

Réception

2026 - 2027



Amandine
by Valentin traiteur

TRAITEUR & ORGANISATEUR
DE RÉCEPTION SUR MESURE



Entre - Nous

Qui sommes-nous :

Depuis 30 ans maintenant, nous nous sommes mis en quête de suivre les tendances et d'évoluer afin de vous proposer des réceptions toujours au plus proche de vos attentes dans le respect de notre profession et de nos valeurs. M. GUERY a créé l'histoire d'Amandine Traiteur à Artenay et Mme LHUILLIER en a insufflé le mouvement et sa vie à Saran. Juillet 2023 c'est maintenant au tour de Christophe et son équipe d'en assurer la pérennité et le renouveau, toujours avec un mélange unique de créativité, d'organisation, de savoir-faire culinaire et d'écoute de nos clients, afin de faire de votre évènement un moment inoubliable. Novembre 2025, pour fêter nos 30 ans, il fallait marquer le coup ! Nouveau nom, nouvelle identité mais toujours la même envie de bien faire, de vous conseiller et de vous accompagner.

Comment fonctionnons-nous :

Faire appel à un traiteur, organisateur de réception sur-mesure comme nous, c'est confier la réalisation de votre évènement à un professionnel reconnu et de vous laisser porter par son expérience accumulée depuis de longues années, de vous accompagner tout du long, du 1er contact jusqu'au Jour-J.

Notre équipe commerciale sera à votre écoute afin de vous poser les bonnes questions et revenir vers vous avec une proposition tenant compte de vos attentes, en privilégiant la saisonnalité des produits frais et du terroir. Notre démarche qualité, nous amène tout naturellement à mettre en avant les producteurs locaux via les circuits-courts, tout en respectant les enjeux du développement durable et de notre impact carbone. Voici quelques exemples de nos fournisseurs / partenaires :

La Ferme de la Manne à Attray (farines), Sté Martin POURET à Boigny-sur-Bionne, Mr Benoit ROUSSIAL à Nancray sur Rimarde (légumes secs), Famille DUPRE à Echilleuses (safran), Famille MAZET à Montargis (praline), EARL Valplant à Bonnée (pommes de terre), Maison DAVAU à Nouan le Fuzelier (boucherie, charcuterie), Les Cafés d'Éric à Orléans (café, thé, infusion), Cave de la Vallée à Saran (vins et spiritueux), Lait'quilibre à Châteauneuf-sur-Loire (fromages), Coopérative Agricole des Fermiers à Beauce la Romaine (volailles), Covifruits à Olivet (jus de fruits), Maison SAVOURE (sodas de Beauce), ...

Pas de tarif, c'est normal ! En effet, nous intégrons en plus de vos choix culinaires, l'ensemble des éléments nécessaires à la bonne réalisation de votre réception comme le personnel, le déplacement, les besoins en mobilier et arts de la table ainsi que vos autres demandes afin d'établir un prix par personne complet.

Le laboratoire et nous :

Notre laboratoire de production est situé à Saran sur la route Nationale 20. D'une superficie d'environ 400m², nous détenons l'Agrément Sanitaire Européen FR45-302-011CE. Celui-ci impose un suivi rigoureux de la traçabilité des produits, d'un contrôle strict des conditions d'hygiène des locaux, des denrées et du personnel.

Il nous permet également de vous accueillir pour les rendez-vous et les dégustations dans notre salle dédiée.

Au plaisir de vous accueillir chez Amandine by Valentin traiteur !



Le Rafraîchissement de Bienvenue



Le rafraîchissement de bienvenue consiste à offrir une pause désaltérante et conviviale à vos invités dès leur arrivée sur le lieu de la réception et en attendant le début de la cérémonie ou le lancement du cocktail.

Avec ou sans service, nous vous mettons à disposition des bonbonnes de citronnade et orangeade, du thé glacé, un jus détox ainsi qu'un bar à sirops Monin





Le Cocktail

Notre équipe commerciale est en mesure de vous conseiller la composition de votre cocktail, selon la durée et la composition de votre repas à suivre.

Voici quelques exemples : (liste non exhaustive)

Les Pièces Salées Froides :

Saint-Jacques confite et fumée

Stick de rouget sur toast grillé, mayonnaise façon rouille

Chou mousseline de colin à la moutarde d'Orléans Martin Pouret

Tataki de thon et guacamole mentholé

Panna cotta au parmesan et caviar de tomates

Tartelette du maraîcher, légumes pickles Martin Pouret

Tartelette de sésame noir, ganache gorgonzola et essence de truffe

Briochin crudités

Dôme foie gras et son confit d'hibiscus

Mini club sandwich pastrami de bœuf et crème de chou blanc confit

Rouleau de volaille marinée à l'estragon et mayonnaise Martin Pouret

Cube de polenta aux agrumes et magret de canard fumé

Les Pièces Salées Chaudes :

Saint-Jacques lardée

Pic cube de saumon aux épices douces

P'tite boîte : Langoustine, crème de poivrons fumés

Mini croque mozzarella Di Bufala et essence de truffe

Chou craquelin béchamel au gorgonzola

P'tite boîte : Chèvre frais de Sologne et spéculoos

Mini tatin de foie gras et pommes confites

Mini burger de bœuf sauce Martin Pouret

P'tite boîte : Ris de veau flambé au Cognac





Les Ateliers Culinaires

Véritable moment de convivialité et d'échange pour vos invités, notre équipe réalisera devant vous vos animations.
Chaque atelier équivaut à 2 pièces par personne.

« Plancha » (choix à définir)

Cuisson sur une plancha :

Terre : Mini brochettes de poulet et de bœuf marinées

Burger : Mini burger au bœuf haché, rondelle de tomate, cheddar, pain buns et sauce burger

Mer : Gambas et Saint-Jacques en marinade

« Fumaison »

Dés de saumon marinés et fumés sous cloche au bois de Hêtre

« Cornetto »

Cornets de gaufrettes salées garnis de diverses mousses : (foie gras chutney de figues / tomate basilic / saumon citron aneth)

« Ristretto » (maximum 50 personnes)

Assortiment de ravioles (viande, légume, poisson) et leur bouillon associé

« Ice Roll » (selon disponibilité)

Rouleaux de crème glacée salée ou sucrée aux parfums variés, réalisés sur une plaque réfrigérée à -30°C

« Bar à Smoothie »

Réalisation de smoothies à base de légumes élaborés avec un blender

« Gravlax »

Découpe de filet de lieu jaune en Gravlax, servi avec un sablé salé

« Martin POURET »

L'œuf mayo revisité en 3 façons avec les produits Martin POURET et cônes salés





Les Ateliers Culinaires

Véritable moment de convivialité et d'échange pour vos invités, notre équipe réalisera devant vous vos animations.
Chaque atelier équivaut à 2 pièces par personne.

« Italiano »

Bar à mozzarella Di Bufala en billes et en straciatella, Burrata nature et à la truffe, tomates cerises, basilic frais et condiments

« Serrano » (minimum 90 personnes)

Découpe de jambon Serrano accompagné de beurre, crème d'ail fumé et toasts grillés

« Saveurs du Piémont »

Découpe en fines tranches de veau, accompagnées de sauce Vitello Tonnato (thon & anchois) ou de sauce forestière

« Délices Nordiques »

Réalisation de blinis servis avec une déclinaison de saumon : fumé, tartare, rillettes et des perles de citron

« Bar de la Mer »

Assortiment de fruits de mer (Huîtres, coques, bulots, crevettes), pain de seigle, mayonnaise nature, aioli, beurre ½ sel, perles de citron, perles de vinaigre échalotes

« L'Ecailler »

Huîtres « selon approvisionnement », accompagnées de pain de seigle, beurre ½ sel, perles de citron et perles de vinaigre échalotes

« Le Corn Dog »

Brochette de saucisse enrobée de pâte à gaufre, cuisson sur place dans un gaufrier, sauces variées

« Cromesquis »

Assortiment de cromesquis (viande, légume, poisson), cuisson au air-fryer et sauces variées





Le Repas

Avec ou sans entrée, à l'assiette ou au buffet, nous nous adaptons à vos envies.
Nous sommes là pour répondre à vos attentes et vous conseiller.

Les Entrées Froides :

Millefeuille de légumes, coulis de légumes et caviar végétal

Betterave confite en croûte, huile fumée et béarnaise aux herbes

Tarte fine du potager aux légumes de saison, réduction au vinaigre d'agrumes Martin Pouret

Ceviche de maigre, salade de courgettes, leche de tigre verte

Carpaccio de Saint-Jacques et vanille de Madagascar, chou rouge au combava sur palet croustillant

Pressé de la mer : thon rouge, saumon et Saint-Jacques au citron vert et gingembre

Cannelloni de bœuf mariné, crémeux de fromage frais aux herbes, tuile de parmesan

Marbré de volaille aux pistaches et morilles, crème légère à l'estragon

Pressé de foie gras aux cèpes, confit de fruits au poivre de Timut, briochette



Les Entrées Chaudes :

Croustillant au chèvre et miel de lavande, éclats de noix et figes séchées

Filet de lotte rôti, beurre blanc aux agrumes

Vol au vent revisité, effiloché de canard, jus réduit

Les Interludes Glacés :

Le Loirétain : Sorbet poire et alcool poire d'Olivet

Le Colonel : Sorbet citron vert et alcool vodka

Le Normand : Sorbet pomme et alcool calvados

Le Doux : Sorbet mandarine et alcool crémant

L'Italien : Sorbet citron jaune et alcool limoncello

L'Exotique : Sorbet mangue et alcool rhum





Le Repas

Avec ou sans entrée, à l'assiette ou au buffet, nous nous adaptons à vos envies.
Nous sommes là pour répondre à vos attentes et vous conseiller.



Les Plats Chauds :

Aubergine rôtie, caviar de légumes et tonnelet de courgette à la mousseline de saison

Ravioles de légumes confits, émulsion de gingembre et risotto Arborio

Tarte forestière, œuf coulant et mimolette

Filet de St-Pierre en croûte d'amande et herbes, sauce au vin jaune, fleur de courgette farcie aux légumes et pomme de terre Hasselback

Pavé de sandre snackée sur peau, crème de crustacés, polenta au beurre noisette et petits légumes glacés

Filet de bar, écume de champagne, risotto à l'huile de truffe et tagliatelles de légumes

Bœuf de 12h au beurre noisette et à la truffe, mousseline de carottes, sucrine braisée et pommes de terre grenaille

Magret d'oie laqué aux épices douces, pomme d'arphin et légumes racines rôtis

Filet mignon de veau fumé au foin, écrasé de pommes de terre aux herbes et poêlée de champignons

Agneau en 2 façons (snacké et confit), jus réduit au romarin, gratin dauphinois et tian de légumes

Ballotine de poularde aux écrevisses, sauce Nantua, dariole de légumes et riz vénéré

Les Fromages :

Brochette de l'affineur (3 différents), mesclun et vinaigrette moutardée

Plateau de l'affineur par table ou buffet (4 différents), mesclun et vinaigrette moutardée

Le pané chaud (brie ou chèvre), confiture de cerise noire, mesclun et vinaigrette moutardée



Les Desserts : Avec ou sans présentation, servi à l'assiette ou au buffet selon le nombre de personnes

Le Macaron : Macaron, crème diplomate à la rose, insert fruits rouges et hibiscus

Le Solognot : Génoise nature, compotée de pommes caramélisées, ganache vanille caramel, brisure de caramel au beurre salé

Le Signature : Biscuit vanille, mousse chocolat blanc et mascarpone, insert aux fruits exotiques, crispy passion

Le Chocolat Noir : Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse chocolat, glaçage miroir et streusel tout chocolat

L'Infiniment Amande : Financier citron vert, croustillant praliné amande, cœur coulant aux fruits et bavaois amande

Le Nougat Pistache : Génoise à la vanille, crémeux pistache, ganache montée au nougat et brisures de nougat

Pièce montée fictive pour la présentation au buffet, les choux croquembouches (minimum 2 / personne) servis sont garnis de mousseline.

Pyramide de macarons (minimum 2 / personne) / Naked-Cake / Letter- Cake / Number-Cake





Les Enfants

Au choix selon vos besoins et l'âge des enfants, vous pouvez mixer comme bon vous semble.

Le Cocktail : Servi sur buffet à part

Briochin crudités

Navette saumon et crème

Pita Tex-Mex

Mini club poulet crudités

Mini bruschetta légumes du soleil

La Lunch Box : Idéal pour des enfants ne restant pas à table

Club sandwich

Paquet de chips

Muffin au chocolat

Boisson

Kit coloriage

Le Repas Assis : Service du plat chaud avant le 1er mets des adultes

Emincé de volaille fermière, sauce crémée et écrasé de pommes de terre ou nuggets de poulet et écrasé de pommes de terre

Morceau de fromage

Moelleux au chocolat



Les Prestataires

N'oubliez pas de consulter vos prestataires (hors équipe traiteur) pour définir leurs choix.

Le Plateau Repas : Elaboré avec des produits de qualités, frais et de saison, cuisinés maison

Entrée, plat, fromage, dessert et pain

Le Repas Assis : Servi à table en même temps que vous et vos invités

Menu identique au vôtre, hors cocktail



L'Offre

Notre prestation comprend l'ensemble des éléments suivants :

**Le Rafraîchissement d'Accueil, Le Cocktail (avec atelier culinaire),
Le Repas (avec le pain, les boissons sans alcool et les boissons chaudes)**

Le Matériel et l'Art de la Table :

Table de buffet pour l'ensemble de la réception et l'office cuisine

Nappage pour table de buffet en housse lycra ou coton natté, Nappage pour table du repas et serviette de table du repas en coton blanc

Verrerie sur pied : Gamme INAO pour le cocktail, gammes Sublym et Moon pour le repas

Assiette en porcelaine : Gammes Volcan doré et Lake pour le repas

Couvert en inox : Gamme Néo noir mat ou Néo doré mat ou Soho argent ou Costa argent

Tasse et sous-tasse en porcelaine, cuillère moka en inox

Matériel de service et de présentation, décoration de nos buffets, étuve de remise en température, ...

Le linge et l'art de la table ne seront pas réutilisés pour un éventuel repas le lendemain.

Le matériel et la vaisselle seront livrés par notre prestataire sur le lieu de la réception selon les besoins.

Dans le cadre d'une réception le week-end, la livraison se fera le vendredi entre 09h et 16h et la reprise le lundi suivant entre 09h et 16h.

En cas d'horaires imposés par le lieu ou vous-mêmes, un supplément tarifaire pourra être appliqué.

Toute perte et/ou casse constatée à notre départ ou lors de la reprise par notre prestataire sera facturée (cf. page Logistique).

Le Personnel :

Nous prévoyons en moyenne par réception : 1 Maître d'Hôtel Responsable, 1 serveur pour 25 convives, 1 cuisinier pour 50 convives.

Le personnel sera prévu en fonction des besoins, du lieu et du type de prestation.

Durée de la vacation : Selon la prestation entre 5h et 10h (installation, service et rangement)

Au-delà, l'heure supplémentaire sera facturée 45 € TTC par personnel. Toute heure entamée sera due.

Le Transport :

Déplacement en camion frigorifique aux normes en vigueur, déplacement de notre personnel avec optimisation des véhicules.

Notre prestation ne comprend pas les éléments suivants :

Les tables et les chaises du repas, la décoration des tables et du lieu de réception, l'office / cuisine avec branchement électrique et puissance électrique suffisante, arrivée d'eau, éclairage, place pour camion frigorifique avec branchement électrique, place pour véhicule du personnel, reprise de vos poubelles et bouteilles vides (hors poubelle du traiteur), en option avec supplément tarifaire.





L'Organisation - La Logistique - Les Modalités

À Votre Charge :

Mise en place des tables et des chaises et autres mobiliers. Fourniture de la décoration de la table et du lieu de réception.

La mise en place de la décoration de la table (centre de table floral, menus, bougies ...) reste à notre charge en cas de mise en place le jour J ou à votre charge en cas de mise en place la veille.

Nos clients donnent leurs directives pour la décoration des tables si mise en place le jour J (une liste, des photos, ...).

Notre équipe se charge donc dans ce cas, d'installer tout l'art de la table et votre décoration à disposition sur place.

Perte et Casse Client :

Au cas où il y aurait de la casse ou destruction (verrerie, nappage brûlé ou inutilisable, serviette, autre) dans une proportion non négligeable, nous nous verrions obligés de vous établir une facture supplémentaire comme suit :

- Art de la table : Selon notre prestataire au prix du neuf
- Nappe de table : 75,00 € TTC pièce
- Serviette de table : 5,50 € TTC pièce
- Autre : selon l'objet au prix du neuf

Le Repas Test :

Une dégustation peut vous être proposée selon votre sélection de menu (2 entrées, 2 plats et 2 desserts) dans notre salle dédiée (jusqu'à 6 personnes), du mardi au samedi uniquement le midi et sur réservation, compter environ 2h00.

Nous débuterons ce repas par un assortiment des pièces cocktails hors atelier culinaire.

Les boissons demandées dans le devis, vous seront également servies, le cas échéant vous pouvez apporter les vôtres afin de tester l'accord avec nos mets.

Cette prestation sera facturée 40,00 € TTC par personne. Le coût de deux repas de cette dégustation sera déduit du montant de la facture finale si à terme nous contractons ensemble.





L'Organisation - La Logistique - Les Modalités

La Production et Les Modalités :

La production principale de nos plats est élaborée dans notre laboratoire et est acheminée en véhicules frigorifiques. Les aliments sont remis en température selon les normes en vigueur.

Les produits sont conditionnés afin de respecter la chaîne du froid et les bonnes méthodes de conservations.

L'alimentaire (hors produit sensible) non consommé vous sera laissé sur place à notre départ.

Il est à noter que le budget inclut un taux de TVA à 10,00 % (Taux applicable au 01 Janvier 2015) à l'exception des boissons alcoolisées : 20 %. Si celui-ci venait à être modifié, le taux applicable à votre réception sera celui en vigueur le jour de votre réception.

Un acompte vous sera demandé pour confirmer votre commande, accompagné de notre offre dûment paraphée et signée par vos soins. En fonction de la réception, un second acompte pourra vous être demandé 30 jours avant la date de votre réception. Le solde de facture sera à régler à réception de celle-ci.

Le nombre définitif nous sera donné 10 jours calendaires, avant la date de la réception et servira de base à la facturation. Ce sera le nombre facturé même en cas de défections importantes. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

Nous nous réservons le droit de modifier le prix de vente selon les éléments suivants y compris après la validation de notre offre :

- en fonction d'une modification du nombre de couverts
- en fonction d'une variation des coûts d'achats des matières premières, des charges liées à notre activité (écart égal ou supérieur à 10%)

Une durée de validité de l'offre vous sera indiqué sur la proposition chiffrée.





Les Options - Alimentaire

Un petit creux pendant la nuit ou un besoin pour le lendemain, des offres variées sont à votre disposition.

Pour la Nuit :

Les en-cas salés / sucrés : Quantité à définir selon vos besoins

Planche de charcuteries / Planche de fromages

Plateau de fours chauds (Ex : mini burger, mini quiche saumon légumes, mini gougère, mini hot-dog, mini croque monsieur, ...)

Plateau de fours sucrés (Ex: macaron sucré, mini financier, mini muffin, brochette de fruits, ...)

Le Buffet du Lendemain : Sans service, laissé à votre disposition lors du départ de notre équipe

Présentation sur platerie jetable, sans art de la table, sans pain, sans boissons

Exemple de composition :

Tomates anciennes, sauce au basilic

Terrine de poisson aux deux citrons

Emincé de volaille fermière et émincé de porc, sauces et condiments

Plateau de 2 fromages affinés

Salade de fruits de saison

Brownie

Le Brunch :

Présentation sur belle platerie, art de la table, personnel de service, pains et boissons

2 mini viennoiseries, beurre et confitures

2 entrées froides à définir

Bacons grillés et œufs brouillés

Plateau de 2 fromages affinés

Salade de fruits de saison et entremet chocolat

Pain viennois et pain tranché

Boissons : fraîches (eaux, jus de fruits) + chaudes (café, thé, infusion, lait)

Personnel : 1 serveur pour 50 personnes et 1 cuisinier pour 100 personnes

Vacation de 07 heures 00 minimum (déplacement, installation, service et rangement)

Art de la table et nappage





Les Options - Boissons

Classique ou qui sort du commun, nous pouvons vous proposer une offre complète de boissons avec ou sans alcool tout au long de votre réception. Nous ne prenons pas de droit de bouchon sur vos boissons.

Pour le Cocktail :

Les boissons avec alcool : Quantité à définir selon vos besoins et la durée du cocktail (base 2 - 3 verres / personne)

Soupe de champagne (cointreau, jus de citron, sucre de canne, vin pétillant)

Punch planteur (rhum, jus de fruits, sucre de canne, épices)

Sangria (vin, fruits en morceaux, épices)

Cocktail Amandine (vodka, liqueur impériale de mandarine, vin pétillant, sirop)

Autres possibilités sur demande

Les boissons sans alcool : A discrétion

Eau plate & gazeuse

Jus de fruits locaux

Cola & Limonade de Beauce

Cocktail de jus de fruits / Cocktail détox

Pour le Repas :

Les boissons avec alcool : Choix et quantité à définir selon vos besoins et le choix du menu

Vin blanc : Base 1 bouteille pour 5 personnes lors de l'entrée (Ex : Cheverny, Reuilly, Sancerre, ...)

Vin rouge : Base 1 bouteille pour 3 personnes pour le plat et le fromage (Ex : Cheverny, Chinon, St-Nicolas de Bourgueil, ...)

Vin effervescent : Base 1 bouteille pour 6 personnes lors du dessert (Ex : Crémant de Loire, Champagne, Moscato d'Asti, ...)

Pour la Nuit :

Les boissons avec alcool : Base 1 bouteille pour 40 personnes en 3 variétés

A définir : Whisky, vodka, Get 27, Get 31, Gin, Jägermeister, ...

Les boissons sans alcool : A discrétion

Eau plate & gazeuse

Jus de fruits locaux

Cola & Limonade de Beauce

Sodas (Ex : Schweppes, red bull, ...)





Les Conditions Générales de Vente

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre le prestataire et le client désigné comme donneur d'ordre. En passant commande, le client déclare expressément avoir pris connaissance des conditions générales de vente du prestataire et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

1 - LE DEVIS

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation. La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix. Les prix indiqués sur le devis sont valables pour la période stipulée sur le devis dans le paragraphe « Les Modalités ».

2 - LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas et, à titre accessoire, en la fourniture de prestations annexes. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir au prestataire les informations nécessaires à la bonne exécution de sa prestation : le programme détaillé, le plan d'installation des espaces, le détail des services et prestations sollicitées par ailleurs. Le devis établi par le prestataire constitue les conditions particulières venant compléter les présentes conditions générales.

Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce d'Orléans. La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation écrite par le client donneur d'ordre, en premier lieu, de la dernière version du devis émis par le prestataire, en deuxième lieu, des présentes conditions générales.

La commande est ferme, définitive et non susceptible d'annulation de part comme de l'autre des deux parties à compter de la réception de sa confirmation.

3 - LA COMMANDE

3-1 FORMALITES DE VALIDATION

Le client s'engage dès la signature du contrat à préciser le nombre de repas au plus juste qui devront être fournis afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du client fait état de référence, le prestataire ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le client.

Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être faite 30 jours calendaires avant le jour de la manifestation.

La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégré dans le devis, de ce fait le devis devra être paraphé, la page du récapitulatif budgétaire ainsi que les conditions générales de vente devront être datées, signées, avec les mentions : nom et prénom, « lu et approuvé ».



Les Conditions Générales de Vente

ECHÉANCIER :

Un acompte vous sera demandé pour confirmer votre commande, accompagné de notre offre dûment paraphée et signée par vos soins. Un 2nd acompte pourra vous être demandé 30 jours avant la date de votre réception. Le solde sera à régler à réception de facture.

3-2 EXECUTION DU CONTRAT

a/ Informations : Le prestataire fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants y compris, les modalités d'exécution établies en amont par le client. Il est du devoir du client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles afférentes à la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées à l'article 4 ci-après.

b/ Délégation de pouvoir : Le client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions, l'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c/ Responsabilité du client : Le client reconnaît être parfaitement informé et fera son affaire des différents agréments et autorisations administratifs que nécessitent éventuellement l'organisation, l'ouverture au public et le déroulement de sa manifestation.

Le client s'engage à prendre toutes dispositions notamment en matière d'assurances pour couvrir tous les risques de toutes natures inhérents à l'événement, objet de la commande, susceptibles de sécuriser les biens des personnes. Les frais de remise en état des lieux de réception sont pris en charge par le client. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute perte, vol, dégradation, disparition, casse du matériel mise à la disposition des clients n'étant pas inclus dans le tarif du prestataire, seront facturés à leur prix de remplacement.

Le client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux où doit se dérouler la manifestation, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

d/ Qualité et hygiène des aliments : Les livraisons sont effectuées par nos soins, en véhicule frigorifique à température réglementaire. Les produits alimentaires sont à conserver entre 0° et 4°C. Il appartient au client de s'assurer que des moyens techniques sont à disposition sur le site pour conserver les produits dans de bonnes conditions de température. Les mets non consommés (non souillés, sans risque de contamination ou de rupture de chaîne du froid), seront reconditionnés en contenant éco responsable recyclable et stockés au frais. Le prestataire se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus après son départ.

e/ Allergènes : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.



Les Conditions Générales de Vente

Tri sélectif et gestion des bouteilles vides : La gestion de nos propres déchets est assurée par nos soins dans le respect de nos engagements en matière de tri, valorisation et recyclage.

La gestion par le prestataire des déchets du client, entrainera une facturation supplémentaire selon le volume.

Dans le cas où une benne à verre ne serait pas mise à disposition sur le lieu de réception et dans le cas d'une reprise de ces bouteilles vides par nos soins, un forfait comprenant la remise en carton, le transport, le déchargement et le tri dans nos locaux de ces bouteilles sera appliqué :

0 à 50 bouteilles : 55 € TTC / 51 à 100 bouteilles : 100 € TTC / 101 bouteilles et + : 200 € TTC

g/ Lutte contre le gaspillage : En cas d'excédents alimentaires d'un volume significatif, de produits ayant été conservés dans de bonnes conditions de température (aucune rupture de la chaîne du froid), d'un commun accord avec le client, un don alimentaire peut être effectué.

h/ Dépassements horaires : Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis. Les heures de vacation sont calculées en tenant compte de l'heure du départ de notre personnel, après remise en état des lieux de réception, toute heure commencée sera facturée en heure pleine.

3-3 FACTURATION

La facture avec le solde restant à payer sera adressée après l'événement intégrant éventuellement les consommations supplémentaires de boissons, les possibles heures supplémentaires de service et la perte et casse. Toute somme non payée à la date limite mentionnée sur la facture sera, dès le lendemain, majorée de plein droit et sans rappel de l'indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement et de pénalités de retard calculées au taux appliqué par la BCE à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage (article L441-6C.com). Il n'est pas accordé d'escompte pour paiement anticipé.

Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent HT avec ajout de la TVA pour définir un montant TTC, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception. Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou assujettis à des hausses de marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis. Nos prix s'entendent net sans aucune commission ni rétrocession additionnelles postérieures à la signature du contrat. Des frais de gestion (assurance, transport, manutention) sont facturés quand des marchandises appartenant au client sont livrées dans notre entrepôt.

Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment du passage de la commande.

Le signataire de la modification ne peut récuser avoir accepté les présentes conditions sans restriction ni réserves.

Toute rétrocommission pour les sites de réception ou agences événementielles sera facturée au client. Afin de garantir toute transparence sur ce point, le prestataire s'engage à faire apparaître le montant de cette rétrocommission de façon claire et non équivoque dans le devis et la facture relative à la prestation.



Les Conditions Générales de Vente

4 - CONDITIONS DE MODIFICATION

4-1 NOMBRE DE PERSONNE DEFINITIF

Le devis ci-joint a été spécifiquement établi pour un nombre de personnes demandé par le client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une modification de nombre de couverts.

Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 10 jours ouvrés avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite du prestataire. Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même client donneur d'ordre. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

4-2 ANNULATION

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier suivant:

Annulation plus de 60 jours avant la date de la réception : Montant du 1er acompte versé

Annulation entre 59 et 20 jours calendaires avant la date de la réception : 40% du montant TTC du devis

Annulation entre 19 et 10 jours calendaires avant la date de réception : 60 % du montant TTC total du devis

Annulation entre 9 et 5 jours calendaires avant la date de réception : 80 % du montant TTC total du devis

Annulation à moins de 5 jours calendaires avant la date de réception 100 % du montant TTC total du devis.

4-3 REPORT

Tout report, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, ne peut engendrer la restitution des acomptes déjà encaissés, néanmoins le montant de l'acompte sera attribué à la manifestation reportée dans la même année, de même que le report de l'événement entraîne la révision de nos tarifs et/ou du contenu de nos propositions. Dans le cas où, le nombre de repas subirait une variation inférieure à la manifestation initialement prévue, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer des frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires.

Un report de la manifestation à l'année d'après engendrera un dédit perdu par le client lié aux frais techniques et de réservation.



Les Conditions Générales de Vente

5 - FORCE MAJEURE

Le prestataire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un événement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre événement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité du prestataire ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique.

De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis au prestataire, dans les conditions et modalités fixées à l'article 4-3 susvisé ; un avoir correspondant au montant de l'acompte versé valable sur une durée de 12 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au client, à l'exclusion de tout remboursement.

6 - PROTECTION INTELLECTUELLE

Nous vous rappelons que tout organisateur d'événement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son événement. Les propositions ainsi que les photos, vidéos, plans, supports, maquettes, documents et informations de toute nature remis ou adressés par le prestataire au client demeurent la propriété de celui-ci, de ce fait ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelques motifs que se soient. Sauf interdiction formelle du client, le prestataire se réserve le droit d'utiliser des photos de l'événement, hors personnages et références au nom du client ou des participants, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet etc...).

7- DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, le prestataire amené à collecter des données à caractère personnel nécessaires au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter la société du prestataire à l'adresse suivante : Amandine Traiteur, 379 route Nationale 20, 45770 SARAN ou par internet à l'adresse suivante : contact@amandinetraiteur.fr Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel d'Amandine Traiteur. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées. Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.). Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'événement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.



RGPD

D'APRÈS LA LOI N° 2018-493 DU 20 JUIN 2018 RELATIVE À LA PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

1. Identité du Responsable de Traitement

Le responsable du traitement de vos données personnelles est Valentin Traiteur représentée par Christophe Knézić.

2. Nature des Données Collectées

Dans le cadre de votre commande de prestations de traiteur événementiel, le Prestataire est amené à collecter et traiter les données personnelles suivantes :

- Données d'identification : Nom, prénom, adresse postale, adresse e-mail, numéro de téléphone.
- Données de l'événement : Date et lieu de l'événement, nombre de convives, informations de facturation.
- Données spécifiques à la prestation : Informations sur les allergies, régimes alimentaires spécifiques ou intolérances des convives (ces données sensibles sont traitées avec le consentement explicite du Client et uniquement dans le but d'assurer la sécurité alimentaire).

3. Finalités du Traitement

Vos données personnelles sont collectées et traitées uniquement pour les finalités suivantes, fondées sur l'exécution du contrat et l'intérêt légitime du Prestataire :

- Gestion de la commande et du contrat : Établissement des devis, planification, exécution et suivi de la prestation de traiteur.
- Facturation et paiement : Traitement des règlements et respect des obligations légales comptables et fiscales.
- Communication : Échanges relatifs à l'organisation de l'événement (modification, confirmation, logistique).
- Relation client : Envoi d'informations commerciales ou promotionnelles liées à vos services (uniquement si le Client y a consenti).

4. Durée de Conservation des Données

Vos données sont conservées pour la durée nécessaire à l'exécution de la prestation, augmentée des délais de prescription légale applicables, notamment en matière fiscale et commerciale (généralement 5 ans après la fin de la relation commerciale). Les données relatives aux allergies et régimes spécifiques sont supprimées dès la fin de l'événement.

5. Destinataires des Données

Vos données personnelles sont destinées au personnel habilité du Prestataire. Elles peuvent également être transmises à des prestataires tiers (ex. : livreurs, loueurs de matériel) uniquement lorsque cela est nécessaire à l'exécution de la prestation commandée. Ces transmissions sont encadrées par des contrats garantissant la sécurité de vos données.



RGPD

6. Droits du Client

Conformément à la réglementation en vigueur, vous disposez des droits suivants concernant vos données personnelles :

- Droit d'accès et de rectification (vous pouvez demander à consulter vos données et à les modifier).
- Droit à l'effacement (sous certaines conditions, vous pouvez demander la suppression de vos données).
- Droit à la limitation du traitement et droit d'opposition au traitement.
- Droit à la portabilité (vous pouvez demander à recevoir vos données dans un format structuré).

Pour exercer ces droits, vous pouvez nous contacter par e-mail à contact@amandinetaiteur.fr ou par courrier postal à 379 route Nationale 20 - 45770 SARAN.

Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés).



Contact

379 route Nationale 20
45770 SARAN

02 38 80 02 24

contact@amandinetraiteur.fr

www.amandinetraiteur.fr



Amandine
by Valentin traiteur

TRAITEUR & ORGANISATEUR
DE RÉCEPTION SUR MESURE