# Collection Mariage

Dussart
Traiteur

*Merci a nos Mariés*
*"Pauline & Mickaël"*

***Notre métier nous anime depuis plus de 20 ans issus des métiers de bouche, 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 …***
***Transmettre des émotions, grâce à des produits de Qualité & Cuisiné, c'est notre ADN !!!!***

***On s'occupe de vous,***
***On s'occupe de tout !!!***

# *« Premier instant de détente, un moment où tout vous rassemble »*

Dussart
Traiteur

***Sortez de l'ordinaire, surprenez !!!***
***faîtes preuve de sobriété, proposant un mélange de couleurs, de goûts, de saveurs sucré salé…***

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

# *Spécial vin d'honneur*

Dussart
—Traiteur—

*Panier de chouquettes 150 unités : **53.00 €**

*Corbeille de « p'tites » viennoiseries 100 unités : **95.00 €** « mini pain au raisin - pain au chocolat - mini croissant »

*Brioche de tradition 2.5kg environ 50 pers: **53.00 €**

*Plateaux de tartelinettes : 24 pièces : **30.50 €**

*Plateaux de mini moelleux 36 pièces : **47.50 €**

*Bar a mini crêpes (froides)150/160 unités:**116.00 €**
« confiture - pâte a tartiner chocolat - sucre »

*Bar a Pop corn 50 cornets : **79.00 €**
« nature - caramélisé »

*Présentoir a macarons 30 unités : **42.00€**

*Pain surprise de campagne charcutier 72 sandwichs : ***40.00 €***

*Pain surprise de campagne fromager 72 sandwichs : ***42.00 €***

*Pain nordique de la mer 48 sandwichs : ***38.00 €***

*Plateaux de bouchées apéritives 24 pièces : ***37.00 €***

*Plateaux de verrines assorties 24 pièces : ***38.00€***

*Bar a Bonbons pour petits & grands : **158.00 €** « 5 contenants garnis »

*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 le nouveau stand à la mode :  le bar à tartinades, le bar a légumes crus...*

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

*Originaire d'Espagne, la plancha est une méthode de cuisson raffiné… Les Chauds font leur SHOW ...*

***Adoptez-les sans hésiter ...***

# *Tout les ateliers , stands & bars minimum 50 pers - tarif hors cuisinier forfait a rajouter*

- ***Stand d'huîtres de Qualité : selon cours minimum 100 unités***

« Citron, vinaigre échalotes »

- ***Bar a saumon fumé Maison (30gr/pers) : 200.00€***

« Tranchettes de saumon fumé maison tranché devant vos convives (Blinis, crème chantilly citronnée) »

- ***Planche de cochonnaille déguster du bout des doigts : 200.00€***

«Charcuterie de Qualité choisis pour leurs goûts , leur affinage subtil »

- ***Stand a l'italienne : 145.00€***

« Assortiment de tomates cerises , mozzarella , medley d'huile d'olive & balsamico »

- ***Bar à légumes crus : 65.00€***

« Légumes de saison qui font " trempette", sauce curry - sauce cocktail crème ail et fines herbes »

- ***Stand de découpe de jambon 80-100pers : 265.00€***

« Jambon sélectionné par notre chef, effeuillage devant vos invités »

- ***Bar a tapas , ce finger Food à l'avantage de mixer les styles : 190.00€*** « Olives marinées - légumes confits - cagette a nachos & ses salsas sauce - pickles de légumes .

- ***Bar a tartinade :150.00€***

«Ambiance décontractée autour de rillettes, tapenade de légumes, pistou ou encore houmous... A vos marques prêts ? TARTINER !!! »

# *Tout les ateliers , stands & bars minimum 50 pers - tarif hors cuisinier forfait a rajouter*

- ***Plancha Côté terre :*** (3/pers) **3.75€**

« volaille au curry - araignée de porc herbes de Provence - bœuf mariné »

- ***Plancha Côté mer :*** (2/pers) **3.00€**

« Crevette marinée aux épices gingembre - noix de st jacques au yuzu »

- ***Plancha Côté mer :*** (2/pers) ***selon cours***

« Couteaux à la persillade »

- ***Atelier exotique :*** (4/pers) **4.20€**

« nems - samossa - aumônière garnie - acras »

- ***Atelier Wok :*** (2/pers) ***3.00€***

« escargots persillade - crevette & chorizo »

- ***Wood box BY Dussart :*** (1/pers) ***4.50€***

« parmentier de canard - Tajine de poissons »

- ***Bar a soupe : 2.00€***

« légumes - oignons - poissons au choix »

- ***Bar a «oeufs brouillés » :*** (50gr/pers) ***2.80€***

« brouillade d'œufs - fines herbes - huile aux arômes de truffes... »

- ***Atelier de foie gras chaud*** : (30gr/pers) ***5.00€***

« escalope de foie gras poêlée à notre façon»

**Pour les bars demandant de la préparation - tarif personnel compris* (1pers /bar)

# Glou Glou & Tchin Tchin

- ***Bar a « MoJiTo » forfait 100 verres : 500.00€****

*« Rhum cubain, menthe fraîche, citron vert, cassonade & eau gazeuse »*

- ***Bar « Isaac NEWTON » forfait 100 verres : 500.00€****

*« Cognac, jus pomme , sirop de pomme, jus de citron vert »*

- ***Bar « Maï Tai » forfait 100 verres : 500.00€****

*« Rhum ambré , citron vert , jus d'ananas et orange »*

- ***Trio de vin aromatisé en bonbonnes de 5 litres : 120.00€***

« vin *rosé cerise/pêche - vin rosé grenadine/cassis - vin blanc pêche/abricot »*

***...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 :125.00€***

*« Thé glacé à la pêche - citronnade - jus de fruits »*

- ***Bar « Alchimie entre l'O & le sirOp ! »:* 125.00€** *« 3 sirOps + verres + pailles »*

*1). Prenez un verre, 2). Regarder les sirOps proposés 3). Choisissez votre saveur, 4). Ajouter de l'O5). Attraper une paille & sirOtez, 6). Profitez , détendez vous…*

# « Sincérité »

*Qualité de ce qui est sincère & loyal...*

## 45.00€/pers

*Cette proposition comprend : nappage 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 *6* pièces froides + 2 verrines assorties**

***Atelier de saumon 30gr**
*« Tranchettes de saumon fumé maison tranché devant vos convives (Blinis, crème chantilly citronnée) »*

***Les tartinables** A vos marques prêts ? TARTINER !!!

*«Ambiance décontractée autour de rillettes, tapenade de légumes, pistou ... »*

***L'instant Food**
*« cagette de nachos & ses salsa sauce, olives marinées, tomates confites, pickles de légumes »*

***Planche de cochonnaille** a déguster du bout des doigts... 50gr
*« fines charcuterie choisi pour leur goûts , leur affinage subtil »*

~~~~

**\*Tiny de parmentier de canard**
**\*Wood box de la mer au coulis de crustacés sur risotto**

~~~~

***La p'tite boite a fromages**

***Plateau de minis gourmandises** *(5/pers)*
**Café** *en buffet*

# « 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.*

Dussart
—Traiteur—

*Pressée de raie aux tomates confites petite verdurette vinaigrette au thym .*

*Ou*

*Medley de gésiers confits, fines de magret fumé maison, & oeufs de caille .*

-

*Ballotine de volaille farci, sauce suprême*

*Ou*

*Cabillaud cuit vapeur, au beurre d'agrumes*

*Ou*

*Noix de joues de porc braisées, au vin rouge*

*Ou*

*Confit de canard Maison*

-

*Gratin dauphinois & poêlée de champignons*

-

*Assiette de Fromages (2) - salade de saison*

-

*Amoureusement gourmand.*

*« Tout choco croustillant– rubis fruits rouges de saison »*

# « Créativité »

*Force de créer de nouvelles*
*& belles choses …*

## 53.00€/pers

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

***Mise en bouche a choisir***
*Noix de st jacques marinées à l'huile de cacahuètes & citron vert*
***Ou*** *« sorbet tomate basilic »*
***Ou*** *Briochin au foie gras*
~~~~

***Crémeux des sous-bois,*** *œuf poché & fines de magret fumé*
***Ou***
***Crevettes & noix de st jacques aux noisettes,*** *chorizo doux & vinaigrette jalapeño*
***Ou***
***Lieu jaune sauvage,*** *beurre blanc au champagne « chaud »*
~~~~~

***Fondant de veau,*** *cuit basse température jus infusé au thym & romarin*
***Ou***
***Suprême de pintade,*** *réduction au Pineau*
***Ou***
***Mignon de porc,*** *au foie gras*

***Accompagnement (2)***
*écrasé de pommes de terre au beurre de Pamplie & poêlée de pleurotes*
~~~~~
***Trilogie de fromages affinés,*** *coeur mélangé de verdurette*
*& vinaigrette au balsamique*
~~~~~

***Douceur ananas, crémeux yuzu***
*« génoise - mousse ananas - crémeux citron yuzu »*
***Ou***
***Trilogie de mini desserts***
*« macaron chocolat - crème brulée - choux vanille «*

# « Union »

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

## 58.00€/pers

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

***Tataki de thon***
*confit de tomates - glace aux mélanges d'algues*
-
***Complicité entre foie gras*** *comme un nougat 30gr*
*& **saumon fumé maison** 30 gr»*
*ou*
***Nage de crevettes & noix de st jacques**, crémeux de crustacés dans sa boissolette*
-

***Médaillon de filet de veau,*** *réduction d'échalotes au porto*
***Ou***
***Pièce de Sélection de boeuf « or rouge »,*** *au poivre fumé*
***Ou***
***Pavé d'autruche snacké ,*** *jus d'épices & balsamique réduit*

*Accompagnement (2)*
*écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive aux arômes de truffes -*
*cocotte de fines ratatouille confite*
-
***Crottin de chèvre affiné,*** *en crème d'estragon & fleur de sel*
***Ou***
***Ardoise de fromages de caractère*** *(4 sortes) - salade de saison*
-
***Plaisir gourmand***
*Croquant tout choco & Mac Dussart ( coque de macaron, mousseline vanille, framboises)*
*Ou*
**Quadrilogie de mini desserts**
*(crème de Tonka ananas rôti - macaron - crème brulée - tartelinette framboise)*

# « Amour »

*Sentiment vif qui pousse à aimer profondément…*

**34.00€/pers**

Installation, décoration, nappage blanc intissé compris

Tenue de buffet en sus personnel (prévu pour 4 h)

A partir de 80 pers : **250.00€**

**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***

*« crevettes, petites noix de st jacques, crabe, ananas, mayonnaise »*

- ***Melon*** *(selon saison)*
- ***Taboulé oriental aux filets de rouget***
- ***Salade gourmet***

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

- ***Terrine briochée de la mer***
- ***Assortiment de charcuteries variées***

*« rillons, fines de jambon, terrine du chef »*

*

***Plat chaud a choisir***

- ***Confit de canard maison***

***Ou Noix de joues de porc braisées*** *au vin rouge*

***Ou Coeur de merlu,*** *bisque de langoustines*

- *Grenailles à la fleur de sel & petits paris en persillade*

*

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

*

- ***Panier de fruits de saison***

***& Plateau de minis pâtisseries ancestrales*** *(3/pers)*

*« Paris-Brest , éclair chocolat, choux vanille »*

*

- ***Petits pains***

Dussart
Traiteur

# « Audace »

*Braver les habitudes pour réussir une chose impossible …*

**A partir de 45.00€/pers**

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

# Menu Spécifique

VÉGÉTALIEN

VÉGÉTARIEN

***Entre terre & mer***

*« saumon fumé maison - verrine tomate/basilic - terrine du marché »*

***Ou***

***Salade gourmet***

*« mangue, avocat, pamplemousse, tomates confites, herbes fraiches »*

-

***Lieu jaune sauvage, fondue de légumes***

*Petits paris en persillade & 1/2 tomate à la provençale*

***Ou***

***Couscous de légumes a l'huile d'olive***

-

***Sélection de fromages du menu choisi***

*« coeur mélangé de verdurette & vinaigrette au balsamique »*

*Ou*

***Salade de fruits***

-

***Dessert en supplément***

Dussart
Traiteur

Dussart
Traiteur

# « 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€**

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

- **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 12.00€***
Melon/jambon OU salade de tomates échalotes persil
Viande froide- Pommes de terre à la fleur de sel
Fromage (1) & dessert

***« Kid Box» a partir de 10.00€***
Surimi -1/2 œuf – salami - jambon blanc – chips individuel - carré de fromage - compote à boire - petite boisson – pain - couverts & serviette.

***« Menu « p'tits loups » a partir de 14.00€***
Melon /jambon (en saison)
Ou Mousson de canard
blanc de poulet à la crème - gratin dauphinois
- mousse au chocolat éclat de caramel

***« P'tit buffet a PICORER »***
***a partir de 12.00€***
Navette briochée - burger BY Dussart - œuf de caille - tomates cerise - quichette - club au thon - saucisson -melon (en saison)
mignardises et friandises

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

*Lors de votre soirée dansante nous vous proposons différentes collations :*

- ***Panier de fruits frais de saison 50 pers : 60.00€***
- ***Panier de chouquettes 150 unités : 53.00 €***
- ***Brioche de tradition 2.5kg environ 50 pers: 53.00 €***
- ***Plateaux de tartelinettes : 24 pièces : 30.50 €***
- ***Plateaux de mini moelleux 36 pièces : 47.50 €***
- ***Percolateur a café 100 tasses : 110.00€***

*« café - sucre - agitateurs - gobelets »*

- ***Soupe à l'Oignon : 1.20€/pers (minimum 30 pers)***

*« fournie avec fromage râpé et croûtons »*

**Possibilité de faire des planches de charcuterie et/ou de fromages**
**Tarif sur demande**

**"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 : 11.00€/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 :***
***saucisson /fines de jambon / rôti de porc / poulet mariné***
***condiments***
***-Salade de haricots verts, ail & fines herbes***

***-Camembert & Panier de fruits de saison***

## *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*

*-Une fois les choix fait ainsi qu'une proposition établie 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 !).*

***Nous sommes a votre écoute pour concevoir une réception cousue main… Vous venez de consulter notre brochure mariage, celle-ci vous a séduite ? alors définissons ensemble la formule qui vous ressemble…. Contactez nous !!!! A très vite***

***Sandrine, Sébastien & la Team***

Dussart
—Traiteur—

***25 rue Gambetta - 79300 Bressuire***
***05.49.65.13.76***
**contact@dussart-traiteur.com**
**www.dussart-traiteur.com**

# L'artisan de vos moments gourmands

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 éventuellement des complexités techniques, vous donnera votre budget définitif. (.Tout changement peut entraîner une majoration. Envoi du devis avec CGV.)
Ne pas jeter sur la voie publique, création & impression par nos soins. Crédits pixabay & PHOTOS DUSSART TRAITEUR INTERDIT DE REPRODUCTION. A SUIVRE CONDITIONS GENERALES DE VENTE

**TARIFS VALABLES JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 2023**

Dussart
Traiteur

CGV Conditions Générales de Vente

**1-MISE EN PLACE DU COUVERT (si forfait SERVICE) : 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.**
**2-DEBRIFING sur vos boissons à servir. Nous servirons vos boissons (premier verre du 1er vin a table) puis mis a disposition sur 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), débarrassage. A notre départ, seuls restent la nappe (si tissus a nous retourner dans un délai de 48h) et vos décorations. RAPPEL !!! À 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 5h de temps de travail -horaires de début et de fin de réception seront a 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 (préparation : ouverture des vins, mise en place du pain etc. - fin débarrassage du couvert compris.**
**5-FRAIS DEPLACEMENT : 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 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 a l'acceptation a retourné 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 a titre préventif dans le cadre de l'épidémie de CORONAVIRUS. 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 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. Tout retard de paiement entraîne l'application d'une pénalité égale au taux des avances de la Banque de France majoré de deux points, et calculée sur le montant de la facture.**
**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€.**