



la fine  fourchette

Créateur d'envie depuis 1936

Une charte qualité commune à
l'association des Traiteurs de France
afin de mieux vous satisfaire

La garantie du respect des normes
d'hygiène & de sécurité en vigueur
(n°agrément : F 38 185 06 CEE)

Une gastronomie, des atmosphères
pour toujours plus vous étonner

Une démarche éco-responsable
pour réduire l'impact de notre activité
sur l'environnement



ASSOCIATION CARA - Monsieur ALLEMAND

Email : ga38@free.fr

Grenoble, le 2 juillet 2009

VOTRE RECEPTION

Date : 27 octobre 2009

Lieu : EUROPOLE CENTRE DE CONGRES du WTC

Salle : à préciser

Invités : 220 personnes

Pour votre réception nous avons le plaisir de vous soumettre une proposition.

Nous sommes, bien sûr, à votre écoute afin d'apporter toute modification à cette suggestion.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments attentifs et dévoués

Chargé de clientèle :
Bénédicte RIEDEL : 06 03 75 34 83
b.riedel@lafinefourchette.fr

Assistante Commerciale :
Caroline DRIOL

lyon • grenoble • annecy

1 rue Laborde
69500 Bron
04 78 01 6 408

22 rue Vaujany
38100 Grenoble
04 76 21 23 23

14 rue du Pré Paillard
74940 Annecy Le Vieux
04 50 51 6 987

SA au capital de 150 500 euros - code APE 5610A - siren 31465611700038

Votre Réception

Date : mardi 27 octobre 2009

Lieu : EUROPOLE CENTRE DE CONGRES WTC

Pause café matin

Heure : de 10h00 à 10h30

Salle : à préciser

Invités : 220 personnes

Déjeuner

Heure : de 12h00 à 13h30

Salle : à préciser

Invités : 220 personnes

Pause café après midi

Heure : de 15h00 à 15h30

Salle : à préciser

Invités : 220 personnes

Votre lieu de réception

Le lieu choisi doit offrir des conditions nécessaires au bon déroulement de votre réception.

- Un espace suffisamment dimensionné et en rapport avec le nombre d'invités afin d'installer nos tables et nos buffets.
- Un espace office traiteur, couvert et fermé de taille en rapport avec le nombre de convives.
- Un point d'eau potable dans l'office.
- Une arrivée électrique de puissance suffisante.
- Un accès véhicules sur les lieux au niveau de la réception.

Le tout Compris « Fine Fourchette »

Le Buffet « debout »

■ Nos pauses sont dressées sur nappage en tissu avec une légère décoration. Nos tarifs incluent de la vaisselle jetable de qualité siglée FINE FOURCHETTE

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous proposer de la vaisselle en porcelaine (Prévoir un complément tarifaire)

■ Nos buffets sont dressés sur nappage intissé avec une légère décoration thématique.

■ Nous pouvons également vous proposer une atmosphère thématique personnalisée, comme une décoration florale.
(prévoir un complément tarifaire à évaluer ensemble).

■ Le personnel

- serveurs ou serveuses pour la mise en place le service et le rangement de votre réception

■ Le service

- Mise en place
- Service des pauses durant ½ heure et du repas durant 1h30
- Au-delà, le service pourra se prolonger à votre convenance en heures supplémentaires à 36.27 € ht par salarié présent. soit 38.27 € ttc tva 5.5 % incluse

■ La logistique

- Buffet, nappage tissu, verrerie porcelaine et petit matériel nécessaire au service et matériel d'office.
- Thématique de présentation en rapport avec votre événement.
- Transport du personnel, du matériel et de la nourriture en camion frigorifique



Le « Tout compris » Fine Fourchette

L'accueil café

Café pur Moka d'Ethiopie

Thé, lait, citron

Jus d'oranges, jus de pamplemousse

Eaux minérales

2 minis viennoiseries « pâtissier »

Croissant, pain au chocolat.

Buffet Froid à 12h30

Buffet en libre service - déjeuner debout

Salade de riz à l'espagnole

Salade de tomates au basilic

Assortiment de charcuteries

Diots, terrine de campagne, condiments

Viandes froides bœuf, volaille

Tarte aux poireaux

Plateau de fromages

Tarte grillée aux pommes

Boissons

Eaux minérales plates, café pur Moka d'Éthiopie

Pain

La Pause de l'après midi à 15h00

Café pur Moka d'Ethiopie

Thé, lait, citron

Jus d'oranges, jus de pamplemousse

Eaux minérales

Le « tout compris » Fine Fourchette pour 29.51 € ht / personne

soit 31.13 € ttc tva 5.5 % incluse

Le tout Compris « Fine Fourchette » Cocktail « Moderne »

■ Mets et boissons sont mis en scène sur de grands buffets décorés avec soins :

- Un nappage en tissu blanc
- Des chemins de buffet de couleurs et élégant
- Des épices et baies multicolores
- Des accessoires de buffet en métal, porte-plats grillagés carrés et ronds, photophores soleil, porte-serviettes en fer forgé
- Des carrés de pelouse

■ Nous accordons la platerie utilisée pour le dressage de vos plats :

- Plats en altuglas
- Ardoises
- Assiette alvéolée
- Platerie injectée métal

Notre personnel se tient à votre service en veste noire, chemise blanche et cravate ou nœud papillon.

■ Le personnel

- maître d'hôtel responsable de votre réception.
- serveurs ou serveuses pour la mise en place le service et le rangement de votre réception
- cuisiniers pour les animations de buffets et la préparation de votre réception.
- officier pour veiller aux arrières de votre réception

■ Le service

- Mise en place
- Service des pauses durant ½ heure et du cocktail durant 1h30
- Au-delà, le service pourra se prolonger à votre convenance en heures supplémentaires à 36.27 € ht par salarié présent. soit 38.27 € ttc tva 5.5 % incluse

■ La logistique

- Buffet, nappage tissu, verrerie, porcelaine et petit matériel nécessaire au service et matériel d'office.
- Thématique de présentation en rapport avec votre événement.
- Transport du personnel, du matériel et de la nourriture en camion frigorifique



Le « Tout compris » Fine Fourchette Cocktail Lunch

LA PAUSE MATINALE

Café pur Moka d'Ethiopie
Thé, lait, citron
Jus d'oranges, jus de pamplemousse, eaux minérales
2 minis viennoiseries « pâtissier »
Croissant, pain au chocolat.

LE COCKTAIL DEJEUNATOIRE

BOUCHEES FROIDES soit 10 pièces

LE PAIN SURPRENANT

Assortiment de petits millefeuilles, de mini brochettes et gressins

LES CHUPPAS SALEES

Sur un pic en bois, un chou pyramide au jambon cru de Saint Agrève, glacé au caramel rouge et parmesan
Sur un pic en bois, bille de mousseline de pintade au citron confit enrobée d'un glaçage chaud froid jaune

LES SABLES SALES

Sur un rectangle de sablé au parmesan, la fraîcheur d'une tomate basilic
Sur un rectangle de sablé au parmesan, un émincé de radis, moutarde et jeunes pousses

LES NORDIQUES

Tambourin d'aubergine grillée et purée de petit pois au wasabi, entre deux disques de pain nordique
Tambourin de rillette de saumon au poivre de séchouan entre deux disques de pain nordique

LES TARTELETTES SALEES MULTICOLORES

Dans une tartelette, une bavaroise de truite fumée et miroir de persil
Dans une tartelette, une fleurette de Romanesco tomate confite sur une pellicule de tapenade

LES MACARONS SALES

Finesse d'un macaron salé et la légèreté d'une mousse de tomate parfumée au pesto et le craquant d'une feuille de basilic frit
Quartier d'abricot au sirop poêlé avec une tranche de magret de canard fumé sur un macaron salé

LES WRAPS FRAICHEUR

Dans une galette de blé, carpaccio de bœuf et crudités, sauce blanche
Dans une galette de blé, fines tranches de thon et crudités, pipette de gaspacho

LES CASSOULETTES

Cannelé de rascasse aux saveurs méridionales, coulis de poivron rouge et framboise
Tartare de tomate fraîche et confite, émietté de crabe, deux chips de pommes de terre séchées

BUFFET DE MARIE

LE FLAN DE LÉGUMES DE SAISON en brochette

LA TERRINE CHARCUTIERE MAISON à tartiner sur du pain de campagne

LE LINGOT PROVENCAL recette traditionnelle aux senteurs du Sud

BOUCHEES SUCREES soit 3 pièces

LES REDUITS SUCRES

Assortiment de tartelettes et gâteaux de fabrication maison

BOISSONS

Jus d'orange, jus de pamplemousse, eau de Vittel, eau de Perrier, Coca Cola

LA PAUSE DE L'APRES MIDI

Café pur Moka d'Ethiopie
Thé, lait, citron
Jus d'oranges, jus de pamplemousse, eaux minérales

Ce cocktail est composé selon le marché du jour et le nombre de convives

Le « tout compris » Fine Fourchette pour 27.89 € ht / personne
soit 29.42 € ttc tva 5.5 % incluse

Le « Tout compris » Fine Fourchette Cocktail Moderne

LA PAUSE MATINALE

Café pur Moka d'Ethiopie
Thé, lait, citron
Jus d'oranges, jus de pamplemousse, eaux minérales
2 minis viennoiseries « pâtissier »
Croissant, pain au chocolat.

LE COCKTAIL DEJEUNATOIRE

BOUCHEES FROIDES soit 11 pièces

LE PAIN SURPRENANT

Assortiment de petits millefeuilles, de mini brochettes et gressins

LES CHUPPAS SALES

Sur un pic en bois, un chou pyramide au jambon cru de Saint Agrève, glacé au caramel rouge et parmesan
Sur un pic en bois, une bille de mousseline de pintade au citron confit enrobée d'un glaçage chaud froid jaune

LES SABLES SALES

Sur un rectangle de sablé au parmesan, la fraîcheur d'une tomate basilic
Sur un rectangle de sablé au parmesan, un émincé de radis, moutarde et jeunes pousses

LES NORDIQUES

Tambourin d'aubergine grillée et purée de petits pois au wasabi, entre deux disques de pain nordique
Tambourin de rillette de saumon au poivre de séchouan entre deux disques de pain nordique

LES TARTELETTES SALEES MULTICOLORES

Dans une tartelette, une bavaroise de truite fumée et miroir de persil
Dans une tartelette, une fleurette de Romanesco tomate confite sur une pellicule de tapenade

LES MACARONS SALES

Finesse d'un macaron salé et la légèreté d'une mousse de tomate parfumée au pesto et le craquant d'une feuille de basilic frit
Quartier d'abricot au sirop poêlé avec une tranche de magret de canard fumé sur un macaron salé

LES WRAPS FRAICHEUR

Dans une galette de blé, carpaccio de bœuf et crudités, sauce blanche
Dans une galette de blé, fines tranches de thon et crudités, pipette de gaspacho

LES CASSOLETTES

Cannelé de rascasse aux saveurs méridionales, coulis de poivron rouge et framboise
Tartare de tomate fraîche et confite, émietté de crabe, deux chips de pommes de terre séchées

PLAT CHAUD

Servi au buffet par nos chefs en tenue et toque parmi les convives
RISOTTO CREMEUX AUX SAINT JACQUES ET AUX ECRESSISSES sauce Nantua

BUFFET DE FROMAGES

affinés par notre Maître Fromager Champion du Monde et Meilleur Ouvrier de France 2007

BOUCHEES SUCREES soit 4 pièces

LES REDUITS SUCRES

Assortiment de tartelettes et gâteaux de fabrication maison

BOISSONS

Jus d'orange, jus de pamplemousse, eau de Vittel, eau de Perrier, Coca Cola

LA PAUSE DE L'APRES MIDI

Café pur Moka d'Ethiopie
Thé, lait, citron
Jus d'oranges, jus de pamplemousse, eaux minérales

Ce cocktail est composé selon le marché du jour et le nombre de convives

Le « tout compris » Fine Fourchette pour 32.14 € ht / personne
soit 33.91 € ttc tva 5.5 % incluse

Forfait boissons

Tarif par personne (tva 19.6%)

Quelques suggestions...

Apéritif

Kir pétillant à la liqueur de framboises	1 bouteille pour 4 personnes	2.15 € ht soit 2.57 € ttc
Kir pétillant à la crème de kiwi	1 bouteille pour 4 personnes	2.20 € ht soit 2.63 € ttc
Kir vin blanc à la crème de cassis	1 bouteille pour 4 personnes	1.99 € ht soit 2.38€ ttc
Punch Planteur	1 bouteille pour 4 personnes	2.53 € ht soit 3.03 € ttc

Champagne :

Champagne Brut Sélection	1 bouteille pour 5 personnes	4.59 € ht soit 5.49 € ttc
Champagne Pommery Brut Royal	1 bouteille pour 5 personnes	6.42 € ht soit 7.68 € ttc

Vin blanc :

AOC Saint Véran	1 bouteille pour 6 personnes	2.09 € ht soit 2.50 € ttc
Viognier « Domaine André Aubert » VDP Drôme	1 bouteille pour 6 personnes	2.22 € ht soit 2.66 € ttc
AOC Chignin Bergeron « La Bergeronnelle »	1 bouteille pour 6 personnes	3.83 € ht soit 4.58 € ttc

Vin rouge :

AOC Côtes du Rhône « Château la Renjardière »	1 bouteille pour 5 personnes	1.97 € ht soit 2.36 € ttc
AOC Crozes Hermitage Chapoutien»	1 bouteille pour 5 personnes	2.60 € ht soit 3.11 € ttc
AOC St Joseph « Deschants »	1 bouteille pour 5 personnes	3.66 € ht soit 4.38 € ttc

Budget Estimatif (Exemple de prestation)

CLIENT	DATE	NOMBRE	REF
ASSOCIATION CARA	27/10/2009	220	BR
DESIGNATION	Qté	PU TTC	PT TTC
TOUT COMPRIS COCKTAIL LUNCH	220	29,42 €	6 472,40 €
PRESTATION			TOTAL TTC
Total prestation			6 472,40 €
Total par personne		29,42 €	
CONDITIONS DE CONFIRMATION			MONTANT TTC
1er acompte à la signature de la confirmation	10%		647,24 €
2ème acompte un mois avant la manifestatio	60%		3 883,44 €
solde dès réception de facture (hors dépasse			1 941,72 €

[Confirmation du nombre de personnes](#)

Première variation du nombre d'invités :

10 jours ouvrables avant la date de réception, un écart de 10% en plus ou en moins du nombre de personnes sera toléré

Nombre définitif de participants (base de facturation) :

6 jours ouvrables avant la manifestation

[Prestations donnant lieu à facturation de suppléments](#)

Prestations de restauration supplémentaires

avec signature de votre part d'un budget établi au préalable

Dépassement des forfaits cave

et ouverture de la réserve prévue avec votre autorisation

Maintien du personnel au-delà des horaires indiqués

lié à un changement dans le déroulement de votre opération ou à la présence des invités à l'heure de départ définie

L'heure supplémentaire de jour est facturée 38.27 € TTC, par personnel restant (base tva 19,6% HT=32,00€)

L'heure supplémentaire de nuit est facturée 55.00 € TTC, par personnel restant (base tva 19,6% HT=46,00€)

Perte et casse du matériel constatées

à l'issue de votre réception (facturées au coût de remplacement) ;

Prise en charges des besoins électriques, eau courante, office

Suivant nos besoins, pris en charge par vos soins

(matériel de remise en température, matériel destiné aux animations culinaires, machines à café, éclairage des buffets...).

[Boissons](#)

Si vous fournissez les boissons alcoolisées, nous ne percevons pas de droit de bouchon et nous pouvons vous proposer

Le forfait de rafraîchissement des boissons, Transport et manutention :

1 palette de 450 kg 300.00 € ttc

1 carton de 10 kg 6.60 € ttc

Le forfait de récupération des bouteilles vides en fin de réception :

La bouteille 0.40 € ttc

Le forfait verrerie :

Forfait cocktail pour 2,5 verres par personne

0.60 € ttc / pers

Forfait repas pour 4 verres par personne 0.80 € ttc / pers

Conditions Générales de Ventes (cgv- mars 2008)

La S.A. « RADIX et SERRATRICE », ci-dessous dénommée « R & S », marques FINE FOURCHETTE, dont le siège social est ZAC TECHNISUD, 22, rue Vaujany, 38100 GRENOBLE et inscrite au RC GRENOBLE : B 314 656 117,

Article 1 : OBJET

Ces conditions générales de vente sont établies pour la réalisation de la prestation de service selon la demande du client dans le cadre du devis. L'envoi du bon de commande par le client vaut acceptation définitive du devis, du budget, des conditions générales de vente. Ce seront les seules pièces contractuelles liant le client et « R & S » si elles sont accompagnées d'un acompte de 70%.. Cette acceptation vaut également acceptation de toutes les contraintes réglementaires en vigueur, notamment limite dénivelé, limite horaire, limite alcoolémie, ...

Article 2 : PRESTATIONS

« R & S » et le client ont défini ensemble le détail des prestations annexées aux présentes.

Article 3 : OBLIGATIONS DE « R & S »

Dans le cadre de la prestation définie précédemment, « R & S » et le client conviendront des différentes dispositions qui seront confirmées dans la CONFIRMATION.

Article 4 : OBLIGATIONS DU CLIENT

Le client s'engage à mettre à la disposition de « R & S » LES MOYENS NECESSAIRES et prévus en annexe pour la bonne réalisation de la prestation. Le client s'engage dès la signature du présent contrat à préciser le nombre approximatif de repas qui devront être fournis sachant que les prix de vente ont été convenus en fonction d'un nombre de personnes demandé par le client. « R & S » se réserve la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse du nombre de couverts et des achats déjà réalisés. Jusqu'à 10 jours avant la réception, un écart maximum de 10% en moins du nombre de personnes à servir sera toléré. A partir de cette date le client devra signaler régulièrement toute fluctuation du nombre annoncé, que cette fluctuation soit en plus ou en moins. LE NOMBRE DEFINITIF DE COUVERTS DEVRA ETRE DONNE SIX JOURS AVANT LA DATE DE LA RECEPTION.

Article 5 : TRAVAUX SUPPLEMENTAIRES

Tous les travaux supplémentaires, non compris dans le devis et demandé en sus, sont soumis à commande écrite du client et à facturation supplémentaire.

Article 6 : PRIX

Les prix des produits et prestations sont fournis en fonction des coûts en vigueur au moment du devis

6.1 : validité : CETTE OFFRE A UNE VALIDITE DE SOIXANTE JOURS à compter de la date du présent devis et ce pour une date de réalisation inférieure à six mois date du devis. TOUTE COMMANDE PASSEE PAR LE CLIENT AU-DELA DE CETTE DATE DE VALIDITE SERA SOUMISE A L'ACCEPTATION DE « R & S » SELON SA DISPONIBILITE A LA PERIODE SOUHAITEE ET SELON L'EVOLUTION DES PRIX DES MATIERES PREMIERES ET DU COUT DE LA MAIN D'OEUVRE.

6.2 : date de réalisation : Si la date de réalisation est supérieure à SIX MOIS par rapport à la date du devis, « R & S » se réserve la possibilité D'AJUSTER LES PRIX, en fonction de l'évolution des prix des matières premières et en fonction de l'évolution du coût de la main d'œuvre, effectifs à la date de réalisation de la prestation. Le taux de TVA appliqué sera celui en vigueur au moment de la réalisation selon la nature de la prestation.

Article 7 : COMMISSION

L'ensemble des PRIX S'ENTEND TOUJOURS HORS COMMISSIONS.

Article 8 : REGLEMENT

- Le client versera impérativement 10% DU PRIX TTC A TITRE D'ACOMPTE, avec un minimum de 600 euros, par chèque à la signature des présentes. Ce versement, accompagné du contrat de prestation de service signé par le client et « R & S », rendra effectif l'enregistrement de la commande sur le planning de « R & S ».
- Un deuxième acompte de 60% sera exigé un mois avant la date de réception.
- LE SOLDE DEVRA ETRE VERSE A RECEPTION DE FACTURE et ce conformément aux dispositions de la loi N° 92-1442 du 31/12/92 relative aux délais de paiement.

Les factures se règlent au comptant. Toute somme non payée à l'échéance entraînera des intérêts de retard calculés au taux de 0,066 % par jour de retard. Conformément à la loi du 31/12/1992 et ce, à compter du 01/07/1993 : tout report d'échéance de règlement entraînera une pénalité de 1,50 % par mois de retard, ou un escompte de 1 % par mois entier de règlement anticipé. Toute facture recouverte par service contentieux sera majorée d'une indemnité fixée forfaitairement à 15 % des sommes dues avec un minimum de 150 euros.

Article 9 : DEFECTION ET ANNULATION DE COMMANDES

Le nombre définitif de repas annoncé à la date prévue à l'article 4 sera le nombre facturé. Aucune remise ne pourrait être réclamée par le client : « R & S » ayant engagé à cette date l'ensemble des frais de la réception. Dans l'hypothèse où LE CLIENT déciderait d'annuler la commande définie à l'article 1 du présent contrat, pour quelque cause que ce soit, d'une part les acomptes versés resteraient acquis et d'autre part LE CLIENT se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier ci-après :

Annulation 30 jours avant la date de réception :	30% du montant total TTC du devis,
Annulation 20 jours avant la date de réception :	60% du montant total TTC du devis,
Annulation 10 jours avant la date de réception :	80% du montant total TTC du devis,
Annulation 5 jours avant la date de réception :	90% du montant total TTC du devis,
Annulation entre 5 jours et la date de réception :	100% du montant total TTC du devis.

Article 10 : RESPONSABILITE

Les frais de remise en état des dommages causés au matériel et aux installations mis à disposition du client, les assurances nécessaires au bon déroulement de la réception seront à la charge de ce dernier. « R & S » engage sa responsabilité en ce qui concerne les prestations qu'elle facture (sauf pour les vols dans les vestiaires) et qui sont prévues au contrat. Par contre, elle dégage totalement sa responsabilité de toutes les prestations facturées directement au client par le fournisseur et pour lesquelles elle ne serait qu'un intermédiaire. Il est expressément entendu que le client ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de « R & S » pour ce type de prestation et, en particulier, LORSQUE LE CLIENT FOURNIT UNE QUELCONQUE NOURRITURE.

Les nouveaux textes communautaires régissant la profession de « R & S » obligent, sous le contrôle de la D.G.S.V. (services vétérinaires) et de la D.G.C.C.R.F. (répression des fraudes), à détruire et à jeter, à l'issue de chaque réception, « tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés ». Le personnel de « R & S » présent sur la réception est, en conséquence, tenu impérativement au respect de ces dispositions. « R & S » DEGAGE DONC ENTIEREMENT SA RESPONSABILITE SUR TOUS RISQUES ENCOURUS, DANS L'HYPOTHESE OU : SOIT LE CLIENT CONSERVE LES PRODUITS RESTANTS, SOIT LE CLIENT FOURNIT CERTAINS PRODUITS.

Nous informons le client que pour la protection de nos salariés qui sont amenés à effectuer le service, les lieux devront être entièrement non fumeurs. Néanmoins, si le client souhaite avoir des espaces où les convives peuvent fumer, merci de nous contacter pour étudier les moyens de pouvoir répondre à sa demande sans pour autant soumettre nos salariés à des expositions non-conformes avec la réglementation.

Article 11 : COMPETENCE

Toutes contestations relatives à l'interprétation et à l'exécution du présent contrat seront de la compétence du Tribunal de Commerce de GRENOBLE.

Article 12 : CONTESTATIONS - CASSES

Toute contestation lors de la livraison ou de la réception doit être signalée immédiatement et au plus tard dans le délai de 48 heures par le client (ou l'un de ses préposés dûment mandaté par lui à cet effet) par lettre recommandée avec accusé de réception. Les dégradations, les casses et les disparitions du matériel fourni par « R & S » sont à la charge du client. Après vérification par nos soins, ou ceux du loueur s'il y a lieu, ces matériels seront facturés à leur valeur de remplacement.

Article 13 : RETARDS ET EVENEMENTS MAJEURS

« R & S » ne pourra être tenu responsable des éventuels retards et événements majeurs ou conflits sociaux empêchant toute prestation dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle, tels que, de façon non limitative : interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, intempéries, retard dans les transports, fait d'autrui, forces majeures, grèves, etc... Il est entendu que « R & S » s'efforcera de prévenir le client de la survenance d'un événement de ce type.

Bon de Commande

Bon de commande à retourner à
Bénédicte RIEDEL
SA RADIX ET SERRATRICE
« LA FINE FOURCHETTE »
22 Rue Jean Vaujany
38100 GRENOBLE
FAX : 04 76 96 47 52

SOCIETE : ASSOCIATION CARA
Nom du contact : Monsieur ALLEMAND
Adresse :

Votre Réception du : 27 Octobre 2009

Par la présente, je soussigné(e)
Vous donne mon accord pour l'organisation de la manifestation citée en référence, selon les termes prévus dans votre dernier devis.

J'ai pris connaissance des conditions générales de vente et du budget estimatif annexés à ce bon de commande que j'ai dûment paraphés

J'ai noté que votre devis est estimatif et peut varier en fonction du nombre de mes invités, des boissons consommées, de l'heure de départ des invités ou toute autre modification.

Pour des raisons de qualité, d'approvisionnement et d'organisation, je m'engage à respecter les délais ci-dessous :

- | | |
|---|---|
| ⇒ Modification de commande | 10 jours ouvrables avant la date de la réception |
| ⇒ Modification du nombre d'invités | 6 jours ouvrables avant la date de la réception |

Veillez trouver ci-joint mon chèque d'acompte à l'ordre de SA RADIX ET SERRATRICE d'un montant de : 647.24 € nécessaire à l'enregistrement de ma commande.
Un deuxième acompte de 60 %, soit 3883.44 €, sera à verser un mois avant votre réception.
Le solde de votre commande s'effectuera à réception de la facture

Ma facture devra être transmise à l'attention de :

Société :

Adresse :

Date :
Signature avec mention
« lu et approuvé, bon pour accord »

Cachet de la Société