

31 Avenue de l'océan
17510 Chives
Tél : 0546336421
Portable : 0546336421
jeancuistot.traiteur@club-internet.fr
Numéro de TVA : fr66381676394
Siret : 38167639400020
Naf : 5621Z
SARL au capital de 50000 €



Conventionné APA

JEAN CUISTOT

Traiteur depuis 1991



CONTRAT DE PRISE EN CHARGE POUR LIVRAISON DE PLATEAU REPAS A DOMICILE

NOM : PRENOM :
TEL : ADRESSE :
VILLE : CODE POSTAL :

 Adresse mail des enfants ou des parents :

ADRESSE DES ENFANTS :

VILLE :

CODE POSTAL :

TELELEPHONE enfant :

PORTABLE enfant :

TEL DIVERS :

Médecin :

Infirmière :

Auxiliaire de vie (**Aide à domicile**) :

Portable :

DIVERS A SAVOIR SUR NOTRE CLIENT :

REPAS NORMAL :

REPAS SANS SEL :

REPAS DIABETIQUE :

REPAS DU MIDI :

REPAS DU SOIR :

REPAS DU MIDI ET SOIR :

Ce contrat comprend 11 feuilles.

La 1^{er} page pour jean cuistot traiteur les autres feuilles 2 à 11 sont pour vous.

Bon pour accord :

Date : mercredi 26 juin 2019

Lieu : Chives

Nom : SARL Jean Cuistot Traiteur

**Votre partenaire Professionnel
SARL jean Cuistot Traiteur**

Sébastien BOISSON



Bon pour accord :

Date :

Lieu :

Nom :

Signature :



1. Le contrat :

Juste un formulaire à remplir pour mieux vous servir et vous connaître.

Ce contrat est obligatoire pour l'aide à l'APA (aide pour les personnes de plus de 60 ans)

Vous pouvez annuler ce contrat sur simple appel téléphonique à tout moment voir les conditions page 3 au N°4.

2. La commande de repas :

Vous pouvez commander par téléphone 05/46/33/64/21

* **Commande des repas de lundi et mardi** qui vous sont livrés le samedi matin entre 7H30 et 12h30, vous devez les commander au plus tard le **jeudi maximum 18H00.**

* **Commande des repas mercredi et jeudi** qui vous sont livrés le mardi matin entre 7H30 et 12h30, vous devez les commander au plus tard le **vendredi maximum 18H00.**

* **Commande des repas vendredi, samedi et dimanche** qui vous sont livrés le jeudi matin entre 7H30 et 12h30, vous devez les commander au plus tard le **mardi maximum 18H00.**

3. Période d'essai :

Une période d'essai d'une semaine de 7 repas midi. Vous serez facturé 7 repas même si vous ne souhaitez pas finir cette période de 7 repas midi.

4. Annulation ou arrêt de repas ou Hospitalisation :

Téléphone en cas urgence 📞 : 06 70 73 9020

Vous pouvez annuler votre repas sur simple appel téléphonique au 05/46/33/64/21 entre 9h et 18 heures, ou bien par mail jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

* **Annulation des repas de lundi et mardi** qui vous sont livrés le samedi matin entre 7H30 et 12h30, vous devez les annuler au plus tard le **jeudi maximum 18H00.**

* **Annulation des repas mercredi et jeudi** qui vous sont livrés le mardi matin entre 7H30 et 12h30, vous devez les annuler au plus tard le **vendredi maximum 18H00.**

* **Annulation des repas vendredi, samedi et dimanche** qui vous sont livrés le jeudi matin entre 7H30 et 12h30, vous devez les annuler au plus tard le **mardi maximum 18H00.**

* **En cas de non-respect de ces règles, les repas prévus seront facturés au tarif plein**

5. Résiliation du contrat:

*** Lorsque vous souhaitez arrêter le portage de repas à votre domicile, vous avez ci-joint à la dernière page le document d'annulation de livraison de plateaux repas à domicile que **vous devez remplir et nous le faire parvenir au plus vite**

**** Le non paiement de la prestation ainsi que le retard de paiement injustifié de la prestation, sont des clauses de résiliation du contrat à l'initiative du Service portage de repas.

Le Service portage de repas peut résilier le présent contrat sans délais, lorsqu'il rend impossible l'exécution de la prestation ou met en danger l'intervenant.

6. Repas du midi :

Une soupe, une entrée, un plat de consistance et sa garniture, un fromage ou laitage, un dessert

7. Repas du soir :

Potage, un plat de consistance et sa garniture, un dessert.

(Ce repas vous est livré en même temps que celui du midi).

8. Les tarifs sont TTC :

- Repas du midi **Nous contacter en ligne**
- Repas du soir **Nous contacter en ligne**
- Livraison que pour un repas du soir : **Nous contacter en ligne.**
- Potage supplémentaire midi ou soir **Nous contacter en ligne**



Jean Cuistot
Traiteur

TARIFS CLIENTS 2019

Livraison de repas à domicile



	Tarif
7 repas par semaine	€
6 repas par semaine	€
5 repas par semaine	€
4 repas par semaine	€
3 repas par semaine	€
2 repas par semaine	€
1 repas par semaine	€

Prix par personne et par repas

Nous contacter en ligne

9. Modification de tarif ou du contrat :

A° Tous nos tarifs sont réactualisés chaque année au 1^{ER} Juillet, nous suivons l'indice des prix.

B° A tout moment nous pouvons modifier le tarif suite à une demande spécifique modifiant le contrat ou bien le menu ou sont conditionnement, *exemple* : remplacement de la soupe, ou remplacement de l'entrée, ou remplacement du plat et son légume, ou la séparation de la viande du légume dans une barquette différente, ou remplacement du fromage, ou remplacement du dessert. Pour répondre à cette demande spécifique nous vous adresserons un devis, qui doit nous être retourné « signé bon pour accord » avec la date de mise en place.

C° L'annulation de la soupe ou de l'entrée ou du plat et son légume ou du fromage ou du dessert ne changera pas le tarif.

10. Montant de la T V A :

5.5 %

11. Jours et horaires de livraison à votre domicile :

Vos livraisons de repas dans un véhicule réfrigéré, selon vos besoins du lundi au dimanche de chaque semaine.

L'horaire de livraison convenue est donnée de bonne fois à titre indicatif, et leur non observation ne saurait entraîner ni annulation de commande, ni indemnité quelconque.

Selon la situation géographique de notre aimable clientèle, nous pouvons à tout moment réorganiser celle-ci, voilà pourquoi nos amplitudes horaires sont si importantes.

La livraison de vos repas:

- 📅 Le mardi matin.....livraison entre 7H30 et 12H30 du repas du mercredi et jeudi.
- 📅 Le jeudi matin.....livraison entre 7H30 et 12H30 des repas du vendredi, samedi, dimanche.
- 📅 Le samedi matin : livraison entre 7H30 et 12H30 des repas du lundi et mardi

Pour vos repas du soir, ils vous seront livrés avec celui du midi. Nous déposons vos repas dans votre réfrigérateur qui doit être autour de 0° et 3°

Transfert de propriété des produits (conservation, consommation, utilisation) :

* La responsabilité des risques (dommages causés ou subis) liés à la marchandise, et notamment à sa parfaite conservation est transférée au Client à la livraison ou à sa prise en charge par ce dernier.

A compter de la livraison à votre domicile ou du retrait de la commande à l'entreprise, les risques encourus par les produits réceptionnés sont transférés au Client (Vous devez prévoir de venir avec une glacière avec pain de glace froid pour ne pas compromettre la chaîne du froid)

Vous avez la DLC (date limite de consommation) qui indique la date maximum pour manger votre repas sur chaque barquette. Au-delà de 2H00 en température ou après ouverture de la barquette, chaque barquette doit être jetée pour une question de sécurité alimentaire.

Tout repas non mangé ne doit pas être remis au réfrigérateur.

Vous pouvez réchauffer dans votre micro-onde, nos barquettes sont en plastique transparentes et sont recyclables.

***** Pour le mode de réchauffage vous reportez à la page N°8 *****

La livraison de vos repas

Tournée ST JEAN D'ANGELY

<u>Jour de livraison</u>	<u>Pour le repas du :</u>	<u>Tournée :</u>
Samedi Matin	Lundi Mardi	Saint Jean D'Angély
Mardi Matin	Mercredi jeudi	Saint Jean D'Angély
Jeudi Matin	Vendredi samedi dimanche	Saint Jean D'Angély

Nous livrons même les jours fériés et fêtes de fin d'année

12. Prise de photos ou de vidéo lors de nos livraisons :

Par saisie sur tablette atteste de l'heure et du lieu de celui-ci.

Nous pouvons être contraint de prendre des photos ou des vidéos lors des livraisons pour attester de notre bonne fois ainsi que de preuve de passage, elles restent sous la propriété de Jean Cuistot Traiteur qui pourra à la demande du client lui faire Valoir.

13. Lors de la livraison si vous êtes absent :

Si vous veniez à être absent lors de notre livraison pour **toutes causes que se soit**, nous vous demandons de bien vouloir laisser **une glacière de grand volume avec un diffuseur de froid**, afin de pouvoir stocker vos repas à l'intérieur. Nous n'avons pas la possibilité de pouvoir repasser.

Le ou les repas ne seront pas laissé sur place si nous n'avons pas de glacière et le diffuseur de froid.

Nous n'avons pas les autorisations et le pouvoir de laisser vos repas chez vos voisins pour tous motifs que ce soit. Nous ne pouvons pas revenir faire la livraison des repas non livrés lors de votre absence. Le ou les repas non livré(s) vous seront facturés.

Vos repas seront gardés à l'entreprise jusqu'à DLC.

Vous pouvez venir chercher vos repas sur prise de rendez-vous au 0546336421 ou bien si vous tombez sur le répondeur vous pouvez aussi nous joindre au 06 70 73 90 20.

14. Intempérie lors de la livraison :

Par sécurité pour nos collaborateurs et suivant l'intempérie (verglas, neige, vent...) nous pouvons décaler les heures voir même livrer la veille, voir l'avant-veille.

15. Nous pouvons avoir vos clés :

Si vous le souhaitez afin d'optimiser vos absences ou bien vos problème de déplacement, nous acceptons d'avoir un double de vos clés (réalisation du double des clefs à la charge de notre aimable clientèle), nous fournissons un porte clés.

Vos clés vous seront rendues après le solde de votre dernière facture.

Si nous perdons vos clefs, nous prendrons en charge de refaire le double de vos clefs

16. Plateau de livraison :

Nous livrons vos repas sur des plateaux plastiques alimentaires de couleur blanc. Ces plateaux appartiennent à la société Jean Cuistot Traiteur. Ces plateaux servent de la mise en place de vos repas mais aussi à la livraison à votre domicile. Chaque repas à son plateau blanc. Nous récupérons ce ou ces plateau(s) lors de la livraison suivante etc...

Tout plateau plastique blanc non restitué vous sera alors facturé comme perte et casse pour une valeur de 25 € le plateau.

17. La fabrication de votre plateau repas :

Vos repas sont cuisinés dans notre cuisine aux normes sanitaires en vigueur, par une équipe jeune et dynamique.

Nous utilisons un maximum de produits frais pour une meilleure hygiène alimentaire.

Les soupes et potages sont cuisinés et mixés par nos soins.

Vos menus sont équilibrés et changent tous les jours sur une rotation de quatre semaines.

Nous tenons compte des saisons pour l'élaboration des menus.

Vos menus sont suivit par une diététicienne.

18. Menu ou régime spéciaux:

Nous réalisons plusieurs régimes différents : sans sel, diabétique, diabétique sans sel, repas mixé, sans poisson ni fruits de mer ect.....

Pour tout régime, un certificat médical avec les indications nutritionnelles est exigé

Information importante à l'équilibre de vos repas diabétiques:

Pour tout bénéficiaire qui ne prend pas notre formule repas diabétique midi et soir (voir tableau ci-dessous)

- * Lorsque nous livrons des féculents le midi, il est important pour votre régime diabétique de prendre le soir un légume vert (180 grammes).
- * Lorsque vous avez des légumes verts le midi, il est important que vous mangiez le soir des féculents (220 grammes)

Nous espérons que cette information vous aidera pour équilibrer vos repas.

19. MENU DE LA SEMAINE:

Vous trouvez le menu de chaque semaine sur les liens suivant directement sur le site portage de repas : <http://www.jeancuistot-traiteur.fr/PortageRepas17/Repas.pdf>

Ou bien directement sur facebook : <http://www.facebook.com/pages/Jean-Cuistot-Traiteur-Portage-Repas-17/109573655823825?sk=wall>

20. Site internet plateaux repas Jean Cuistot Traiteur:

17 : <http://www.jeancuistot-traiteur.fr/PortageRepas17/>

21. Le pain :

Le pain n'est pas compris dans le plateau repas.

- Vous pouvez avoir un petit pain en option vendu à : 2 € par repas.

22. Entrée ou plat de remplacement :

Voir l'entrée ainsi que le plat de remplacement sur votre menu de la semaine.

23. Aide APA:

Département de la Charente-Maritime

Pôle Services aux populations 85, Boulevard de la République 17076 La Rochelle Cedex 9
Tél. 05 46 31 70 00

Nous sommes conventionné APA ouvrant droit à des aides sociales. Vous pouvez demander le dossier de prise en charge auprès de votre mairie qui vous tiendra informé de la marche à suivre.

24. La facturation :

A° La facture-vous est donné tous les débuts de mois et doit être encaissée avant le 15 de chaque mois.

B° Nous acceptons les chèques et virement.

C° Nous ne prenons pas d'espèces pour éviter toute discordance et d'égarement.

D° Pour toute erreur de facturation un avoir vous sera alors déduit, ou un complément rajouté suivant le cas, sur la facture du mois suivant.

E° Vous décidez d'arrêter totalement ou à tout moment, votre facture vous sera envoyé(e) par la poste sans aucune majoration.

25. Règlement de votre facture :

Vous avez 15 jours maximum pour honorer votre facture, au-delà nous ne pourrons continuer vos livraisons de repas à votre domicile. Le portage de repas reprendra lorsque nous aurons le solde de votre facture.

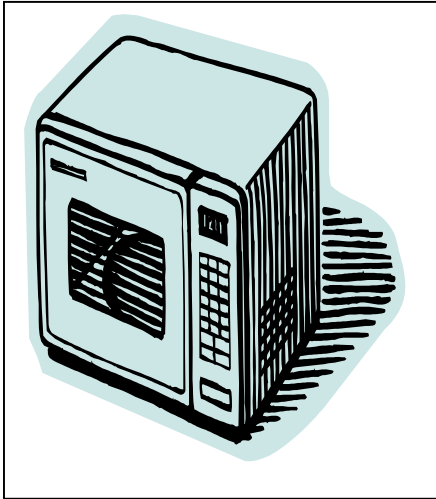
26. Pour toute réclamation ou amélioration de nos services :

A° Une réclamation sur la livraison, vous téléphonez au 05.46.33.64.21, vous demandez Patricia.

B° Une réclamation sur la nourriture, vous téléphonez au 05.46.33.64.21, vous demandez Sébastien

C° Pour toutes remarques ou de nouvelles idées afin d'améliorer votre service Patricia se tient à votre écoute au 05.46.33.64.21

Réchauffage de vos plats.



Réchauffage au Micro-onde :

1. Sortir du frigo votre barquette au dernier moment
2. Ne pas ouvrir le film de la barquette
3. Placer la barquette au milieu du micro-onde
4. Pour un potage programmation le numéro 4 ou bien sur (2 minutes).
5. Ouvrir le film de la barquette poisson ou viande avec la pointe d'un couteau
6. Pour un plat poisson ou viande avec légume, sortir la viande ou le poisson faire chauffer le légume tout seul bien chaud, puis ajouté le poisson ou la viande puis faire chauffer tout doucement pour avoir un poisson ou viande tendre.
7. **Attention un sur-chauffage entraîne une fermeté de la viande.**
8. Faire attention lorsque vous prenez la barquette elle peut être chaude
9. Vous pouvez manger dans la barquette ou bien faire glisser la nourriture dans une assiette.
10. Lorsque la barquette est vide, vous pouvez la rincer, puis la jeter dans la poche jaune de recyclage

Réchauffage au bain marie dans un four :



1. Préchauffage du four thermostat N°3
2. Prendre un plat avec un rebord de 5 CM de haut
3. Vous versez de l'eau chaude dans le plat sur une hauteur de 2CM
4. Sortir du frigo votre barquette au dernier moment
5. Disposez la ou les barquettes au milieu du plat
6. Ne pas ouvrir le film de la barquette
7. Placer le plat dans le milieu du four
8. Pour un potage, avec un plat avec légumes attendre (+ ou -10 minutes).
9. **Attention un sur-chauffage entraîne une fermeté de la viande.**
10. Faire attention lorsque vous prenez le plat avec la ou les barquettes prendre une paire de gants spéciale four.
11. Sortir la barquette du plat, ouvrir le film de la ou des barquettes avec la pointe d'un couteau
12. Vous pouvez manger dans la barquette ou bien faire glisser la nourriture dans une assiette.
13. Lorsque la barquette est vide, vous pouvez la rincer, puis la jetée dans la poche jaune de recyclage, si vous ne rincer pas la barquette vous devez la jetée dans la poubelle avec poche noire.

Réchauffage au bain-marie dans une casserole :



1. Prendre une casserole suffisamment grande pour une ou deux barquettes
1. Remplir la casserole avec de l'eau chaude sur 3 CM de haut
2. Sortir du frigo la ou les barquettes au dernier moment
3. Ne pas ouvrir le film de la ou des barquettes
4. Placer la ou les barquettes au milieu de la casserole
5. Un potage attendre (+ ou - 10 minutes)
6. Un potage, avec un plat avec légumes attendre (+ ou - 12 minutes).
7. **Attention le sur-chauffage entraîne une fermeté de la viande**
8. Faire attention lorsque vous prenez la barquette elle peut être chaude, prévoir une protection (pince ou une paire de gants)
9. Ouvrir le film de la barquette avec la pointe d'un couteau
10. Vous pouvez manger dans la barquette ou bien faire glisser la
11. nourriture dans une assiette. Lorsque la barquette est vide, vous pouvez la rincer, puis la jeter dans la poche jaune de recyclage, si vous ne rincer pas la barquette vous devez la jeter dans la poubelle

Annexe 2.3 : Grammages portions d'aliments pour personnes âgées portage de repas à domicile

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées	PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES			PAIN	50	50
Œuf dur (à l'unité)	1	1	CRUDITÉS sans assaisonnement		
Hareng	50	50	Avocat	80	80
Maquereau	50	50	Carottes, céleri et autres racines râpées	70	70
Sardines (à l'unité)	2	2	Choux rouges et choux blanc émincé	70	70
Thon au naturel	50	50	Concombre	90	90
Jambon cru de pays	50	50	Endive	70	70
Jambon blanc	50	50	Melon, Pastèque	150	150
Pâté, terrine, mousse	50	50	Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2 (ou 80)	1/2 (ou 80)
Pâté en croûte	65	65	Radis	60	60
Rillettes	50	50	Salade verte	30	30
Salami – Saucisson – Mortadelle	50	50	Tomate	80	80
ENTREES DE PREPARATIONS			Salade composée à base de crudités	80	80
Nems	50	50	Champignons crus	80	80
Crêpes	50	50	Fenouil	70	70
Friand, feuilleté	80 à 120	55 à 70	CUIDITES sans assaisonnement		
Pizza	70	70	Potage à base de légumes (en litres)	250 ml	250 ml
Tarte salée	70	70	Artichaut entier (à l'unité)	1	1
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)	8	8	Fond d'artichaut	80	80
VIANDES SANS SAUCE			Asperges	80	80
BŒUF			Betteraves	80	80
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100	70	Céleri	80	80
Rôti de bœuf, steak	80	60	Champignons	80	80
Steak haché bœuf, viande hachée bœuf	100	70	Choux-fleurs	80	80
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100	70	Cœurs de palmier	70	70
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	4	3	Fenouil	70	70
VEAU			Haricots verts	80	80
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100	70	Poireaux (blancs de poireaux)	80	80
Escalope de veau, rôti de veau	80	60	Salade composée à base de légumes cuits	80	80
Steak haché veau, viande hachée veau	100	70	Soja (germes de haricots mungo)	70	70
Hamburger de veau, Rissolette de veau, Préparation de viande de veau hachée	100	70	Terrine de légumes	30	30
Paupiette de veau	100	70	ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	100	100
AGNEAU-MOUTON			PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
Gigot	80	60	(crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	150	150
Sauté (sans os)	100	70	LEGUMES CUITS	150	150
Côte d'agneau avec os	100	70	FÉCULENTS CUITS		
Boulettes agneau-mouton de 30g pièce crues	4	3	Riz – Pâtes – Pommes de terre	200	150
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2	2	Purée de pomme de terre : fraîche ou reconstituée	230	180
PORC			Frites	200	150
Rôti de porc, grillade (sans os)	80	60	Chips	30	30
Sauté (sans os)	100	70	Légumes secs	200	150
Côte de porc (avec os)	100	70	ŒUFS (plat principal)		
Jambon DD, palette de porc	80	70	Œufs durs (à l'unité)	2	1,5
Andouillettes	100	70	Omelette	90	60
Saucisse de porc de 50 g pièce crue	2	2	Quenelle	120	80

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées	PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
VOLAILLE-LAPIN			PLATS COMPOSES		
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	80	60	Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	100	70
Sauté et émincé de volaille	100	70	Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	250	175
Jambon de volaille	80	60	FROMAGES	16 à 40	16 à 40
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	100	70	LAITAGES		
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140	100	Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	100 à 120	100 à 120
Brochette	100	70	Yaourt et autres laits fermentés	100-125	100-125
Paupiette de volaille	100	70	Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120	100 à 120
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	5	3	DESSERTS		
Escalope panée volaille ou autre viande	100	70	Desserts lactés	90 à 125	90 à 125
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	140	100	Mousse (en cl)	10 à 12	10 à 12
Sauté et émincé de lapin (sans os)	100	70	Fruits crus	80 mini	80 mini
Paupiette de lapin	100	70	Fruits cuits	80 mini	80 mini
Saucisse de volaille de 50g pièce crue	2	2	Fruits secs	30	30
ABATS			Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	40-60	40-60
Foie, langue, rognons, boudin	100	70	Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	60-80	60-80
Tripes avec sauce	100 à 200	140	Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30-50	30-50
POISSONS (Sans sauce)			Biscuits d'accompagnement	20	20
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	100	70	Glaces et sorbets (ml)	50 à 150	50 à 150
Brochettes de poisson	100	70	Desserts contenant plus de 60 % de fruits	80 à 100	80 à 100
Darne	120	80			
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	100	70	SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, ...) Poids de la matière grasse	8	8
Poissons entiers	150	110			



Jean Cuistot Traiteur

31 avenue de l'océan 17510 Chives

DOCUMENT D'ANNULATION DE LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS A DOMICILE

Je soussigné(e)

Madame / Monsieur ou son représentant légal (qualité du signataire) ,

Nom et prénom :

Adresse :

Dénoté le client :

- désire arrêter le service de portage de repas à mon domicile à partir du et dégage de toutes responsabilités la société Jean Cuistot Traiteur de ne plus livrer mes repas.

Document fait en double exemplaire, un pour le client, un pour le prestataire.

Votre bon pour accord et votre signature sont obligatoires, merci

Fait à, le / /

Signature du client
Précédée de la mention « Bon pour Accord »

Signature et cachet de la structure
Par délégation, qualité, nom
Précédée de la mention « Bon pour Accord »

Votre partenaire Professionnel
SARL JEAN CUISTOT TRAITEUR

Sebastien BOISSON



Engagement Volontaire de l'entreprise pour l'environnement (NF X30-205-Niveau 1)
« Finaliste Trophée Emergence 2016 catégorie RSE »

Trophée de l'artisanat 2010 Finaliste en 2014

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>



Afin de contribuer au respect de l'environnement, merci de n'imprimer ce mail que si nécessaire

Siret : 38167639400038 NAF : 5621Z SARL au capital de 50000 € CE n° 17 105 1005 mise à jour 23-9-14



31 avenue de l'océan 17510 Chives



: 05 / 46 / 33 / 64 / 21



: 05.46.33.08 .36



: jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

