



Conditions générales de ventes

www.Jeancuistot-traiteur.fr

Notre prestation comprend

Nappes et serviettes tissues (coton blanc), **nettoyage du linge compris.**

L'installation et la mise en place du couvert (Vaisselle, verrerie, couverts).

Service sur assiette carré, rectangulaire, ardoise, assiette ronde de 30 cm, tuile marron.

Nos produits frais, achetés au marché local (la traçabilité des produits est à votre disposition)

Poissons et fruits de mer : provenance de la Côtinière, de la Rochelle ou de Bretagne

Viandes et volailles : provenance France ou UE suivant le cour des produits

Nous cuissons tous vos plats sur place dans notre cuisine mobile, service sur assiettes chaudes

Pavé de pain en présentation sur table, pain tranché en panière

Pour le café : un poste café est en libre service sur buffet, thé et infusion à la demande.

Décoration avec du feuillage vert naturel et de saison sur nos buffets

Nous assurons un service et une prestation soignée de qualité.

Nous ne prenons aucun «droit de bouchon » sur vos vins, mais nous nous en occupons comme si c'était les nôtres.

Le service traiteur en salle et en cuisine, notre équipe sur place 1 salarié pour 20 convives

Déclaration du personnel à l'URSSAF avec les titres emplois services par Internet (TESSE)

Notre registre du personnel se tient à votre disposition

Rangement de l'espace cuisine avant notre départ

Nos tarifs sont toutes taxes

Cuisine mobile, plonge mobile

Transport de la nourriture en véhicule réfrigérant

Les frais de déplacement sont compris (hors péage et passage de pont)

Notre responsabilité civile

Notre Prestation ne comprend pas :

La location de la salle, l'espace cuisine, les tables et les chaises, le podium, l'ambiance musicale

Le papier toilette les bougies, la décoration florale des tables, des buffets, de la salle

Les vins, le champagne, l'eau et autres liquides

La manutention des tables et des chaises avant et après votre prestation

Le nettoyage de la salle et des toilettes.