



# **Conditions générales de ventes**

[www.Jeancuistot-traiteur.fr](http://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.

