

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

2025
Mariage





- 1** Savoir-faire
- 2** Mariage.net
- 3** Réseaux sociaux
- 4** Menus signatures
- 5** Menu Ambiance
- 9** Menu Evidence
- 13** Menu Végétarien
- 17** Menu Spécifiques & Logistiques
- 19** Services à la carte
- 20** Suggestions Evidence
- 21** Carte des boissons
- 13** Brunch

Créateur de réception sur mesure

Evidence met son savoir-faire à votre service pour créer une **réception qui séduit les sens**. Nos mets raffinés s'accompagnent d'une **décoration épurée et élégante**, spécialement conçue pour **sublimer votre cocktail** et offrir à vos invités une ambiance chic et harmonieuse.

Avec une prestation complète et des **partenaires de confiance**, nous faisons de chaque instant un **moment inoubliable**, où le goût et l'esthétique se rencontrent.



Notre
Savoir-faire



Chez **Evidence**, nous savons que votre mariage est un moment unique, et que chaque détail compte.

Récompensés chaque année depuis 2016 pour notre créativité et notre savoir-faire culinaire, nous vous proposons une expérience gustative inoubliable, spécialement conçue pour sublimer votre grand jour.





Evidence
réception
traiteur

*Suivez-nous
& laissez-vous inspirer !*



Nos
Réseaux sociaux

Ambiance

Cocktail 12 pièces
&
Déjeuner/Dîner



Evidence

Cocktail 17 pièces
&
Déjeuner/Dîner



Végétarien

Cocktail 15 pièces
&
Déjeuner/Dîner



Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

Menu

Ambiance

Cocktail 12 pièces & Repas



Les tentations

(3 pièces par personne)

Macaron à la truffe & vanille, éclats fleur de sel
Brochette de poulpe, gambas et chorizo aux épices

Les variations

(2 pièces par personne)

Fine pince de bœuf crème d'ail et légumes braisés
Burger de crevettes & émulsion de rouille maison

La décorative

(2 pièces par personne)

Mille-feuille de volaille et Comté affiné, relevé au tandoori
Cupcake salé au saumon et épices Zaatar & chantilly de chèvre frais

La savoureuse

(1 pièce par personne)

Tatin de foie gras de canard, pommes & pain d'épice

La pièce chaude

(1 pièce par personne) | En passage

Gyozas de légumes sauce aigre douce



Animations gourmandes préparées devant les convives

(4 pièces par personne)

3 animations au choix | En deux temps

Véritables ravioles de Royan au pecorino affiné et tomates confites

Découpe de tataki de saumon & thon relevés au soja et gingembre

Découpe de jambon Serano, crostini et caviar de tomates séchées

Présentation de foie gras frais mi-cuit au Sauternes
& assortiment de brioches, chutney de figues

Animation Street food 5€

Mini tacos de bœuf à la truffe

Brochette de volaille Teriyaki

Burger de St Jacques et écrevisse



Option barbe à papa de foie gras

Accueil de vos convives avec
une barbe à papa de foie gras
Supplément : 2,50€ TTC/personne



Le cocktail comprend

Eaux minérales plates & gazeuses
(bouteilles en verre)

Coca cola et Jus de fruits

Verrerie, Serviettes cocktail, Vasque

Nappage & Décoration florale épurée des buffets

Cocktail
Ambiance 12 pièces

Entrée

(Au choix)

Mi cuit de foie gras de canard & sa compotée de mangue, sel de Guérande

-

Crèmeux de panais, cœur de noix de St Jacques & copeaux de chorizo grillé en verrine

-

Gaufre de seigle aux gambas et écrevisses relevées à l'huile de truffe, caviar & poivrons rouges

-

Terre & mer de tataki de bœuf & de saumon gravlax, crèmeux de jeunes pousses d'épinard

-

Buns roll d'effiloché de veau, émulsion de morilles

-

Copeaux de bresaola & mi-cuit de thon, mousse de petits pois & graines de tournesol en verrine

-

Duo chaud-froid de foie gras de canard « Maison », chutney de figues & brioche tranchée

Supplément : 3€ TTC /personne



Plat

(Au choix)

Cuisseau de veau cuit à basse température, jus réduit au romarin (flambé au cognac devant les convives)

-

Suprême de pintadeau rôti & crèmeux lié aux étrilles

-

Magret de canard marqué au caramel, gingembre et citron vert

-

Paleron de bœuf confit au vin rouge, jus court au tamarin

-

Filet de maigre aux algues et nage de verdurette

-

Pièce de veau braisé aux girolles, jus relevé aux jeunes baies

-

Pavé d'agneau cuisiné au beurre d'ail noir & sarriette, sauce acidulée

-

Filet de bœuf grillé à la fleur de sel, jus parfumé aux champignons de saison

Supplément : 3€ TTC /personne

-

Risotto de céréales à la truffe, gambas royales & filet de rouget, coulis de homard

Supplément : 3€ TTC /personne



Accompagnements

(2 au choix)

Pommes grenailles à la fleur de sel

-

Assortiment de légumes de saison

-

Crèmeux de polenta & petits légumes

-

Champignons forestiers prestiges

-

Gratin dauphinois à l'ancienne

-

Dariole de courgettes et poivrons

-

Riz blanc Arménien aux amandes effilées

-

Tagliatelles de légumes

-

Plat servi avec deux accompagnements et une tomate grappe rôtie au thym



Déjeuner/Dîner
Ambiance

Gourmandises des pâturages

(Au choix)

1/3 de Saint Marcellin affiné & Fromage blanc à la crème

Sur plateau (cagette en bois),
assortiment de quatre fromages :

Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Comté affiné & St Félicien

Supplément 2 € TTC/personne

Accompagnés de son pain aux noix



Féerie de douceurs

Présentation au buffet puis assiette gourmande servie à table

Finger intense au chocolat noir et feuillantine

Verrine aux saveurs de spéculos, biscuit et compotée aux fruits rouges

Sablé et dôme crémeux citron meringué, zeste de citron vert

Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)

Pyramide de macarons servie avec le café au buffet

Mise à disposition d'une fontaine de champagne



Le menu comprend

Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)

Pain, café & thé

Vacation de service de 12h

Nappage et serviettes en tissu blanc

Vaisselle & Verrerie

Pas de droit de bouchon

Tarifs

Prix par personne au cocktail et au repas 75 € TTC

Prix par invité supplémentaire au cocktail 31 € TTC

Si le nombre d'adultes présents au repas est :

Compris entre 80 et 100 personnes,
un supplément de 5€ TTC par convive sera appliqué

Compris entre 60 et 80 personnes,
un supplément de 10€ TTC par convive sera appliqué

Inférieur à 60 personnes,
un supplément de 15€ TTC par convive sera appliqué

Frais de déplacement

A définir en fonction du lieu

Déjeuner/Dîner | Suite
Ambiance

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

Menu

Evidence

Cocktail 17 pièces & Repas



Les tentations

(3 pièces par personne)

Macaron de foie gras de canard & confiture de figues
Pétale de magret séché à la fleur de sel, framboise & gaufre aux céréales
Bretzel revisité de volaille caramélisé, coriandre et sauté asiatique

Les variations

(2 pièces par personne)

Fine pince de bœuf, homard & fondant de cébette
Burger d'effiloché de veau et tomates jaunes

Les découvertes

(2 pièces par personne)

Pain au sésame, chair de crabe au curry vert & œufs de brochet fumés
Financier au pesto de basilic, mozzarella & chiffonnade de bresaola

Les savoureuses

(2 pièces par personne)

Sablé aux oignons, flétan fumé & piperade de poivrons rouges
Entremet de truite et cabillaud, sablé au fromage et pickles de légumes

La pièce chaude

(1 pièce par personne) | En passage

Mandu de vermicelles et légumes à la citronnelle (sauce soja)



Animations gourmandes préparées devant les convives

(7 pièces par personne)

4 animations au choix | En deux temps

Véritables Ravioles de Royan à la crème de cèpes
-
Poché de noix de St Jacques et saumon aux saveurs asiatiques
-
Découpe de travers de bœuf confit et jus glacé
-
Persillade de grenouilles, désossées & coulis de poivrons rouges
-
Foie gras poêlé à la fleur de sel et brioches

Animation Street food 5€

Mini tacos de bœuf à la truffe
-
Brochette de volaille Teriyaki
-
Burger de St Jacques et écrevisse



Option barbe à papa de foie gras

Accueil de vos convives avec une barbe à papa de foie gras
Supplément : 2,50€ TTC/personne



Le cocktail comprend

Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)
Coca cola et Jus de fruits
Verrerie, Serviettes cocktail, Vasque
Nappage & Décoration florale épurée des buffets

Amuse-bouche

(Au choix)

Tronçon de gambas royale & corsé de citron vert, pain foccacia

Demi-coque de macaron à la vanille, foie gras aux saveurs exotiques

Délice de thon mi-cuit mariné, jeunes pousses d'épinard et craquant de gressins

Comme un ravioli betterave, cœur de Saint jacques & crémeux aux saveurs de céleri

Déclinaison d'œufs de caille et magret fumé, siphon de champignon & toast grillé



Plat

(Au choix)

Cuisseau de veau cuit à basse température jus réduit au romarin
(flambé au cognac devant les convives)

Suprême de pintadeau rôti & crémeux lié aux étrilles

Magret de canard marqué au caramel, gingembre et citron vert

Paleron de bœuf confit au vin rouge, jus court au tamarin

Filet de maigre aux algues et nage de verdurette

Pièce de veau braisé aux giroles, jus relevé aux jeunes baies

Pavé d'agneau cuisiné au beurre d'ail noir & sarriette, sauce acidulée

Filet de bœuf grillé à la fleur de sel, jus parfumé aux champignons de saison

Supplément 3 € TTC /personne

Risotto de céréales à la truffe, gambas royales & filet de rouget, coulis de homard

Supplément 3 € TTC /personne



Accompagnements

(2 au choix)

Pommes grenailles à la fleur de sel

Assortiment de légumes de saison

Crémeux de polenta & petits légumes

Champignons forestiers prestigés

Gratin dauphinois à l'ancienne

Dariole de courgettes et poivrons

Riz blanc Arménien aux amandes effilées

Tagliatelles de légumes

Assortiment de céréales végétales relevées au safran

**Plat servi avec deux accompagnements
et une tomate grappe rôtie au thym**



Gourmandises des pâturages

(Au choix)

1/3 de Saint Marcellin affiné & Fromage blanc à la crème

Sur plateau (cagette en bois),
assortiment de quatre fromages :

Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Comté affiné & St Félicien

Supplément 2 € TTC/personne

Accompagnés de son pain aux noix



Féerie de douceurs

Présentation au buffet puis assiette gourmande servie à table

Finger au citron de Sicile et croustillant de chocolat blanc

Verrine aux fruits rouges et éclats de caramel

Sablé et dôme crémeux aux chocolats

Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)

Pyramide de macarons servie avec le café au buffet

Mise à disposition d'une fontaine de champagne



Le menu comprend

Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)

Pain, café & thé

Vacation de service de 12h

Nappage et serviettes en tissu blanc

Vaisselle & Verrerie

Pas de droit de bouchon

Tarifs

Prix par personne au cocktail et au repas 78 € TTC

Prix par invité supplémentaire au cocktail 35 € TTC

Si le nombre d'adultes présents au repas est :

Compris entre 80 et 100 personnes,
un supplément de 5€ TTC par convive sera appliqué

Compris entre 60 et 80 personnes,
un supplément de 10€ TTC par convive sera appliqué

Inférieur à 60 personnes,
un supplément de 15€ TTC par convive sera appliqué

Frais de déplacement

A définir en fonction du lieu

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

Menu

Végétarien

Cocktail 15 pièces & Repas



8 pièces cocktail

Macaron à la truffe & vanille, éclats de fleur de sel

Découpe de wraps aux jeunes pousses & shiitakés grillés au sésame

Moelleux au fromage, épices Zaatar et chantilly de tomates rouges

Le burger de maïs aux courgettes & champignons grillés à l'aïoli

Nougat de chèvre aux petits légumes et pistaches torréfiées

Cube de polenta au parmesan, betterave, roquette & légumes de saison

Mini navette au beurre de truffe, ricotta & légumes confits

Panini de pomme de terre ricotta & caviar de poivrons rouges



La pièce chaude

(1 pièce par personne) | En passage

Le croque au comté affiné



Le cocktail comprend

Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)

Coca cola et Jus de fruits

Verrerie, Serviettes cocktail, Vasque

Décoration florale épurée des buffets

Animations gourmandes préparées devant les convives

(4 pièces par personne)

6 animations au choix | En deux temps

Risotto aux deux asperges & champignons noirs au vin blanc

Véritables ravioles de Royan à la crème de cèpes

Déclinaison de légumes grillés à la plancha, condiment de caviar tomate

Gnocchis au parmesan & épinards frais

Marmite de légumes maraicher & pesto de cresson



Cocktail Végétarien 15 pièces

Entrée

(Au choix)

Burrata de chèvre au pesto & chips de sarrasin grillé,
tomates noires et coulis de maïs

Brochette de légumes marinés & grillés,
smoothie de petits pois/anis



Plat

(Au choix)

Galette végétale aux petits légumes grillés,
fleur de sel et fondue d'oignons

Croustillant de chèvre frais au basilic,
coulis de cresson relevé au piment d'Espelette



Accompagnements

(2 au choix)

Pommes grenailles à la fleur de sel

-

Assortiment de légumes de saison

-

Crèmeux de polenta & petits légumes

-

Champignons forestiers prestiges

-

Gratin dauphinois à l'ancienne

-

Dariole de courgettes et poivrons

-

Riz blanc Arménien aux amandes effilées

-

Tagliatelles de légumes

-

Assortiment de céréales végétales relevées au safran

-

**Plat servi avec deux accompagnements
et une tomate grappe rôtie au thym**



Gourmandises des pâturages

(Au choix)

1/3 de Saint Marcellin affiné & Fromage blanc à la crème

Sur plateau (cagette en bois),
assortiment de quatre fromages :

Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Comté affiné & St Félicien

Supplément 2 € TTC/personne

Accompagnés de son pain aux noix



Féerie de douceurs

Présentation au buffet puis assiette gourmande servie à table

Pyramide de macarons servie avec le café au buffet

Mise à disposition d'une fontaine de champagne

(Au choix)

Desserts Ambiance

Finger intense au chocolat noir et feuillantine

Verrine aux saveurs de spéculos, biscuit et
compotée aux fruits rouges

Sablé et dôme crémeux citron meringué, zeste de citron vert

Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)



Desserts Evidence

Finger au citron de Sicile et croustillant de chocolat blanc

Verrine aux fruits rouges et éclats de caramel

Sablé et dôme crémeux aux chocolats

Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)



Le menu comprend

Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)

Pain, café & thé

Vacation de service de 12h

Nappage et serviettes en tissu blanc

Vaisselle & Verrerie

Pas de droit de bouchon

Tarifs

Prix par personne au cocktail et au repas 76 € TTC

Prix par invité supplémentaire au cocktail 32 € TTC

Si le nombre d'adultes présents au repas est :

Compris entre 80 et 100 personnes,
un supplément de 5€ TTC par convive sera appliqué

Compris entre 60 et 80 personnes,
un supplément de 10€ TTC par convive sera appliqué

Inférieur à 60 personnes,
un supplément de 15€ TTC par convive sera appliqué

Frais de déplacement

A définir en fonction du lieu

Déjeuner/Dîner | Suite
Végétarien

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

Menus

Spécifiques & logistiques

Menu enfant | Menu prestataire | Service & Installation



Menu Enfant

(De 5 ans à 12 ans)

Cocktail des mariés
-
Escalope de volaille rôtie et pommes de terre fondantes
-
Desserts des mariés

18 € TTC



Menu Prestataires

(Identique aux mariés)

Entrée
-
Plat
-
Desserts

33€ TTC



Service & Installation

Service : 1 serveur pour 30 convives
-
Cuisine : 1 chef et 1 cuisinier pour 100 convives
-
Vacation de 12h
Nos équipes sont sur place de 13h00 à 01h00
-

**Tout dépassement d'horaire,
entraînera la facturation d'heures supplémentaires
au prix de 50 € TTC / heure / personnel**



Menus Spécifiques & Logistiques

Services

Renfort pour le vin d'honneur + 1 serveur :

50 € TTC / heure

(Vacation de 6h00 minimum aller-retour compris)

A réajuster en fonction du besoin et du temps de route

Départ de nos équipes à 01h00 du matin,
fermeture avec 1 binôme de serveurs (open bar...) :

100 € TTC / heure

Reprise de vos bouteilles vides :

forfait de 100 € TTC



Matériels

Nappage supplémentaire (Urne, DJ, Candy bar) :

13 € TTC / nappe

Le linge de table abimé (cire de bougies, escarbilles, feutre, etc.)
sera facturé directement au client par notre prestataire AUGUST EVENTS



Nos
Services à la carte

Pièce montée de fromages

Présentée au buffet puis servie à l'assiette

5 sortes de fromages :
Brie de Meaux
Tome de Savoie
St Nectaire
Fourme d'Ambert
Chèvre frais

Accompagnés de son pain aux noix

Forfait par personne : 4,50 € TTC



Pour votre fin de soirée

Nous proposons des buffets salés et sucrés pour votre fin de soirée

Assortiment de pièces cocktail salées
-
Palette lyonnaise de charcuteries fines
-
Découpe de fromages affinés
-

Mini cheeseburger au cheddar, mini croque au comté, mini Hot-dog moutarde à l'ancienne

Assortiment de pièces sucrées
-

Devis sur mesure adapté à vos envies et à votre budget



Nos cocktails

(2 boissons au choix
pendant la durée du cocktail)

Supplément de 5 € TTC par personne

Evidence

Pétillant, Rosé, Cointreau, liqueur de framboise,
sirop de fraise, citron vert

Cocktail de fruits

Orange, ananas, goyave, mangue,
sirop de fraise (servi en limonadier)

Planteur

Rhum blanc, rhum ambré, sucre de canne,
gingembre, vanille, jus d'orange et d'ananas

Brésilien

Cachaça, jus d'ananas, sucre de canne,
citron vert, Perrier

Sangria blanche

Vin blanc, Grand Marnier, limonade,
cannelle, pêche blanche, citron

Soupe Champenoise

Cointreau, pétillant, jus de citron, sucre de canne



Option Animation

Supplément de 5 € TTC par personne

(Au choix)

Mojito

Rhum, citron, sucre de canne,
menthe fraîche, Perrier

Spritz

Apérol, prosecco,
Perrier, tranche d'orange



Notre champagne

Champagne Brut Tradition Guillemintot

22 € TTC la bouteille



Notre cave à vins

**Les millésimes (2020-2021-2022)
peuvent changer en cours d'année**

Vins Rouges

Saint Joseph « Victor Berard » : **24 € TTC**
Crozes-Hermitage « Victor Berard » : **25 € TTC**
Côtes du Rhône « Victor Berard » : **18 € TTC**

Vins Blancs

Chardonnay « Jean Balmont » : **16 € TTC**
Côtes de Gascogne moelleux « Domaine du Touch » : **15 € TTC**

Vin Rosé

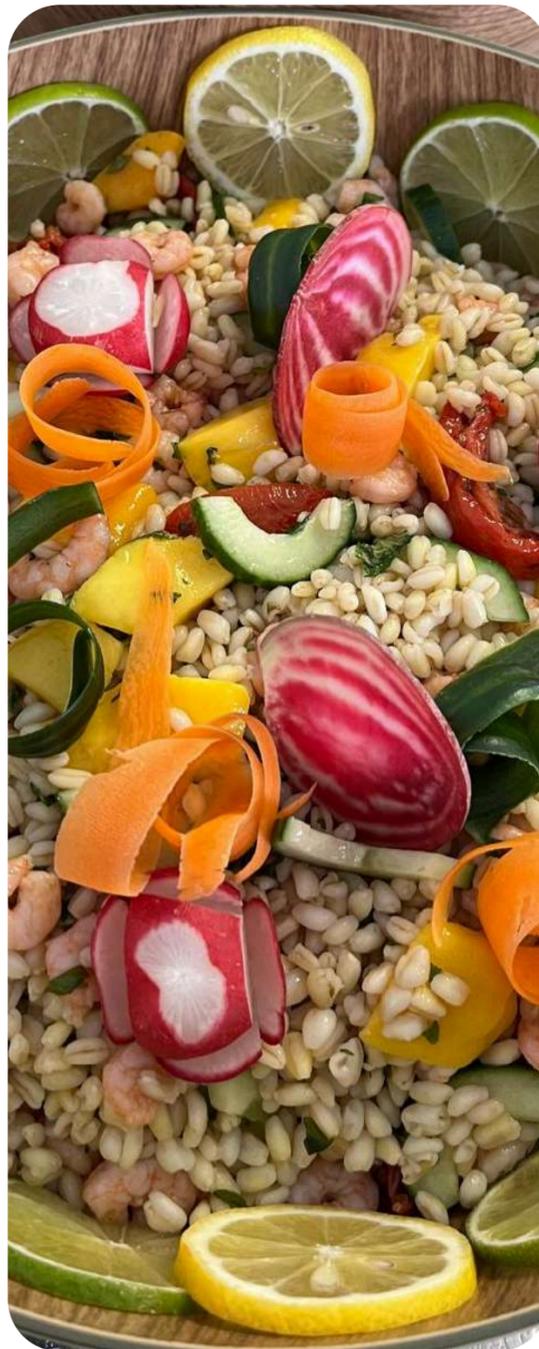
Côte de Provence « Hauts plateaux » : **18 € TTC**

Vin Pétillant

Blanc de blanc brut « JP Chenet » : **15 € TTC**



Formule à 18 € TTC



Eventail de salades

Evidence

Quinoa, volaille aux épices,
légumes du marché, menthe fraîche

Italienne

Macaronis, pesto de basilic,
copeaux de parmesan & tomates cerises

Planche du charcutier

Caillette de la Drôme
Jambon blanc
Pâté croute de campagne
Rosette
Accompagnés de ses condiments

Viandes froides

Rôti de bœuf aux épices douces
Pilons de poulet au tandoori

Desserts

Tarte aux pommes caramélisées
Éclats de noisette

Nos suggestions



Panier de crudités

Carotte, concombre, chou-fleur, tomate cerise...

Eventail de salades

La Thaïlandaise

Saumon thaï, chou chinois, riz vinaigré,
concombre, citronnelle & vinaigrette au soja

La Rustique

Pommes de terre grenaille, magret de canard,
œufs durs, tomates, graines de tournesol, roquefort et aioli

Délices de la mer

Méli-mélo de terrines de poisson
Découpe de saumon fumé
Rillettes de cabillaud & crabe au fromage frais & blinis
Chipirons marinés à la citronnelle & menthe fraîche

Viandes froides

Découpe de gigot d'agneau rôti à l'ail rose du Tarn
Aiguillettes de canard grillées, marinées au sirop de groseille

Gourmandises des pâturages

Assortiment de fromages : Brie, Comté, St Marcelin...

Desserts

Salade de fruits frais de saison
Brownie chocolat caramel

Veillez nous consulter pour les suggestions

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

Un grand
Merci !

📍 9 rue du Progrès, 69800 Saint-Priest

👤 Franck LESCUYER - Chargé de Projet Mariage 📞 06 62 51 24 38

👤 Serge ARNAUD - Directeur Commercial Evènementiel 📞 06 62 32 31 26

✉️ evidencereception@gmail.com

🌐 www.evidence-reception.com



Nos Conditions générales de vente

Principe

Tous les plats sont élaborés dans nos locaux à partir de produits bruts. Les nouveaux textes communautaires régissant la profession nous obligent à détruire ou à jeter à l'issue de la réception, tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, notre société se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver des produits restants. Dans le cadre des livraisons, nous attirons votre attention sur le fait qu'il échoit au client de prévoir un mode de conservation ad hoc des denrées. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être ni reprise ni échangée.

Article 1 - Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent, sans restriction ni réserve à tout achat des services de traiteur (« Les Services ») proposés par EVIDENCE RECEPTION (« Le Prestataire ») aux consommateurs et Clients non professionnels (« Les Clients ou le Client »). Le Client est tenu d'en prendre connaissance avant toute passation de commande. Le choix et l'achat d'un Service est de la seule responsabilité du Client. Ces conditions s'appliquent à l'exclusion de toutes autres conditions, et notamment celles applicables pour d'autres circuits de commercialisation des Services ou sur Internet. Ces Conditions Générales de Vente sont systématiquement communiquées à tout Client préalablement à la conclusion du contrat de fourniture des Services et prévaudront le cas échéant, sur toute autre version ou tout autre document contradictoire. Le Client déclare avoir pris connaissance des présentes Conditions Générales de Vente et les avoir acceptées avant la conclusion du contrat de fourniture des Services. La validation de la commande de Services par le Client vaut acceptation sans restriction ni réserve des présentes Conditions Générales de Vente. Ces Conditions Générales de Vente pouvant faire l'objet de modifications ultérieures, la version applicable à l'achat du Client est celle en vigueur au jour de la conclusion du contrat. Les coordonnées du Prestataire sont les suivantes :

EVIDENCE RECEPTION
9 AVENUE DU PROGRES
69800 SAINT PRIEST

Article 2 - Commandes

Le Client sélectionne les Services qu'il désire commander, selon les modalités suivantes :

- Un devis est systématiquement remis au Client.
- Le Client retournera à EVIDENCE RECEPTION, son contrat et devis paraphés en apposant la mention « lu et approuvé, bon pour accord » suivi de sa signature sur chaque document.

Il appartient au Client de vérifier l'exactitude de la commande et de signaler immédiatement toute erreur. La vente de Services ne sera considérée comme définitive qu'après l'envoi au Client de la confirmation de l'acceptation de la commande par EVIDENCE RECEPTION et après encaissement par celle-ci de l'intégralité de l'acompte dû, à savoir : 2 400 € TTC.

Le nombre d'adultes présents au repas, indiqué sur le contrat, sera la base minimum de facturation.

Le nombre définitif de réservations devra nous être communiqué par écrit au plus tard CINQ (5) jours ouvrés avant la date de la prestation, passé ce délai, il ne pourra plus être modifié.

Nos Conditions générales de vente

Toute commande sur devis ne sera considérée comme définitive par EVIDENCE RECEPTION qu'après :

- Etablissement d'un devis par le Prestataire et envoi au Client de la confirmation de l'acceptation de la commande par courrier ou par mail.
- Les devis établis par le Prestataire sont valables pendant une durée de TRENTE (30) jours.
- Validation du devis et des autres modalités éventuelles de fourniture des Services par le Client par courrier ou par mail selon les modalités visées ci-dessus.

EVIDENCE RECEPTION se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un Client avec lequel il existerait un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

En cas d'annulation de la commande par le Client après son acceptation par le Prestataire, pour quelque raison que ce soit hormis la force majeure, l'acompte versé à la commande, tel que défini à l'article "Conditions de paiement" des présentes Conditions Générales de Vente sera acquis de plein droit .

Article 3 - Tarifs

Les Services proposés par le Prestataire sont fournis aux tarifs en vigueur selon le devis établi par le Prestataire, lors de l'enregistrement de la commande par le Prestataire. Les prix sont exprimés en Euros, HT et TTC. Ces tarifs sont fermes et non révisables pendant une période d'an et demi, celui-ci se réservant le droit, hors cette période de validité, de modifier les prix à tout moment en fonction de l'indice de prix. Le paiement demandé au Client correspond au montant total de l'achat, y compris ces frais. Une facture est établie par le Prestataire et remise au Client lors de la fourniture des Services commandés. Notre personnel n'est pas formé pour la remise en état du lieu de réception, le Client doit s'assurer de la prise en charge de la prestation de ménage lors de la réservation de la salle.

Article 4 - Conditions de paiement

Un acompte correspondant à DEUX MILLE QUATRE CENTS euros (2 400 €) est exigé lors de la passation de la commande par le Client et la signature du contrat. Cet acompte ne pourra en aucun cas être qualifié d'arrhes. Un deuxième versement peut être remis lors de notre dernière rencontre environ un mois avant la prestation afin de diminuer le montant restant dû. Le solde du prix est payable au comptant, 5 jours avant la date de la réception, dans les conditions définies à l'article « Fourniture des Services » ci-après. Le règlement du solde se fera par virement sur le compte EVIDENCE RECEPTION ci-après :

IBAN : FR76 1027 8073 2700 0205 3900 371 / BIC : CMCIFR2A

En cas de retard de paiement et de versement des sommes dues par le Client au-delà du délai ci-dessus fixé, et après la date de paiement figurant sur la facture adressée à celui-ci, des pénalités de retard calculées au taux de une fois et demie (1.5) le taux d'intérêt légal du montant TTC du prix de la fourniture des Services, seront acquises automatiquement et de plein droit au Prestataire, sans formalité aucune ni mise en demeure préalable. Le retard de paiement entraînera l'exigibilité immédiate de l'intégralité des sommes dues par le Client, sans préjudice de toute autre action que le Prestataire serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre du Client. En outre, le Prestataire se réserve le droit, en cas de non respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, de suspendre ou d'annuler la fourniture des Services commandés par le Client et/ou de suspendre l'exécution de ses obligations.

Aucun frais supplémentaire, supérieur aux coûts supportés par le Prestataire pour l'utilisation d'un moyen de paiement ne pourra être facturé au Client.

Nos Conditions générales de vente

Article 5 - Responsabilité - Garantie

EVIDENCE RECEPTION s'engage à fournir tout le matériel hôtelier (vaisselle, nappes, serviettes, verrerie, étuves...) pour le bon déroulement de la réception. Cependant, tout le matériel qui sera laissé à votre disposition (thermos, verres, nappes...) est placé sous la responsabilité du Client. L'ensemble de vos commandes de matériel (tente, chaises...), nappes, verreries, vaisselle, etc. doit impérativement passer par les services d'Evidence ou nous en tenir informés. Cas contraire nous nous déchargeons de toute responsabilité en cas de problème. Nous fournissons 1 nappe pour 8 invités inclus dans le prix de votre menu, avec 4 nappes supplémentaires sur l'ensemble de la prestation. Toute nappe commandée au delà sera facturée au tarif en vigueur (cf : prix prestataire). EVIDENCE RECEPTION est assuré pour tout dommage matériel et corporel résultant de sa prestation durant l'exécution du contrat. Les matériels endommagés ou manquants seront facturés au Client à leurs coûts initiaux. EVIDENCE RECEPTION décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. EVIDENCE RECEPTION dégage également sa responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergie, sans sel, hallal, casher, etc.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les participants adultes ou mineurs est du ressort de l'organisateur de l'évènement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait. EVIDENCE RECEPTION rappelle qu'en cas d'animation musicale, le Client est redevable des droits d'auteur et effectuera de son propre chef les démarches nécessaires auprès de la SACEM. La responsabilité d'EVIDENCE RECEPTION ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure :

- Les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électriques.
- Les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de télécommunications.
- Les décisions gouvernementales et préfectorales de confinement et d'interdiction de rassemblement lié à l'épidémie de COVID-19.
- Tout autre évènement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code Civil.

Article 6 - Annulation de commande

Toute annulation, même partielle, doit être exprimée par écrit par une lettre recommandée avec accusé de réception. Pour toute annulation intervenant plus de SIX (6) mois avant la réception, l'acompte de DEUX MILLE QUATRE CENTS euros TTC (2 400 €) déjà versé, pourra être réclamé sous forme d'avoir (valable UN (1) an et en une seule utilisation). Passé ce délai, toute annulation intervenant moins de SIX (6) mois avant la réception, l'acompte versé à la commande sera de plein acquis à EVIDENCE RECEPTION et ne pourra donner lieu à un quelconque remboursement. Dans le cas spécifique d'un empêchement de réalisation de la prestation liée à l'épidémie de COVID-19 (annulation des rassemblements sur décisions gouvernementales et préfectorales, plus de 20 personnes manquantes, mariés testés positifs) considérée comme un évènement de force majeure, EVIDENCE RECEPTION s'engage malgré tout :

- à reporter l'évènement prévu sur une période d'UNE (1) année à fixer entre les Parties en fonction des dates disponibles d'EVIDENCE RECEPTION (3 dates devront être proposées)

Nos Conditions générales de vente

- à ajouter des prestations complémentaires lors de la réception en cas de baisse du nombre de convives pour un montant équivalent ;
- à réaliser des prestations pour un montant équivalent qui pourront être sans lien avec la réception initialement prévue.

Article 7 - Imprévision

Les présentes Conditions Générales de Vente excluent expressément le régime légal de l'imprévision prévu à l'article 1195 du Code civil pour toutes les opérations de Fourniture de Services du Prestataire au Client. Le Prestataire et le Client renoncent donc chacun à se prévaloir des dispositions de l'article 1195 du Code civil et du régime de l'imprévision qui y est prévu, s'engageant à assumer ses obligations même si l'équilibre contractuel se trouve bouleversé par des circonstances qui étaient imprévisibles lors de la conclusion de la vente, quand bien même leur exécution s'avèrerait excessivement onéreuse et à en supporter toutes les conséquences économiques et financières. Cependant, si le changement de circonstances imprévisibles lors de la conclusion du contrat était définitif ou perdurerait au-delà VINGT-QUATRE (24) mois les présentes seraient purement et simplement résolues selon les modalités définies à l'article « Résolution pour Imprévision ».

Article 8 - Force majeure

Les Parties ne pourront être tenues pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de leurs obligations, telles que décrites dans les présentes découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du Code civil. La Partie constatant l'événement devra sans délai informer l'autre Partie de son impossibilité à exécuter sa prestation et s'en justifier auprès de celle-ci. La suspension des obligations ne pourra en aucun cas être une cause de responsabilité pour non-exécution de l'obligation en cause, ni induire le versement de dommages et intérêts ou pénalités de retard. L'exécution de l'obligation est suspendue pendant toute la durée de la force majeure si elle est temporaire et ne dépasse pas une durée de 90 jours. Par conséquent, dès la disparition de la cause de la suspension de leurs obligations réciproques, les Parties feront tous leurs efforts pour reprendre le plus rapidement possible l'exécution normale de leurs obligations contractuelles. A cet effet, la Partie empêchée avertira l'autre de la reprise de son obligation par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou tout acte extrajudiciaire.

Article 9 - Résolution du contrat

En tout état de cause, la Partie lésée pourra demander en justice l'octroi de dommages et intérêts.

Article 10 - Droit applicable

Les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations qui en découlent entre le Prestataire et le Client sont régies par et soumises au droit français.

Les présentes Conditions Générales de Vente sont rédigées en langue française.

Nos Conditions générales de vente

Article 11 - Litiges

Tous les litiges auxquels les opérations de Fourniture de Services conclues en application des présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résolution ; leurs conséquences et leurs suites et qui n'auraient pas pu être résolus à l'amiable entre le Vendeur et le Client, seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun à savoir le Tribunal de Commerce de Lyon. Le Client est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la médiation de la consommation (C. consom. art. L 612-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation.

Article 12 - Information pré-contractuelle - Acceptation du client

Le Client reconnaît avoir eu communication, préalablement à l'achat immédiat ou à la passation de sa commande et à la conclusion du contrat, d'une manière claire et compréhensible, des présentes Conditions Générales de Vente et de toutes les informations listées à l'article L.221-5 du Code de la consommation et notamment les informations suivantes :

- les caractéristiques essentielles du Service ;
- le prix des Services et des frais annexes (livraison, par exemple) ;
- en l'absence d'exécution immédiate du contrat, la date ou le délai auquel le Prestataire s'engage à fournir les Services commandés ;
- les informations relatives à l'identité du Prestataire, à ses coordonnées postales, téléphoniques et électroniques, et à ses activités, si elles ne ressortent pas du contexte ;
- les informations relatives aux garanties légales et contractuelles et à leurs modalités de mise en œuvre ;
- les fonctionnalités du contenu numérique et, le cas échéant, à son interopérabilité ;
- la possibilité de recourir à une médiation conventionnelle en cas de litige.

Le fait pour une personne physique (ou morale), d'effectuer un achat immédiat ou de commander un Service emporte adhésion et acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente et obligation au paiement des Services commandés, ce qui est expressément reconnu par le Client, qui renonce, notamment, à se prévaloir de tout document contradictoire, qui serait inopposable au Prestataire.

Date et lieu :

SIGNATURE DU CLIENT

« Lu et approuvé, bon pour accord »

SIGNATURE EVIDENCE RECEPTION

ÉVIDENCE RÉCEPTION
SIRET 827 962 432 00015
TVA : 63 827 962 432

