. 3- JOUR J, service du repas (déjeuner et/ou dîner HORS BUFFET), débarrassage. A notre départ, seuls restent la nappe (si tissus à nous retourner dans un délai de 48h) et vos décorations. RAPPEL !!! A votre INTENTION prévoir des gobelets ou des verres pour votre fin de soirée. -Organisations avec demoiselles, garçons d'honneur et/ou témoins pour les animations, chansons, jeux etc... VOIR aussi ARTICLE 4 4-SI FORFAIT SERVICE: le personnel est prévu pour une durée de 6h de temps de travail - horaires de début et de fin de réception seront à fixer ensemble lors de la signature, tout dépassement intempestif, arrivée tardive, retard indépendant de notre volonté (jeux, animations, retard de convives etc...) donnera lieu à une facturation des heures de prestation de service complémentaire en fonction du nombre d'employés concernés, Il vous sera facturé 30.00 € TTC / heure, et par personnel maintenu (service et cuisine), toute heure entamée sera due. (Déclaration URSSAF pour notre personnel) arrivée 1/2 h avant (PREPARATIONS DIVERSES) . en dessous de 50 personnes la prestation s'effectuera sans personnel de cuisine ni de service 5-FRAIS DÉPLACEMENT : sont compris dans un rayon de 30 km. Passé cette distance, des frais de déplacement vous seront demandés. Tout ceci sera à définir lors d'un devis. 6-L'ART DE LA TABLE : nappage et serviettes en coton blanc, ou en intissée de haute qualité selon votre choix de menu. -Pour votre table nous vous proposons une gamme vaisselle : assiette carrée, rectangle, ronde, des couverts en inox gamme (Alaska), une verrerie élégante. Nous travaillons avec des loueurs spécialisés. 7-COMMANDE : Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un acompte égal à 30% du prix TTC (débit immédiat), et du document lié à l'acceptation à retourner signer avec la mention « Bon pour acceptation ». Le nombre définitif des repas devra être confirmé à l'entreprise 15 jours avant la date de la prestation, Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation. 8-RESILIATION : En cas d'annulation par le client d'une commande acceptée par le prestataire, l'acompte de 30% précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation, y compris en cas de force majeure ou à titre préventif dans le cadre de l'épidémie de CORONAVIRUS ou AUTRE PANDEMIE quel quel soit. Par ailleurs, l'entreprise se réserve le droit de réclamer au client le remboursement des frais avancés pour la prestation et plus généralement l'indemnisation du préjudice subi du fait de l'annulation de la commande. La responsabilité de l'entreprise ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut de livraison, défaut d'exécution de la commande...) due à des éléments extérieurs tels que : grèves - et notamment grèves des transports ou des services postaux - coupure d'électricité, incendie, intempéries, émeutes, manifestations sur la voie publique, sans que cette liste soit limitative. 9-EXECUTION DE LA PRESTATION : -Lorsque le service n'est pas assuré par l'entreprise, la perte, casse ou détérioration du matériel de service pendant la prestation est à la charge du client qui devra en supporter les conséquences pécuniaires. L'entreprise décline toute responsabilité pour les dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le client au cours de la prestation. - En ce qui concerne l'organisation et le déroulement de la prestation, le client s'engage à faire son affaire personnelle du respect des lois et règlements en vigueur et notamment : du respect des règles de sécurité, des consignes de prévention incendie, du paiement de toutes taxes ou 8 bis, rue Jacqueline Aurioi 79300 Bressuire Tél : 05.49.81.41.81 - Mail: [dussart-traiteur@orange.fr](mailto:dussart-traiteur@orange.fr) Site : [ww.dussart-traiteur.com](http://ww.dussart-traiteur.com) - Sarl au capital de 5000€ - N°Siret 800 652 695 R.C.S NIORT - TVA intracommunautaire : FR 5980065269500019 INFORMATIONS. -En aucun cas ce devis ne devra être divulgué à qui que ce soit par respect de l'artisan. -Tarifs TTC en vigueur, Dussart Traiteur se réserve le droit de modifier : les produits et/ou tarifs en cas d'augmentation des cours et/ou de TVA. (TVA 20% - TVA 10%) -ALLERGENES (laboratoire pouvant contenir d'éventuelles traces d'allergènes). tous abonnements qui seraient exigibles. - En cas d'animation musicale, le client sera seul redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM. 10-PAIEMENT DU PRIX : L'entreprise se réserve le droit de modifier le prix indiqué dans le devis, en cas d'augmentation des cours, à condition de l'avoir stipulé dans le devis lors de la prise de commande. Le prix facturé sera alors celui du tarif en vigueur au jour de la livraison ou de la prestation. Le prix est payable comptant à réception de la facture (SOUS 72h), en espèces, par chèque, par CB. 11-RECLAMATIONS : Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement. Juridiction compétente en cas de contentieux : Toutes contestations relatives à l'exécution de la commande, ou à l'interprétation et l'exécution des présentes conditions sont de la compétence exclusive des Tribunaux des Deux-Sèvres, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, dès lors que le client a la qualité de commerçant. 12-LES PRODUITS LIVRES (sans prestation de service) - conservation +3°c 13-ALLERGENES (laboratoire pouvant contenir d'éventuelles traces d'allergènes). 14- RETOUR DES DECHETS FACTURATION DE TAXE : 150.00€. à la demande du propriétaire et/ou du client 15- RECOMMANDATIONS : Les parents sont seuls responsables des enfants. Le client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible en aucune manière de déranger le bon déroulement de la prestation. Toute dégradation ou vol du matériel est facturé au client. 16 PRESTATIONS : en dessous de 50 personnes le personnel de cuisine et de service ne sera pas et/ou plus fourni sous peine de facturation supplémentaire.

*Nous sommes à votre écoute pour concevoir une réception cousue  
main... Vous venez de consulter notre brochure mariage,  
elle vous a plus ? alors définissons ensemble la formule qui  
vous ressemble....*

*&*

*prenons rendez-vous !!!! A très vite*



*Sandrine & Sébastien*

*8, bis rue Jacqueline Auriol (proche Mc Do) - 79300 Bressuire*

*05.49.81.41.81*

[contact@dussart-traiteur.com](mailto:contact@dussart-traiteur.com)

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

Tarifs TTC en vigueur, Dussart Traiteur se réserve le droit de modifier : les produits et/ou tarifs en cas d'augmentation des cours et/ou de TVA. (TVA 20% - TVA 10%) -ALLERGENES (laboratoire pouvant contenir d'éventuelles traces d'allergènes). Cette plaquette n'est qu'un moyen de communication pour vous donner une idée de notre savoir-faire. Elle n'est pas exhaustive. Nos prix sont calculés avec un taux de TVA à 20% sur les boissons et 10% pour le reste des prestations, avec des conditions optimales et un temps d'intervention précis. Seul un devis suivant le nombre de personnes, le lieu et éventuelle-