



OFFRE  
SERVICE TRAITEUR

Restaurant Savatan

Janvier 2017

  
Eurest



## BIENVENUE!

Nous sommes ravis de l'intérêt que vous portez à notre offre traiteur. Afin de simplifier votre processus de planification, nous avons le plaisir de vous présenter ici quelques-unes de nos idées. N'oubliez pas: il y a encore beaucoup d'autres possibilités...

- ★ **Déjeuner, pause café**
- ★ **Repas de midi**
- ★ **Pause après-midi**
- ★ **Apéritif**
- ★ **Souper**
- ★ **Banquet**
- ★ **Manifestations de tout type**

Nous organisons notre service traiteur selon vos souhaits: au restaurant ou dans d'autres pièces du bâtiment, aux horaires souhaités.

En tant que spécialiste de la gastronomie, j'aurai le plaisir d'établir pour vous une offre sur mesure en fonction de l'événement, des convives, du budget et du programme.

N'hésitez pas à me faire part de vos souhaits!

## VOTRE INTERLOCUTEUR

**Christian Figuié**

Gérant

Compass Group (Suisse) SA  
Eurest / Restaurant Savatan  
Academie de police de Savatan  
CH – 1890 St-Maurice

Tél. +41 58 466 95 42  
[savatan@eurest.ch](mailto:savatan@eurest.ch)  
[www.eurest.ch/savatan](http://www.eurest.ch/savatan)



## PAUSE

### Accueil café croissant

Café et 1 croissant

Unité

Prix en CHF

par personne

4.00

### Pause du matin

Café et petites viennoiseries

par personne

5.00

## REPAS

### Menu de saison à choix

Entrée, plat principale et dessert

par personne

25.00

### Menu de saison à choix

Entrée, plat principale et dessert

par personne

35.00

### Menu de saison à choix

Entrée, plat principale et dessert

par personne

45.00

**Les propositions sont faites directement par le gérant sur demande.  
(Produits de saison et maison)**

### Formule midi

Salade ou potage, plat du jour et 1 fruit

par personne

13.50

### Formule midi

Salade ou potage, plat du jour et 1 fruit  
Avec minérales et café

par personne

17.50



## APERITIF

Planche Valaisanne

Unité	Prix en CHF
par personne	10.00

**Selon votre budget le gérant vous feras une proposition.**

## BOISSONS

Minérales

bouteille	4.00
-----------	------

Café

tasse	2.00
-------	------

Bières

bouteille	3.50
-----------	------

Vin rouge gamay vieilles  
sélection AOC Valais

bouteille	30.00
-----------	-------

Vin blanc château de glérolles  
saint saphorin

bouteille	25.00
-----------	-------



## Conditions générales pour prestations de catering

### 1. Prestation

Compass Group (Suisse) SA respectivement Restorama SA («Traiteurs») (est concernée la société qui a enregistré la commande) s'engage à exécuter la commande avec soin. Elle s'efforce d'effectuer le catering dans les délais convenus et à la satisfaction du client. Le critère d'une qualité irréprochable conduit le choix des aliments et boissons.

### 2. Convention

Basé sur les indications du client, le Traiteur lui soumet une offre détaillée, sans engagement, pour la manifestation ou la livraison concernée. Après un éventuel ajustement de l'offre, le Traiteur confirme la commande par une confirmation détaillée écrite. L'original de la confirmation de commande, dûment signé ainsi que toutes les annexes et les conditions générales sont retournés au Traiteur. La commande est valable dès la réception de la confirmation de commande dûment signée. Si des divergences entre la commande et les présentes conditions générales apparaissent, les accords stipulés dans la confirmation de commande et les autres annexes font foi.

### 3. Modification du nombre de participants

Une modification du nombre de participants est annoncée au Traiteur par écrit, au plus tard quatorze jours ouvrables avant la manifestation, respectivement la livraison. Si le nombre des participants devait baisser de plus de 10%, nous nous réservons le droit de facturer une indemnisation. Des modifications ultérieures ne peuvent plus être prises en compte. Des modifications peuvent entraîner une adaptation de la commande. Le nombre effectif, au minimum le nombre de participants annoncé au plus tard sept jours ouvrables avant la manifestation, respectivement la quantité commandée est facturé au client.

### 4. Modifications mineures

En cas de modifications subites de l'offre du marché comme p.ex. des marchandises manquantes ou des prix massivement augmentés, le Traiteur se réserve le droit de modifier légèrement ses services, d'entente avec le client, et s'engage à exécuter la commande de manière équivalente.

### 5. Acompte

Par l'acceptation de la confirmation de commande selon chiffre 2, al. 2, le Traiteur perçoit un acompte de 70% du montant de la commande calculé dès que les prestations dépassent la valeur de CHF 500.00. L'acompte doit être versé sur le compte du Traiteur au plus tard 30 jours avant la manifestation. L'acompte peut également être versé en espèces ou avec une carte de crédit.

### 6. Annulation de la part du client

En cas d'annulation d'une commande après sa passation, au minimum les frais suivants sont facturés au client. Si les frais effectifs (y c. frais d'annulation auprès des fournisseurs du Traiteur) sont plus élevés, ils seront facturés.

- jusqu'à 30 jours ouvrables avant la manifestation: pas de frais à condition que toutes les préervations puissent être annulées sans frais
- jusqu'à 14 jours ouvrables avant la manifestation: 60% du coût de la commande convenu
- jusqu'à 7 jours ouvrables avant la manifestation: 80% du coût de la commande convenu
- jusqu'à 3 jours ouvrables avant la manifestation: 100% des prestations convenues
- en cas d'annulation intervenant plus tard, 100% du coût total de la commande convenu devra également être facturé au client.

### 7. Infrastructure, nettoyages et élimination

Pour une livraison sans prestations supplémentaires, ce point est caduque.

#### 7.1 La manifestation a lieu dans les locaux du Traiteur:

À défaut d'une convention différente, le Traiteur est responsable de la mise à disposition et du nettoyage de l'infrastructure normalement présente dans un établissement de restauration.

Pour le prolongement de l'heure de police, le Traiteur facture au client CHF 150.- pour la demande d'autorisation ainsi que le coût réel de l'autorisation.

#### 7.2 La manifestation a lieu dans les locaux du client:

À défaut d'une convention différente, le client met gratuitement à disposition du Traiteur l'infrastructure suivante et s'engage à la remettre et maintenir en état d'utilisation pour l'emploi prévu et dans les conditions prévues par la loi (surtout hygiène, sécurité, autorisations, taxes).

- les locaux nécessaires
- chauffage, eau et électricité
- le grand inventaire (tables, chaises, garde-robe etc.)

Le nettoyage de l'inventaire de restauration et du matériel selon chiffre 8 est effectué par le Traiteur. À défaut d'une convention différente, le client est responsable du nettoyage des autres objets et de l'élimination des déchets.



## 8. Perte et endommagement du matériel du Traiteur

En cas de mise à disposition par le Traiteur de matériel qui doit lui être restitué après la fin de la manifestation (p.ex. vaisselle, services, verres, linge etc.) le client est tenu de rendre ce matériel au Traiteur dans sa totalité et intact. Des pertes et dégâts perpétrés par les employés ou hôtes du client sont à la charge du client. Le prix à neuf sera facturé pour le remplacement.

## 9. Achat des marchandises et logistique

Le Traiteur est compétent pour l'achat des marchandises utilisées dans le cadre du catering. Il est responsable du choix et de la qualité des fournisseurs et garantit la logistique nécessaire. L'achat s'effectue sur le compte du Traiteur. C'est donc lui qui se charge de la fixation des quantités et des prix ainsi que des modalités de paiement face au fournisseur. Ainsi, aucune obligation ni prétention de la part du client ne découle des conventions passées entre le Traiteur et son fournisseur.

## 10. Assurances, responsabilité et autorisations.

10.1 La manifestation a lieu dans les locaux du Traiteur:

Le traiteur est responsable des autorisations (seront facturées au client) nécessaires à l'organisation de la manifestation.

Le Traiteur n'est pas responsable en cas de vol d'objets respectivement de dommages causés à des objets que le client ou ces hôtes ont apportés.

Si le client bénéficie du droit d'utiliser des locaux (p.ex. pour une manifestation), le client est responsable de tous les dommages, aussi bien ceux causés par lui-même que par ses hôtes. Le Traiteur peut demander une attestation d'assurance à son client. Le client est également responsable de toute infraction contre des lois en vigueur.

10.2 La manifestation a lieu dans les locaux du client:

Le client est responsable des autorisations légales (à ses frais) nécessaires à l'organisation de la manifestation ainsi que de la couverture d'assurance nécessaire en matière de dommages matériels et corporels et vol. Le Traiteur peut demander une attestation d'assurance à son client.

Le Traiteur exclut toute responsabilité directe et indirecte pour lui-même et ses auxiliaires pour tous dommages directs et indirects (perte, vol, dommage partiel etc.) causés par du matériel, des installations, locaux et aliments préparés respectivement mis à disposition par le client.

10.3 Le Traiteur garantit une production de qualité des repas livrés. Pour tout dommage, occasionné après la livraison, Le Traiteur, ses collaborateurs et ses mandataires rejette toute responsabilité.

10.4 Si le client n'est pas satisfait des prestations resp. si les prestations fournies ne correspondent pas à la convention passée, le client doit annoncer cela au Traiteur par écrit dans un délai de 36 heures après l'exécution des prestations (lettre, courriel).

## 11. Facturation et paiement

Après l'exécution de la manifestation, le client reçoit du Traiteur une facture détaillée. Des prestations supplémentaires fournies à la demande du client ainsi que des heures de travail supplémentaires, différant de la commande, sont facturées au client. Une avance déjà perçue sera incluse dans la facture finale. La facture est payable dans les 10 jours à partir de la date de facturation, sans aucune déduction. La législation sur la taxe à la valeur ajoutée en vigueur au moment de la prestation est toujours applicable. En cas de modification de la TVA, le prix de vente offert est adapté en conséquence.

Suppléments : Pour la facturation à l'étranger de CHF 30.-, commande minimum CHF 50.-, commandes expresses sous 24 heures CHF 20.-.

Les frais de rappel s'élèvent de CHF 20.-

## 12. Rupture de contrat

Si la commande ne peut être honorée totalement ou seulement partiellement pour des raisons de force majeure ou non influençables par le Traiteur, ce dernier est libéré de toute responsabilité.

Le Traiteur se réserve le droit de se retirer à tout moment du contrat si le client ne remplit pas les obligations et tâches qui découlent de la commande. Le Traiteur se réserve le droit de prétendre à des dommages-intérêts.

## 14. Invalidation partielle

Si une clause de la convention contredit une prescription légale obligatoire, la règle conforme à la loi qui est la plus proche de la volonté initiale du partenaire est applicable. Ceci ne porte pas préjudice à la validité des autres clauses de la convention.

## 15. Droit applicable et for

La convention est soumise au **droit suisse**. Le for pour tout litige en lien avec la convention et les activités du Traiteur est Bülach.



## CONFIRMATION DE COMMANDE

Nous serions très heureux de pouvoir organiser cet événement pour vous.

Par conséquent, nous vous prions de bien vouloir vérifier l'offre ci-dessus et, si vous l'acceptez, De la signer en bonne et due forme. Nous vous remercions d'avance de nous retourner une confirmation par e-mail ainsi que l'original de ce courrier signé par voie postale.

Nous vous remercions pour votre commande !

---

Par la présente, j'accepte/nous acceptons le mandat ci-dessus et les conditions générales annexées. La facture sera émise à l'adresse mentionnée ci-dessus.

Lieu, date: .....

Client/entreprise: .....

Signature: .....

Nom: .....

Prénom: .....

Signature: .....

Nom: .....

Prénom: .....