

DOMAINE DU
TRUSQUIN



TRAITEUR

METS & SAVEURS

www.domainedutrusquin.fr

VIN D'HONNEUR

Un éventail de possibilités pour une multitude de saveurs. Pièce cocktails servies au plateau et en présentation sur buffet
Service à partir de 18h30

BOUCHÉES PLAISIRS

- _____ Cornet croustillant aux saveurs du moment (végétarien)
- _____ Crevette en habit de pomme de terre, sauce sweet chili
- _____ Miette de tourteau dans sa coquille sépia
- _____ Briochette de foie gras
- _____ Tataki de thon sauce teriyaki
- _____ Mini bretzel au fromage frais & jambon aux herbes
- _____ Wrap au thon & herbes fraîches

19€
par pers
7 PIÈCES



POUR LES ENFANTS

- _____ Pizza jambon et fromage
- _____ Mini burger
- _____ Tomate cerise
- _____ Orangeade et sirop de grenadine
- _____ En option mini hotdog 2€ par personne

8€
par enfant
**MINIMUM
15 ENFANTS**

PIZZAS À PARTAGER

Environ 50 parts format apéritif

- _____ Jambon et fromage
- _____ Légumes du soleil et fromage
- _____ 4 fromages

30€
par pizza



VIN D'HONNEUR

Un éventail de possibilités pour une multitude de saveurs

ATELIERS GOURMANDS

En direct devant les invités



6€

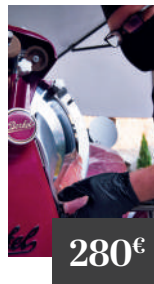
L'OSTRÉICULTEUR

Un écailler vient ouvrir et fait déguster les huîtres aux invités

2 huîtres par personne :

Bouzigues ou Marennes Oléron

Accompagnées de citron, vinaigre d'échalotes.

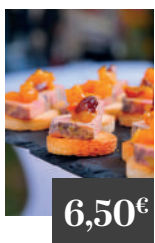


280€

LE JAMBON CRU

Découpe par un professionnel d'un jambon cru de Parme, affinage 12 mois avec une machine à découper.

Location machine avec jambon de 7kg environ



6,50€

LE FOIE GRAS

Découpe de foie gras aux quatre épices, servi sur toast de pain ou sur pain d'épices



7€

CHARCUTERIE IBERIQUE

Découpe de charcuterie Ibérique, Chorizo, lomo, Jambon de cebo de campo (50g/pers)



4,50€

BAR À TARTINADE

Tapenade d'olives noires et vertes, caviar d'aubergines...



4€

CEVICHE DE DORADE

Fine découpe de dorade, assaisonnée minute devant vous



5€

SAINT-JACQUES

Cuite à la plancha (30g/pers)



PLANCHA TERRE & MER

Poulet mariné à la thaï (50g/pers) 3€

Pluma Duroc de Batallé (50g/pers) 3,80€

Pulпитos en persillade (30g/pers) 4€

Gambas marinées au pesto (50g/pers) 5€

Boeuf mariné (50g/pers) 4,50€



4€

BRUSCHETTA TOMATE MOZZARELLA

Cuite dans le four à pizza



4€

FUMAIISON DE SAUMON

Fumé au bois de hêtre



6,50€

CUISSON DE FOIE GRAS POÊLÉ

Cuisson & dressage sur toast



8€

FUMAIISON DE ST-JACQUES

Fumé au bois de hêtre

SERVICE À PARTIR DE 18H30

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne.

VIN D'HONNEUR

COMPLÉMENTS

pour les plus gourmands !



WRAPS

gambas, chorizo et poivron

2,50€

ESCARGOT

en persillade dans sa
coquille croquante

1,90€

GRAVLAX

de saumon,
condiment aux fruits

1,90€

CUPCAKE

salé du moment
Option végétarienne possible

2,80€

WRAP

italien au jambon cru,
parmesan et tomate confite

2€

DUO

de madeleines salées
au pesto et cheddar
Servies tièdes

2€

LE PANIER

de crudités
(à partir de 50 pers)

4€

COMPLÉTEZ VOTRE VIN D'HONNEUR AVEC NOTRE SÉLECTION DE PIÈCES
SALÉES ET ANIMATIONS CULINAIRES SELON VOS ENVIES !



BOISSONS SOFT

Eau plate, eau gazeuze, coca-cola,
coca-cola zéro & jus multifruits

3€

Offert au dessus de 100 personnes
avec la formule vin d'honneur à 19€



SERVICE À PARTIR DE 18H30

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne.

NOS PRESTATIONS EN OPTION

Pour votre mariage



LE RAFRAICHISSEMENT

VIN D'HONNEUR

À votre arrivée, pendant vos photos de groupe, nous vous proposons un service de boissons fraîches sans alcool (orangeade, citronnade, eau minérale).

Durée 1h à partir de 17h30 - Avant le vin d'honneur

Prix par personne : 3€ TTC



LA BIÈRE

VIN D'HONNEUR

Tireuse à bière en libre service avec plusieurs gammes de bière possibles :

Comtesse Blonde 30 litres : 180€
Comtesse Blanche 30 litres : 200€
Comtesse IPA 30 litres : 210€
Comtesse Ambrée 30 litres : 210€



MACHINE À GRANITA

RAFRAICHISSEMENT

Location de la machine avec 3 goûts différents.

Prix de la location : 250€ TTC



LES COCKTAILS

VIN D'HONNEUR

Marquissette, soupe champenoise, punch, sangria, mojito, spritz nous pouvons réaliser vos propres recettes.

Nous pouvons préparer votre cocktail avec vos ingrédients.

Prix par personne : 4,50€ TTC

Prix par personne pour 2 choix : 6€ TTC

Prix du service : 80€ TTC

Si vous amenez le votre



LES SPIRITUEUX

VIN D'HONNEUR

Service à discrétion de whisky et pastis

Prix par personne : 5€ TTC



LA FONTAINE À CHAMPAGNE

VIN D'HONNEUR / DESSERT

Elle peut être proposée à l'apéritif ou après l'arrivée du gâteau, la fontaine à champagne marque un moment fort dont tous vos convives se souviendront longtemps.

Prix de l'animation : 150€ TTC

Champagne non inclus



Offrez-vous des plaisirs supplémentaires pour le vin d'honneur & le repas de votre mariage de rêve !



SERVICE À PARTIR DE 18H30

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne

CARTE DES METS

ENTRÉES

Aubergine aux accents du sud,
nuage de chèvre frais, coulis de tomate et petite salade

17,50€ PAR PERSONNE (ENTRÉE VÉGÉTARIENNE)

OU

Bouillabaisse de poulpe réinterprétée
sur pomme fondante et émulsion d'ailoli
(Possibilité chaud ou froid en fonction de la saison ou de vos envies)

21€ PAR PERSONNE

OU

Foie gras du Trusquin
aux brisures de nougat et épices douces,
condiments de fruits et brioche

19,50€ PAR PERSONNE

OU

Saumon en assaisonnement nordique
blinis, mousseline aux herbes fraîches et notes d'agrumes

17,50€ PAR PERSONNE



Dans le prix du menu, les prestations suivantes sont comprises :
PAIN, CAFÉ, EAU MINÉRALE ET EAU PÉTILLANTE EN VERRE.

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne.

CARTE DES METS

Personnalisez chaque étape de votre repas de mariage

PLATS

Duo de daurade royale et rascasse
condimenté d'huile vierge, risotto crémeux et minis légumes rôtis
26€ PAR PERSONNE

OU

Demi Magret de canard IGP,
gastrique de vin rouge réduite aux notes de cerises,
risotto crémeux et minis légumes rôtis
28€ PAR PERSONNE

OU

Suprême de pintade rôti,
sauce aux cèpes, risotto crémeux et minis légumes rôtis
26€ PAR PERSONNE

OU

Médailлон de lotte et onctuosité safranée,
son riz de l'empereur et minis légumes rôtis
30€ PAR PERSONNE

OU

Gambas géante en habit de kadaïf,
réduction de carapaces, riz vénéré, minis légumes rôtis et pickles
58€ PAR PERSONNE

OU

Moelleux de veau en douceur de morilles,
écrasé de pommes de terre et minis légumes rôtis
34€ PAR PERSONNE

OU

Milles feuilles revisité de caille et foie gras au jus perlé de basilic,
pommes paillasson et salade d'herbettes
36€ PAR PERSONNE

OU

Curry de légumes croquants,
mijotés au lait de coco
22€ PAR PERSONNE

Dans le prix du menu, les prestations suivantes sont comprises :
PAIN, CAFÉ, EAU MINÉRALE ET EAU PÉTILLANTE EN VERRE.

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne.

CARTE DES METS

Personnalisez chaque étape de votre repas de mariage

DESSERTS

Buffet de 4 mignardises

10€ PAR PERSONNE

OU

Pièce montée de 3 choux
& sa nougatine

14€ PAR PERSONNE

OU

Wedding Cake

16€ PAR PERSONNE

OU

Entremet

12€ PAR PERSONNE

OU

Buffet de desserts
Panacotta, mignardise, tiramisu, salade de fruits, crème brûlée

17€ PAR PERSONNE

OU

Fruits frais coupés
& entier sur grand plateau

8€ PAR PERSONNE



Dans le prix du menu, les prestations suivantes sont comprises :
PAIN, CAFÉ, EAU MINÉRALE ET EAU PÉTILLANTE EN VERRE.

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne.



MENU ENFANTS

Personnalisez chaque étape de votre repas de mariage

LE PANIER DE PIQUE-NIQUE

Club Sandwich
Un paquet de chips individuel
Une brique de jus de fruits
Un petit sachet de bonbons
Une petite douceur

14€ PAR PERSONNE

MENU ENFANT

ENTRÉE

¹/₂ Quiche maison, et bouquet de verdure

PLAT

Filet de poulet croustillant, galette de pommes de terre, crème réduite au jus de volaille.

DESSERT

Coulant au chocolat

MENU ENFANT (PLAT + DESSERT)

**18 € PAR ENFANT
SERVICE À TABLE**

MENU ENFANT COMPLET

**22 € PAR ENFANT
SERVICE À TABLE**



Dans le prix du menu enfant, les prestations suivantes sont comprises :

PAIN ET EAU PLATE.

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne.

LE BRASERO

Cassez les codes & surprenez vos invités avec gourmandise

LES ENTRÉES

Un assortiment de salades fraîches et gourmandes, présenté en verrines individuelles, élaboré au fil des saisons

10€
par pers

2 au choix si moins de 60 personnes

3 au choix si moins de 100 personnes

4 au choix si plus de 100 personnes

- Gaspacho à notre façon
- Salade de penne à l'italienne
- Salade de la mer
- Fraicheur de taboulé
- Guacamole et saumon fumé, accompagné de sa toastinette
- Brouillade et son toast de tapenade

LES GRILLADES À LA FLAMME

- Composez votre menu en sélectionnant vos viandes et/ou poissons parmi notre sélection.

- **Conseil : 300gr sans os / 400gr si os**

VIANDES

- Onglet de boeuf (100gr) : **7€**
- Côte de boeuf (100gr) : **10€**
- Demi magret de canard (≈170gr) : **17€**
- Carré d'agneau (230gr) : **19€**
- Tomahawk de boeuf (200gr) : **23€**

POISSONS

- Gambas (50gr) : **5€**
- Seiche (100gr) : **7€**
- Le camaron 1/personne : **21€**
- Tentacule de poulpe (150gr) : **24€**

LES CUISSONS AU FEU DE BOIS,

réalisées devant vos invités, créent un moment convivial et spectaculaire.

À déguster debout, ce généreux cocktail dînatoire prolonge naturellement le vin d'honneur dans une ambiance chaleureuse et gourmande.

LOCATION DU BRASERO :

180€ . LOCATION OFFERTE À PARTIR DE 100 PERSONNES

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne.



LE BRASERO

Cassez les codes & surprenez vos invités avec gourmandise

VOTRE ACCOMPAGNEMENT

2 AU CHOIX

10€
par pers

- Frites maison **(+1€)**
- Risotto crémeux au parmesan **(+1€)**
- Légumes de saison grillés au brasero
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Pommes de terre grenaille rôties
- Pommes de terre en robe des champs
- Carottes grillées

LES GOURMANDISES

DU BRASERO

- Camembert rôti à partager : **12€**
- Bar à Chamallows : **4€**
Coupez, piquez & grillez !



LOCATION DU BRASERO :

180€ . LOCATION OFFERTE À PARTIR DE 100 PERSONNES

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne.

LES GRANDES TABLES

À partager comme chez mamie !

Pour un repas de mariage chaleureux & sans contrainte,

nous vous proposons une
sélection de plats généreux
à partager.

Les plats sont déposés au
centre de chaque table afin que
vos invités puissent se servir
librement, à leur rythme, dans
un esprit convivial et familial.



PLAT MIJOTÉS

À PARTAGER

Des plats généreux servis au centre de la table,
pour que chacun se serve à son envie.

- Boeuf bourguignon : **19,50€ par personne**
Sauce au vin rouge, petits oignons et lardons
- Navarin d'agneau : **19,50€ par personne**
Agneau mijoté et petits légumes
- Blanquette de veau : **19,50€ par personne**
- Gardianne de taureau : **19,50€ par personne**
- Croziflette: **19,50€ par personne**
Crozets, oignons, lardons, crème et reblochon
- Sauté de dinde : **15,50€ par personne**
- Tajine de volaille : **18€ par personne**
- Blanquette de poisson : **23,90€ par personne**



PIÈCES RÔTIES

DÉCOUPÉES À TABLE PAR VOS INVITÉS

Les pièces sont présentées entières à vos invités,
puis découpées directement à table.

- Côte de Boeuf 1 pour 3 : **32€ par personne**
Jus de cuisson aux herbes
- Poulet fermier rôti 1 pour 4 : **15,50€ par personne**
Herbes fraîches et jus de cuisson
- Gigot d'agneau rôti : **19,50€ par personne**
Jus d'agneau au thym
- Magret de canard 300g 1/pers : **21€ par personne**
Jus au miel et aux épices douces
- Jambonneau de porc 1/pers : **15€ par personne**
Jus de cuisson
- Echine de porc 1/pers : **12€ par personne**
Jus de cuisson
- Filet de saumon en papillote : **23,90€ par personne**

ACCOMPAGNEMENTS

CHOISISSEZ 2 ACCOMPAGNEMENTS :
7€ PAR PERS

- Gratin dauphinois
- Pommes grenailles rôties aux herbes
- Ratatouille provençale
- Légumes rôtis au four
- Pomme de terre parmentière
- Riz Pilaf
- Semoule

Pour une table encore plus conviviale, nous vous conseillons
d'associer une pièce de viande ou du poisson à partager et
deux accompagnements, ou de choisir l'un de nos plats
mijotés à déposer directement au centre de la table

LA CAVE

Le plaisir de l'exigence et du goût

CÔTES DU RHÔNE

FORFAIT N°1 2 COULEURS AU CHOIX

Gigondas La Cave - Font Louisiane
Rouge, Blanc & Rosé

Forfait vin d'honneur ou repas
Prix par personne : 5€ TTC

Forfait vin d'honneur + repas
Prix par personne : 9,50€ TTC



FORFAIT N°2 2 COULEURS AU CHOIX

Domaine Julien L'embisque Bio  
Rouge, Blanc & Rosé

Forfait vin d'honneur ou repas
Prix par personne : 7€ TTC

Forfait vin d'honneur + repas
Prix par personne : 13€ TTC

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE

FORFAIT N°3 2 COULEURS AU CHOIX

Gigondas Signature
Rouge & Blanc

Forfait vin d'honneur ou repas
Prix par personne : 10€ TTC

Forfait vin d'honneur + repas
Prix par personne : 18€ TTC



LA CAVE

Le plaisir de l'exigence et du goût



LES CUVÉES *Pétillantes*

Cuvée pétillante Nuage des Dentelles
Gigondas La Cave - **La bouteille 75cl : 13€ TTC**

Forfaits :

Pour le dessert : 5€/personne

Pour le vin d'honneur et dessert : 9,50€/personne

CHAMPAGNE - Piper-Heidsieck
La bouteille 75cl : 29,90€ TTC

Forfaits :

Pour le dessert : 10€/personne

Pour le vin d'honneur et dessert : 18€/personne



INFOS

Rafrâchisseur inclus avec les formules «La Cave»
Bouteille de vin posée sur la table

LE LENDEMAIN

Profitez encore pendant une journée de ce bonheur pur

PIQUE-NIQUE

BUFFET DU LENDEMAIN : 22€ PAR PERSONNE

Salade de crudités à la thaï

Salade de penne à l'italienne

Tarte provençale aux légumes du soleil

Rôti de bœuf servi froid, sauce tartare

Salade de riz océane et herbes fraîches

Tarte fine aux pommes



Ce buffet est présenté sur des plats à usage unique
et livré en même temps que le repas du mariage.

Non compris : vaisselle, nappage, serviette pain & boisson.
Possibilité d'ajuster les quantités si vous souhaitez compléter ce buffet par vos soins.

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne.

LE LENDEMAIN

Profitez encore pendant une journée de ce bonheur pur

BRUNCH

Composez votre brunch unique



PLAISIRS SALÉS

- Charcuterie : **7,50€**
- Salade à la grecque : **4,50€**
- Salade de tomate colorée aux deux mozzas : 6€
- Quiche de saison : **5€**
- Fraicheur de ratatouille à notre façon : **6€**
- Planche de viandes froides (filet de boeuf et volaille) : **10€**
- Planche de fromages et condiments (confiture, miel, mendiants, fruits secs et pains spéciaux) : **7€**
- Demi-Bun's and Rolls au guacamole et saumon fumé : **5,50€**
- Pain Bao à l'effiloché de porc (Oignons rouges, salades et coriandre) : **5€**
- Assortiment de légumes grillés froids : **4,50€**
- Pain d'aubergine au chèvre. coulis de tomate : **5,50€**

PLAISIRS SUCRÉS

- Pannacotta aux fruits de saison : **3€**
- Crêpes à garnir 2 par personne (sucre, confiture, nutella) : **3€**
- Pancake à garnir (sucre, confiture, nutella) : **3€**
- Mini donut's (1 pièce) : **2€**
- Mini muffin (1 piece) : **2€**
- Salade de fruits frais : **3,50€**
- Pain, beurre, confiture, miel et nutella : **4€**
- Tarte aux pommes & fruits de saison : **4,50€**
- Mini viennoiseries 2 par personne : **2€**

Les tarifs indiqués correspondent au tarif par personne.

NOS PRESTATIONS EN OPTION

Pour votre mariage



ÉVÉNEMENT

Pour la location du bien, un extra sera obligatoirement présent pour un coût de 225€.(Jusqu'à 6h)
2 extras pour plus de 130 invités

Missions de l'extra :

- Débarrasser les verres au fur et à mesure du départ des invités.
- Mettre en place vos alcools et softs pour la nuit : inclus Ecocup
- Nettoyer s'il y a de la casse ou de l'alcool au sol
- Apporter des glaçons sur les buffets des boissons.



L'ENTRACTE GLACÉE

VOTRE REPAS

Coutume gastronomique qui facilite la digestion et redonne de l'appétit : Sorbet du moment & Clairette de Die tradition.

Prix par personne : 3€ TTC

Sorbet du moment & Champagne

Prix par personne : 4€ TTC
Réalisation sur mesure possible

Offrez-vous des plaisirs supplémentaires pour le vin d'honneur & le repas de votre mariage de rêve !



LE FROMAGE

VOTRE REPAS

Choisissez le plateau de fromages pour satisfaire vos invités les plus gourmands : Picodon, comté & Camembert
Service au buffet ou planche par table.

Prix par personne : 7€ TTC

Si vous souhaitez apporter votre fromage :

Prix du service : 3€ TTC

Si le fromage est fourni par les mariés, il sera servi uniquement au buffet, sans planche par table.

Service, mise à disposition du matériel, débarrassage et pain.



VAISELLE

VOTRE REPAS

Location d'assiettes de présentation blanche. Assorties aux

1€/personne



NOS PRESTATIONS EN OPTION

Pour votre mariage



ENVIE SUCRÉE VOTRE REPAS

Fontaine de chocolat et ses fruits frais.
Chocolat noir, laissez libre cours à votre imagination et proposez à vos convives des fruits multicolores.

Fontaine en chocolat : 200€ TTC

Fruits frais coupés

Prix par personne : 5,50€ TTC



SERVICE DU DESSERT VOTRE REPAS

Nos desserts sont servis au buffet. Si vous désirez qu'ils soient servis à table par notre équipe, le tarif en supplément est de :

Prix par personne : 1,5€ TTC

Si le dessert vient d'un prestataire externe, le service pour la découpe du gâteau, la mise à disposition d'assiettes et cuillères ainsi que le service au buffet seront facturés :

Prix par personne : 4€ TTC

Prévoir des feux de Bengale pour la présentation du dessert aux invités pour un gâteau qui vient d'un prestataire externe.



EN - CAS

Mini burger
Hot dog

1 pièce de chaque par personne

Prix par personne : 6,50€ TTC



BAR DE NUIT

Après le repas, nous vous proposons la mise en place d'un open bar toute la nuit comprenant soda, jus de fruits, eau minérale et pétillante.

Prix pas personne : 2€ TTC

Au-delà de 1h du matin, coût du serveur à disposition en supplément.

Offrez-vous des plaisirs supplémentaires
pour le vin d'honneur & le repas de votre
mariage de rêve !

BON À SAVOIR

Ce qu'il est important de connaître pour organiser au mieux votre mariage de rêve.



Pour votre APÉRITIF

En moyenne sur 2h d'apéritif, une personne consomme 3 verres d'alcool et 2 verres de soft.

Une bouteille de Pastis :
40 doses

Une bouteille de Whisky :
20 doses



Pour votre DINER

Prévoir une bouteille de vin rouge pour 3 personnes et une bouteille de vin blanc ou rosé pour 3 personnes. (menu 2 plats et fromage)

Pour le Champagne
1 bouteille = 6/7 flûtes



Pour votre SOIRÉE

À partir de 1h du matin (si vous ne désirez pas l'option «Bar de nuit»), il vous faut prévoir des bouteilles d'eaux.

Nos bouteilles d'eau en verre (consignées) seront retirées des tables.



BON À SAVOIR

Ce qu'il est important de connaître pour organiser
au mieux votre mariage de rêve.



Pour votre DINER

Nous vous rappelons que le nappage du vin d'honneur et du repas n'est pas inclus dans la prestation.

La location des nappes doit se faire à la boutique Jour J au plus tard 2 mois avant la date du mariage.

Les nappes du vin d'honneur et du repas seront mise en place par nos soins avant votre arrivée au domaine sous réserve que vous nous ayez communiqué votre plan de table 20 jours avant le mariage.



Pour votre SOIRÉE

Pour choisir votre menu de mariage, une dégustation du repas vous est offerte (hors boisson).

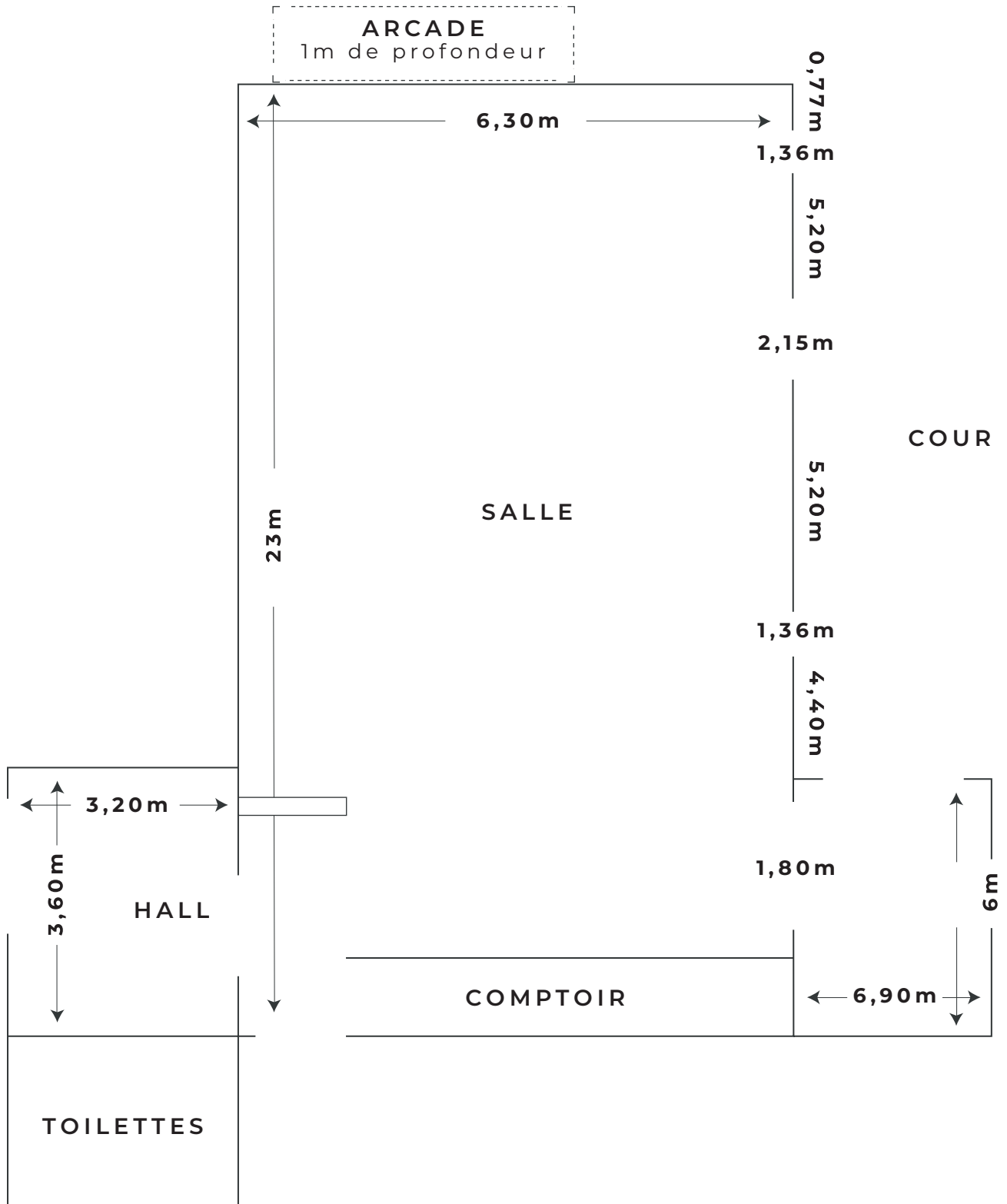
La dégustation est offerte aux mariés uniquement.

Un chèque vous sera demandé après la dégustation, il sera encaissé et déduit de votre facture finale.

Les dégustations ont lieu le Jeudi & Vendredi midi au restaurant ou bien disponibles à emporter.

PLAN DE SALLE

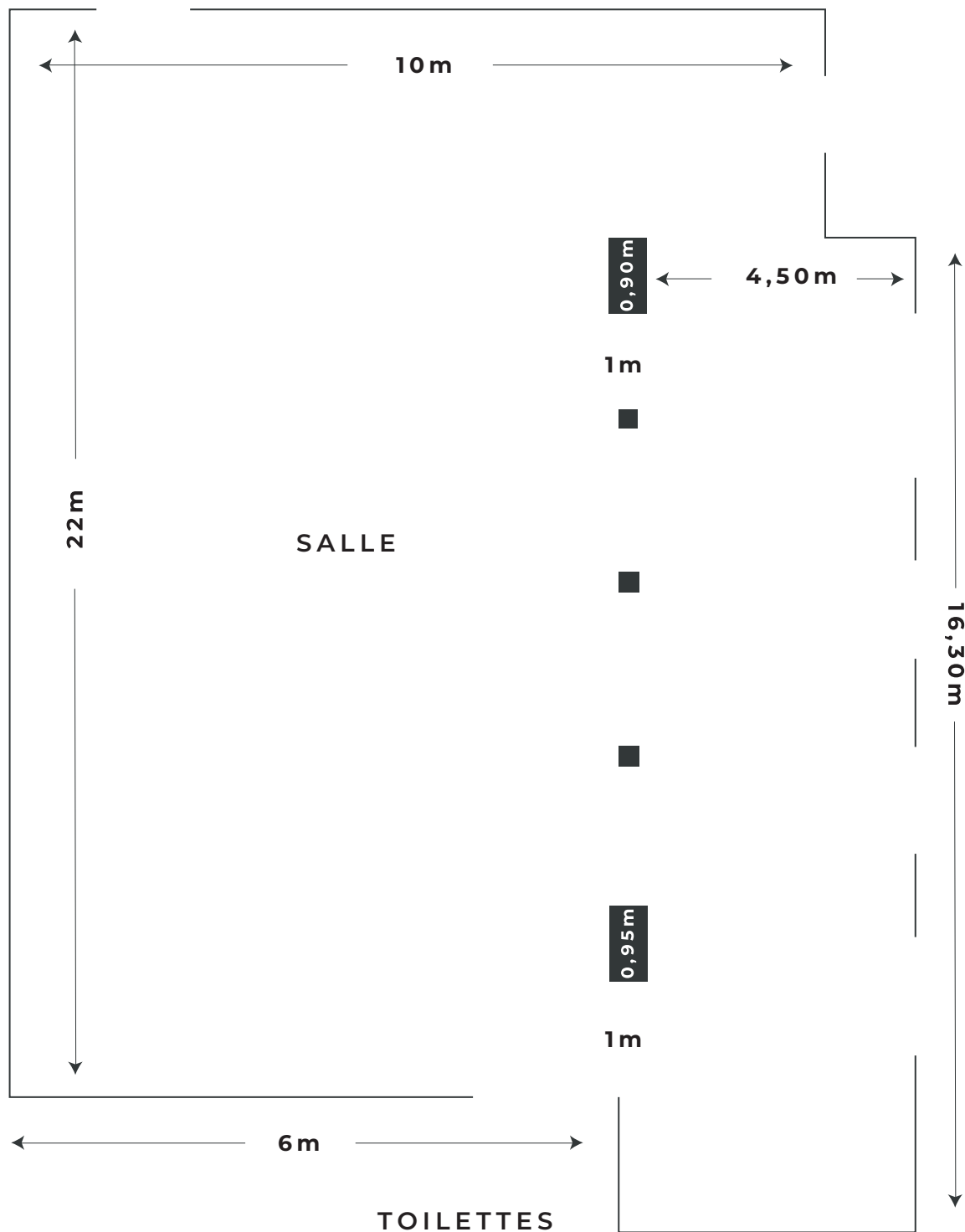
CLOS DU MOGADOR



Ce qu'il est important de connaître pour organiser
au mieux votre mariage de rêve.

PLAN DE SALLE

DOMAINE DU TRUSQUIN



Ce qu'il est important de connaître pour organiser
au mieux votre mariage de rêve.

CONDITIONS

GÉNÉRALES

1. Nos prix s'entendent TTC, ils peuvent être révisés en fonction de l'augmentation des matières premières, énergies et taxes.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties.

Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait cave
- Perte ou casse de matériel constatée à l'issue de la prestation et facturée au coût de remplacement.
- Le maintien du personnel au-delà des heures indiquées.

2. Aucune vente n'est officielle avant la signature du devis, accompagné d'un versement d'un acompte de 50% du montant du devis en TTC.

3. En cas de non-paiement à la date d'échéance convenue, les sommes dues porteront de plein droit un intérêt de retard de 2% par mois, tout mois commencé étant du.

4. Les sociétés CASA DEL PAPA & LA TABLE DU TRUSQUIN engagent leurs responsabilités en ce qui concerne toutes les prestations qu'elles facturent. Elles ne sont pas responsables des produits complémentaires facturés par des tiers qui entreraient dans la composition d'un produit des entreprises CASA DEL PAPA et LA TABLE DU TRUSQUIN.

5. Le nombre de convives sera stipulé 2 mois avant la réception. Toute fluctuation devra être signalée régulièrement. Le nombre définitif nous sera communiqué par écrit (mail ou courrier) 20 jours pleins avant la date de la réception et servira de base à la facturation. En cas de défection passé ce délai aucune remise ne sera accordée tous nos frais étant engagés.

Si le nombre définitif devait augmenter dans les 10 jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement dans le cas contraire nous nous réservons la possibilité de les modifier tout en conservant la qualité. Le solde de la prestation doit être réglé 15 jours avant la prestation soit en même temps que vous nous communiquez le nombre définitif de personnes.

6. En cas d'annulation complète de la commande, une indemnité sera exigée à raison de : montant d'un acompte, si l'annulation intervient plus d'un mois avant la date de réception. 60% de la valeur TTC de la commande, si l'annulation intervient entre 1 mois et 15 jours avant la date de la réception. 100% de la valeur TTC de la commande, si l'annulation intervient à moins de 15 jours de la réception.

7. Tout événement de force majeure, accident, panne, intempéries, épidémies, pandémies, grève générale etc. et de façon non limitative dégage la responsabilité des sociétés CASA DEL PAPA et LA TABLE DU TRUSQUIN de tous les problèmes dérivant du contrat de vente.

Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergie, sans sel, hallal, casher... Nous déclinons enfin toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

8. Le service de notre personnel est assuré jusqu'à 16h30 pour une réception le midi et 1h00 du matin pour une réception du soir. Au-delà de ces horaires un supplément par heure et par serveur vous sera facturé. Pour la location du Clos du Mogador et le Trusquin, un extra doit rester jusqu'à la fin de la soirée. Tarif : 225€ (Jusqu'à 6h).

Pour les mariages de moins de 50 personnes, il vous faudra compter le taux horaire d'un cuisinier et d'un serveur. Un extra en cuisine : 50€ par heure / Un extra en salle : 50€ par heure

9. La perte, la casse ou la détérioration du matériel feront l'objet d'une facture complémentaire après vérification par nos soins ou ceux du loueur s'il y a lieu. A ce titre, une caution de 1000€ devra nous être donnée 15 jours avant la réception. Cette caution vous sera restituée une semaine après la fin de la réception après avoir fait l'état des lieux de sortie. Si il y a eu des dégradations, le montant de la réparation ou du remplacement du ou des objets détériorés sera déduit du montant de la caution.

CONDITIONS

GÉNÉRALES

10. Les textes communautaires régissant notre profession nous obligent à détruire et à jeter à la fin de la réception tous les produits présentés aux clients ou réchauffés. En conséquence nous dégageons toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client conserve les produits restants.

11. En cas de litige relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture de contrat de vente, seul le tribunal de Valence sera compétent.

12. Sauf interdiction formelle du client, CASA DEL PAPA et LA TABLE DU TRUSQUIN se réservent le droit d'utiliser des photos de la réception, hors personnages et références au nom du client, pour sa communication personnelle (presse, internet, plaquette, ...)

13. Nous vous rappelons que le nappage du vin d'honneur et du repas n'est pas inclus dans la prestation. La location des nappes doit se faire à la boutique Jour J au maximum un mois avant la date du mariage. Les nappes du vin d'honneur et repas seront mise en place par nos soins avant votre arrivée au domaine sous réserve que vous nous ayez communiqué votre plan de table quinze jours avant le mariage. Les serviettes du repas sont à mettre en place par vos soins.

14. Tout aliment non fourni par nos soins pourra être servi par nos équipes à la condition d'une surfacturation. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent pour autant sous la responsabilité du client. CASA DEL PAPA et LA TABLE DU TRUSQUIN se réservent le droit de refuser à tout moment le service, s'il pouvait lui porter préjudice et ce sans indemnité d'aucune sorte à reverser au client.

15. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les participants adultes ou mineurs est du ressort de l'organisateur de l'événement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait.

16. Pour la location uniquement du Clos du Mogador., la salle du restaurant est disponible le samedi à partir de 7h00 jusqu'à 6h00 du matin le lendemain. Le dressage des tables s'effectuera soit le vendredi (veille du mariage) après le service du midi en fonction de la météo, décision prise par le maître d'hôtel (nappes, housse et décoration de table non inclus), soit le samedi matin par l'équipe du restaurant. L'accès à la cour vous est réservé le dimanche. Pour la location du Domaine du Trusquin et du Clos du Mogador : En cas de mauvais temps, la veille du mariage avant 9h une décision doit être prise (mail) pour savoir si le vin d'honneur s'effectuera dans la salle du restaurant ou sous le patio.

La Salle du Domaine du Trusquin doit être rendu vide, tables stockées dans le local prévu à cet effet et chaises empilées par rangées de 6 au fond de la salle, si ce n'est pas fait, il sera facturé 50€ TTC/heure de personnel.

Pour les deux domaines : Si les verres ont été laissé sur les tables, des casiers seront dans la cuisine traiteur (Domaine du Trusquin) ou à côté du bar (Clos du Mogador) afin que vous les rangiez dedans. Si vous désirez que l'on enlève tous les verres à la fin de notre service, merci de le préciser lors de la signature du contrat.

17. L'accès au bar est strictement interdit au Clos du Mogador.

18. Vos déchets et cartons doivent être pliés et jetés dans les containers prévu côté parking. Des containers à bouteilles en verres sont également disponibles. Aucune poubelle ne doit rester dans la salle.

19. Nous vous offrons le droit de bouchon. Par conséquent, nous dégageons notre responsabilité sur une perte éventuelle de bouteille ouverte à l'avance.

Date et signature :

Bon pour accord



CONTACTEZ-NOUS DÈS MAINTENANT !

Traiteur : **07.85.64.83.71**
Email. contact@casadelpapatraiteur.fr

55 route de Faveyrolles - Chemin des planchettes
26700 Pierrelatte

WWW.DOMAINEDUTRUSQUIN.FR