



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 5 juin 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 - siret 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.

# Les Pauses café

- Nos pauses sont dressées sur nappage en tissu agrémenté d'une décoration.
- Nous pouvons également vous proposer une atmosphère thématique personnalisée, comme une décoration florale.  
(Prévoir un complément tarifaire à évaluer ensemble)
- 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)
- 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
- Le service
  - Mise en place
  - Service des pauses café durant ½ heure
  - Au-delà, le service pourra se prolonger à votre convenance en heures supplémentaires à 38.27 euros TTC par salarié présent. tva 19,6% incluse soit 32,00 € HT.
- La logistique
  - Buffet, nappage tissu, verrerie, 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



## La Pause « Boissons »

Café pur Moka d'Ethiopie,  
Thé, lait, citron

Jus d'oranges, jus de pamplemousse  
Eaux minérales

---

**Votre Pause pour 3.92 € ttc par personne**

Pour de la vaisselle en porcelaine, il convient de prévoir 1.00 € ttc supplémentaire

## La Pause « Viennoiseries »

Café pur Moka d'Ethiopie,  
Thé, lait, citron

Jus d'oranges, jus de pamplemousse  
Eaux minérales

3 minis viennoiseries « pâtissier »  
Croissant, pain au chocolat.

---

**Votre Pause pour 5.18 € ttc par personne**

Pour de la vaisselle en porcelaine, il convient de prévoir soit 1.00 € ttc supplémentaire

## La Pause « Fours Secs »

Café pur Moka d'Ethiopie,  
Thé, lait, citron

Jus d'oranges, jus de pamplemousse  
Eaux minérales

3 fours secs  
(cookie, muffin, cannelé, meringue....)

---

**Votre Pause pour 5.18 € ttc par personne**

Pour de la vaisselle en porcelaine, il convient de prévoir soit 1.00 € ttc supplémentaire

## La Pause « Macarons »

Café pur Moka d'Ethiopie,  
Thé, lait, citron

Jus d'oranges, jus de pamplemousse  
Eaux minérales

3 Macarons multicolores

---

**Votre Pause pour 5.18 € ttc par personne**

Pour de la vaisselle en porcelaine, il convient de prévoir soit 1.00 € ttc supplémentaire

# Buffet 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, porte-serviettes en fer forgé
  - Des carrés de pelouse
- Nous accordons la platerie utilisée pour le dressage de vos plats :
  - Plats colorés
  - Ardoises
- Nos repas sont dressés sur nappage en tissu blanc, avec de la vaisselle en porcelaine et des couverts en inox de qualité.
- 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 la préparation de votre réception.
  - officier pour veiller aux arrières de votre réception

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

- Le service
  - Mise en place
  - Service du buffet durant 1h30
  - Au-delà, le service pourra se prolonger à votre convenance en heures supplémentaires à 38.27 euros ttc par salarié présent .
- La logistique
  - Buffet, tables, chaises, 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
- Nous pouvons vous proposer une personnalisation de votre réception : art de la table, décoration florale, centres de tables, lumières.  
(prévoir un complément tarifaire à évaluer ensemble).



## Buffet Couleur

### Entrées

Cake aux olives et senteur provençale, coulis de tomates fraîches  
Houmous et caviar de légumes à tartiner soi-même sur des crostinis  
Salade crétoise, tomate, fêta au basilic et olives

### Plat principal

Tajine de volaille aux citrons confits et cumin  
Semoule de blé aux raisins

### Buffet de dessert

Pavé cappuccino  
Salade d'orange à la menthe

### Buffet du boulanger

Buffet de pains spéciaux

### Boissons

Eaux minérales  
VDP Côteaux de l'Ardèche « Les Terrasses »,  
1 bouteille pour 5 personnes  
Café pur Moka d'Éthiopie

---

**Votre Buffet pour 32.43 € ttc par personne**

## Buffet de la Mer

### Entrées

Salade d'orecchiettes aux poivrons grillés et crevettes

Ratatouille glacée

Salade de poulpes marinières et coriandre

### Plat principal

Trilogie de poissons, parfum de bouillabaisse

Pomme vapeur au beurre citronné

### Buffet de dessert

Iles flottantes au caramel

Gros baba au rhum et jatte de chantilly

### Buffet du boulanger

Buffet de pains spéciaux

### Boissons

Eaux minérales

VDP Côteaux de l'Ardèche « Les Terrasses »,

1 bouteille pour 5 personnes

Café pur Moka d'Éthiopie

---

**Votre Buffet pour 32.43 € ttc par personne**

## Buffet du Monde

### Entrées

Assortiment de tapas  
Tortillas aux quatre couleurs  
Warps de saumon, sauce blanche  
Salade des Andes au quinoa

### Plat principal

Servi dans un Wok depuis le buffet

Fricassée de volaille aux graines et huile de sésame,  
Nouilles chinoises et Mikado de légumes

### Buffet de dessert

Cheese Cake  
Brownies aux noix

### Buffet du boulanger

Buffet de pains spéciaux

### Boissons

Eaux minérales  
VDP Côteaux de l'Ardèche « Les Terrasses »,  
1 bouteille pour 5 personnes  
Café pur Moka d'Éthiopie

---

**Votre Buffet pour 32.43 € ttc par personne**

## L'Ardoise

■ L'Ardoise est issue du mélange de la culture montagnarde et de notre concept de restauration efficace et chaleureux. Ainsi, vous étonnez vos convives avec un concept fort, novateur et humain. Si le temps vous le permet, vous mangez à votre rythme, en revanche, l'ardoise est le seul moyen d'optimiser votre journée de séminaire en délivrant un repas de qualité tout en gagnant de ½ heure jusqu'à 1 heure de temps lors de votre déjeuner.

■ De plus, la vaisselle en bois est issue de forêts gérées équitablement (FCP). Elle est transformable en combustible.

■ Nos ardoises sont dressés sur un nappage en tissu blanc, surappé d'un carré avec quelques galets décoratifs et de la vaisselle en bois, des couverts en inox de qualité.

■ Nous pouvons vous proposer une personnalisation de votre réception : décoration florale, centres de tables, lumières.  
(Prévoir un complément tarifaire à évaluer ensemble).

■ Le personnel

- 1 maître d'hôtel responsable de votre réception.
- 3 serveurs ou serveuses pour la mise en place le service et le rangement de votre réception
- 1 cuisinier pour la préparation de votre réception.

■ Le service

- Mise en place
- Service du repas durant 1h30
- Au-delà, le service pourra se prolonger à votre convenance en heures supplémentaires à 38.27 € ttc par salarié présent.

■ La logistique

- Tables, chaises, 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



## L'ardoise Provençale

Servis dans des boîtes en bois issues de forêts gérées équitablement (FCP),

### Le hors d'œuvre

Turban de courgettes et aubergines confites tapenade noire  
Concassé de tomate

### Le plat principal

Gardianne de taureau à la provençale  
Écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

### Le dessert

Crumble de nougat et abricot

### Les Boissons

VDP Côteaux de l'Ardèche « Les Terrasses »  
1 bouteille pour 5 personnes

Eaux minérales

Café pur Moka d'Ethiopie

Pain

---

**Votre Ardoise pour 28.44 € ttc par personne**

## L'ardoise Régionale

Servie dans des boîtes en bois issues de forêts gérées équitablement (FCP),

### Le hors d'œuvre

Rillette de truite et ses tartines grillées

### Le plat principal

Fricassée de volaille sauce Nantua  
Un risotto crémeux aux éclats de châtaignes

### Le dessert

Dôme de mousse au chocolat, pépites de praline

### Les Boissons

VDP Côteaux de l'Ardèche « Les Terrasses »  
1 bouteille pour 5 personnes

Eaux minérales

Café pur Moka d'Ethiopie

Pain

---

**Votre Ardoise pour 28.44 € ttc par personne**

## Budget Estimatif (Exemple de prestation)

CLIENT	DATE	NOMBRE	REF
ASSOCIATION CARA	27/10/2009	220	BR
DESIGNATION	Qté	PU TTC	PT TTC
PAUSE CAFE VIENNOISERIES	220	5,18 €	1 139,60 €
ARDOISES	220	28,44 €	6 256,80 €
PAUSE CAFE BOISSONS	220	3,92 €	862,40 €
PRESTATION			TOTAL TTC
<b>Total prestation</b>			<b>8 258,80 €</b>
<b>Total par personne</b>		<b>37,54 €</b>	
CONDITIONS DE CONFIRMATION			MONTANT TTC
1er acompte à la signature de la confirmation	10%		<b>825,88 €</b>
2ème acompte un mois avant la manifestatio	60%		<b>4 955,28 €</b>
solde dès réception de facture (hors dépasse			<b>2 477,64 €</b>

### 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 recouvrée 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 :

- |   |   |
|---|---|
| ⇒ <b>Modification de commande</b>         | <b>10 jours ouvrables</b> avant la date de la réception |
| ⇒ <b>Modification du nombre d'invités</b> | <b>6 jours ouvrables</b> 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 : 825.88 € nécessaire à l'enregistrement de ma commande.  
Un deuxième acompte de 60 %, soit 4955.28 €, 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