

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure



MARIAGE 2025

CRÉATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE

Le savoir-faire dans votre assiette grâce à l'alliance du plaisir de l'œil et du palais.

Évidence Réception vous accompagne lors de vos préparatifs de mariage et vous présente des mets raffinés ainsi qu'une décoration épurée pour votre cocktail.

Nous vous proposons une prestation complète avec des partenaires de confiance.



NOS RECOMPENSES MARIAGES.NET

Chaque année, les meilleurs prestataires du secteur sont récompensés.



NOS RESEAUX SOCIAUX



SCANNEZ-MOI !



Adresse : 9 rue du Progrès 69800 SAINT PRIEST
evidencereception@gmail.com – www.evidence-reception.com

Franck LESCUYER - Chargé de projet mariage : 06 62 51 24 38
Serge ARNAUD - Directeur commercial événementiel : 06 62 32 31 26

MENU AMBIANCE

Cocktail Ambiance 12 pièces

Les tentations (3 pièces par personne)

- Moelleux au pesto, légumes et saumon aux pépites de mangue
- Brochette de noix de St-jacques, nectarine & légumes confits
- Macaron de foie gras et fraîcheur de figues

Les variations (2 pièces par personne)

- Fine pince de bœuf aux légumes secs & mascarpone de parmesan
- Burger de crevettes roses & condiment, chantilly de rouille maison

La décorative (1 pièce par personne)

- Mille-feuille de volaille et comté affiné

La savoureuse (1 pièce par personne)

- Pain au sésame, beurre truffé, ricotta & légumes confits

La pièce chaude (1 pièce par personne), EN PASSAGE :

Croustillant de gambas aux céréales (sauce aigre douce)

Animations gourmandes préparées devant les convives

(4 pièces par personne)

3 animations au choix - EN DEUX TEMPS

- Véritables ravioles de Royan aux écrevisses et parmesan
- Découpe de tataki de saumon & thon relevés au soja accompagnés de blinis & condiments
- Wok asiatique, volaille sautée, sauce satay et cacahuètes
- Découpe de foie gras frais mi-cuit au Sauternes sur sa brioche :
 - Confit d'oignons rosés au cassis
 - Compotée de poires & miel d'érable

Plancha Terre et Mer (**sup 3 € TTC/personne**)

(Bœuf, Canard, crevette & Thon)



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

OPTION BARBE A PAPA DE FOIE GRAS

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



Dîner Menu Ambiance

ENTRÉE (au choix)

- *Cube de saumon aux fruits exotiques, croquant végétal & compotée d'échalotes*
 - *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*
 - *Burrata de chèvre & chips de sarrasin grillé, tomates noires & coulis de maïs*
- *Gaufre de seigle aux gambas et écrevisses relevées à l'huile de truffe, caviar et poivrons rouges, déclinaison de légumes*
 - *Côtelette de saumon gravlax & tataki de thon, crèmeux de jeunes pousses d'épinard*
 - *Copeaux de bresaloo & gambas grillées, mousse de petits pois & graines de tournesol*
- *Duo chaud-froid de foie gras de canard « Maison », chutney de cerises & brioche tranchée (sup 3€ TTC /personne)*

PLAT (au choix)

- *Cuisseau de veau cuit à basse température & flambé au cognac devant les convives*
 - *Suprême de pintadeau rôti & crèmeux lié aux étrilles*
 - *Magret de canard marqué, miel & vinaigre balsamique*
 - *Paleron de bœuf braisé en cocotte, jus relevé au St Joseph*
 - *Filet de bar snacké sur peau, écrevisses & bouillon écrémé au yuzu*
 - *Grenadin de veau & jus de foie-gras aux girolles*
 - *Pavé d'agneau cuisiné au beurre d'ail noir & condiments au romarin*
- *Filet de bœuf grillé à la fleur de sel, jus parfumé aux champignons de saison (sup 2,40 € TTC /personne)*
- *Risotto de céréales à la truffe, gambas royales & filet de rouget, coulis de homard (sup 2,80 € TTC /personne)*

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

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

- *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 petits légumes*
- *Riz blanc Arménien aux amandes effilées*
 - *Tagliatelles de légumes*
- *Assortiment de céréales végétales relevées au safran*

Dîner Menu Ambiance (suite)

GOURMANDISES DES PATURAGES

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

~ OU ~

Sur plateau (cagette en bois)

Assortiment de quatre fromages : Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Comté affiné & St Félicien

(sup 2 € TTC/personne)

Accompagnés de son pain aux noix

FÉERIE DE DOUCEURS

Présentation au buffet puis

Assiette gourmande servie à table

- Finger tout chocolat aux éclats de noisettes
- 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, fraise)

~ **Pyramide de macarons servie avec le café au buffet** ~

Mise à disposition d'une fontaine de champagne

CETTE PRESTATION 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

Prix par personne au cocktail et au repas : 75 € TTC

Prix par invité supplémentaire au cocktail : 31 € TTC

FRAIS DE DÉPLACEMENT A DÉFINIR

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

MENU ÉVIDENCE

Cocktail Evidence 17 pièces

Les tentations (3 pièces par personne)

- Macaron à la truffe & vanille, éclats de fleur de sel
- Pétale de magret séché à la fleur de sel, framboise & gaufre aux céréales
- Pic de tronçon de gambas au limoncello & tomate confite

Les variations (2 pièces par personne)

- Fondant de bœuf mûré & tapenade d'olives Kalamata sur pince
- Burger de volaille au pesto & parmesan pomme granny Smith

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, piperade de poivrons rouges & flétan fumé
- Wrap de saumon fumé au confit de tomate & mayonnaise au raifort

La pièce chaude (1 pièce par personne) EN PASSAGE :

Gyozas de légumes grillés façon Thai (sauce aigre douce)

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 porcelet braisé jus réduit au Porto
- Marmite de fruits de mer, pistil de safran écrémé au champagne
- Foie gras poêlé sur sa brioche dorée

Plancha Terre et Mer dans sa pirogue (sup 3 € TTC /personne)
(Bœuf, Canard, Crevettes & Thon)



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

OPTION BARBE A PAPA DE FOIE GRAS

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



Dîner Menu Évidence

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 à la menthe citronnée, croquant de gressin
- Crémeux de chou-fleur & girolles rôties, vinaigrette de câpres acidulées
- 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 & flambé au cognac devant les convives
 - Suprême de pintadeau rôti & crémeux lié aux étrilles
 - Magret de canard marqué, miel & vinaigre balsamique
 - Paleron de bœuf mijoté en cocotte & jus réduit aux aromates
 - Filet de bar snacké sur peau, écrevisses & bouillon écrémé au yuzu
 - Grenadin de veau & jus de foie-gras aux girolles
 - Pavé d'agneau cuisiné au beurre d'ail noir & condiments au romarin
- Filet de bœuf grillé à la fleur de sel, jus parfumé aux champignons de saison (**sup 2,40 € TTC /personne**)
- Risotto de céréale à la truffe, gambas royales & filet de rouget, coulis de homard (**sup 2,80 € TTC /personne**)

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

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

- Pommes grenailles à la fleur de sel
- Assortiment de légumes de saison
- Crémeux de polenta & petits légumes
 - Champignons forestiers prestiges
 - Gratin dauphinois à l'ancienne
 - Dariole de petits légumes
- Riz blanc Arménien aux amandes effilées
 - Tagliatelles de légumes
- Assortiment de céréales végétales relevées au safran



Dîner Menu Évidence (suite)

GOURMANDISES DES PATURAGES

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

Sur Plateau (cagette en bois)

Assortiment de quatre fromages : Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Comté affiné & St Félicien (sup 2 € TTC /personne)

Accompagnés de son pain aux noix

FÉERIE DE DOUCEURS

Présentation au buffet puis

Assiette gourmande servie à table

- Finger aux amandes et fruits de la passion
- Verrine aux fruits rouges et cœur acidulé
- Sablé et dôme crémeux aux chocolats
- Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, fraise)

~ Pyramide de macarons servie avec le café au buffet ~

Mise à disposition d'une fontaine de champagne

CETTE PRESTATION 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

Prix par personne au cocktail et au repas : 78 € TTC

Prix par invité supplémentaire au cocktail : 35€ TTC

FRAIS DE DÉPLACEMENT A DÉFINIR

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

MENU VEGETARIEN (sans viande ni poisson)

Cocktail Végétarien 15 pièces

8 PIECES COCKTAIL

- *Macaron à la truffe & vanille, éclats de fleur de sel*
- *Découpe de wraps aux jeunes pousses & shiitakés grillés au sésame*
- *Confit de légumes au basilic frais façon mille-feuilles*
- *Le burger de maïs aux courgettes & champignons grillés à l'aïoli*
- *Mini pain pita à la grecque condiment relevé à l'huile de maïs*
- *Cube de polenta au parmesan, betterave, roquette & légumes de saison*
- *Mini navette au beurre de truffe, ricotta & légumes confits*
- *Brochette de légumes croquants marinés aux jeunes baies*

La pièce chaude (1 pièce par personne) en passage :

- *Le croque au comté affiné*

Animations gourmandes préparées devant les convives

(6 pièces par personne)

4 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 томатé*
- *Gnocchis au parmesan & épinards frais*
- *Marmite de légumes maraicher & pesto de cresson*



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



Dîner Menu Végétarien

ENTREE

- *Tronçon de navet rôti au miel, pickles de légumes, crémeux de maïs & craquant végétal*

PLATS (au choix)

- *Galette végétale aux petits légumes grillés, fleur de sel et fondue d'oignons*
- OU**
- *Croustillant de chèvre frais au basilic, coulis de cresson relevé au piment d'Espelette*

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

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

- *Pommes grenailles à la fleur de sel*
- *Assortiment de légumes de saison*
- *Crémeux de polenta & petits légumes*
- *Champignons forestiers prestiges*
 - *Gratin dauphinois à l'ancienne*
 - *Dariole de petits légumes*
- *Riz blanc Arménien aux amandes effilées*
 - *Tagliatelles de légumes*
- *Assortiment de céréales végétales relevées au safran*

Dîner Menu Végétarien (suite)

GOURMANDISES DES PATURAGES

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

Sur Plateau (cagette en bois)

Assortiment de quatre fromages : Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Comté affiné & St Félicien (sup 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 ~

Desserts menu EVIDENCE

OU

Desserts menu AMBIANCE

Mise à disposition d'une fontaine de champagne

DESSERTS DU MENU AMBIANCE

- Finger tout chocolat aux éclats de noisettes
- Verrine aux saveurs de spéculos, biscuit et compotée aux fruits rouges
- Sablé et dôme crémeux citron meringué, zeste citron vert
- Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, fraise)

DESSERTS MENU EVIDENCE

- Finger aux amandes et fruits de la passion
- Verrine aux fruits rouges et cœur acidulé
- Sablé et dôme crémeux aux chocolats
- Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, fraise)

CETTE PRESTATION 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

Prix par personne au cocktail et au repas : 76 € TTC

Prix par invité supplémentaire au cocktail : 32 € TTC

FRAIS DE DÉPLACEMENT A DÉFINIR

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

MENUS SPÉCIFIQUES & LOGISTIQUE

MENU ENFANTS 18€ TTC (de 5 ans jusqu'à 12 ans)

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

MENU PRESTATAIRES 33 € TTC

- *Entrée, plat et dessert (des mariés)*

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 1h00.*

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

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**

NOS SERVICES A LA CARTE

SERVICE

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 1h00 du matin, fermeture avec 1 binôme de serveurs (open bar ...) : 100€ TTC / heure

Reprise de vos bouteilles vides : Forfait de 100€ TTC

MATERIELS

Nappage supplémentaire (Urne, dj, Candy bar) : 13€ TTC / nappe

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

LES SUGGESTIONS EVIDENCE

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 DANSANTE

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

NOTRE CARTE DE BOISSONS

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

OPTIONS

Animation, supplément de 5€ TTC par personne

- **Mojito**

Rhum, citron, sucre de canne, Menthe fraîche, perrier

OU

- **Spritz**

Apérol, prosecco, perrier, tranche d'orange

NOTRE CHAMPAGNE

Nous vous proposons également du champagne Brut Tradition Guilleminot : 22€ TTC la bouteille

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

NOTRE CAVE A VINS (prix à la bouteille)

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

LE BRUNCH

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,
Chorizo, Rosette,
Accompagnés de ses condiments*

Les viandes froides

*Rôti de bœuf aux épices douces
Pilons de poulet au tandoori*

Le dessert

*Tarte aux pommes caramélisées,
Éclats de noisette*



NOS SUGGESTIONS (nous consulter)

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*

Les 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*

Les 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...

Dessert

*Salade de fruits frais de saison
Brownie chocolat caramel*

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

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 Ventes 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 convives 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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

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'un 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 – CONDITION 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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

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, halal, casher...

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 incendie 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)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

- 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 - IMPREVISION

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 perdurait 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 – RESOLUTION 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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

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 PRECONTRACTUELLE – 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

