

PIÈCES COCKTAIL
AGENCE WOODI



NOTRE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

QUALITÉ

Nous fabriquons intégralement nos cartes produits en travaillant avec des produits frais et de saison.

DES PACKAGING ET DES DÉPLACEMENTS ÉCO-RESPONSABLES

Nous avons Investi dans un laboratoire de production dans Paris intra-muros afin d'être au plus près de nos clients et de limiter nos déplacements.

Nous recherchons au quotidien des solutions d'emballages les plus écologiques et privilégions les fournisseurs qui respectent l'environnement.

RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE ÉCOLOGIQUE

Nous sensibilisons en interne l'ensemble de nos collaborateurs à réduire notre impact environnemental :

Dans la conception des produits, la gestion et le tri des déchets, la gestion éco-responsable du papier usagé, des cartouches d'encre et la consommation d'énergie.

RESPECT DES RELATIONS HUMAINES ET SOCIALES

Nous respectons les articles du code du travail relatifs au travail clandestin, la lutte contre le travail dissimulé et le recours aux étrangers en situation irrégulière.





Client :

Proposition pour notre clientèle
Cocktail déjeunatoire/Dinatoire
Déjeuner assis/ Diner assis
Pause gourmande séminaire
Petit déjeuner accueil client
Proposition de menu sur devis 24H
Matériel sur devis
Personnel sur devis

**Une cotation devis vous sera
envoyée sous 24H pour toute
demande**

PROPOSITION COCKTAIL DINATOIRE

Date de l'événement :

Lieu :

Nombre de convives :

VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

GRASSIN DAVID
06 51 17 01 47
agencewoodi@gmail.com

DÉROULÉ

Livraison , installation, service clients

Format de l'événement :

Cocktail
PARIS

Contexte de l'événement :



COCKTAIL

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Coeur de saumon confit , vinaigrette au fruité la passion
Tataki de thon , soja , huile de sésame torrefiée et coriandre
Gaufre au pesto et crevettes
Mini cake pesto tomate
Lissé de guacamole et mini legumes croquants
Houmous et crackers maison
Mini pita à la grecque
Tartelette ricotta , wasabi , roquette et tomates confites

Ceviche de dorade
Pic de melon frais sur bresaola
Sable parmesan pesto et tomates confites
Mini sandwichs au saumon fumé , concombre et herbes fraîches
Mini buns effiloché de boeuf et sauce tartare
Focaccia Mozzarella , basilic , olives , tomates séchées
Sablé au parmesan, pesto et tomates confites
coeur de saumon confit,vinaigrette au fruit de la passion
Tartare de boeuf à l italienne , en verrine
Pic de saumon gravlax sur pois gourmand

Tartelettes citron tonka
Tartelettes chocolat pistache
Domes vanille pecan
Moelleux framboises



COCKTAIL

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Tartelettes citron tonka
Tartelettes chocolat pistache
Domes vanille pecan
Moelleux framboises

INCLUS DANS LA PROPOSITION

Pièces cocktail , Matériel , Personnel Maîtres d'hôtel
soft , service client
Livraison de la commande & Reprise des déchets par nos soins .
Tri sélectif .



COCKTAIL

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Tartelettes citron tonka
Tartelettes chocolat pistache
Domes vanille pecan
Moelleux framboises
Mini pavlova

INCLUS DANS LA PROPOSITION

Pièces cocktail , Matériel , Personnel Maîtres d'hôtel
soft , service client
Livraison de la commande & Reprise des déchets par nos soins .
Tri sélectif .



TARIFICATIONS

Récapitulatif tarif et modalités

- Nombre de personne :
- Cocktail
- Estimation Art de la table
- Matériel
- Maîtres d'hôtel
- Softs
- Alcools
- Forfait livraison et reprise
- TOTAL H.T. €
- TVA 20% €
- **TOTAL T.T.C. €**
- Nombre de personne :

Total H.T. par personne :

UN ACOMPTÉ DE 60% DU MONTANT TTC
DEVRA ÊTRE VERSÉ AU 5 JOURS AVANT
L'ÉVÉNEMENT





CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Présentes conditions générales de vente s'appliquent de plein droit à l'ensemble des produits proposés à la vente par la société ADMV CONCIERGERIE, ci-après désigné le vendeur. Conformément à l'article L 442-6 du Code de commerce, aucune Condition Générale d'Achat ne pourra être imposée au Vendeur, sans son acceptation expresse ou écrite.

1. Tarifs

Nos prix sont hors taxes.

Ils comprennent les frais d'installation, de montage et de démontage en cas de personnel de service prévu.

2. Commande

Toute commande doit être confirmée par écrit au moins 8 jours ouvrables avant la date de réception (nom du signataire, tampon société avec N° de Siret et TVA intracommunautaire). L'étendue de nos prestations est déterminée par le devis qui vous est adressé.

A cet effet, la page « Confirmation de commande » doit nous être retournée dûment complétée et signée par la personne décisionnaire, avec la mention « bon pour accord » ainsi que le cachet de la société.

La vente est réputée conclue à la date d'acceptation de la commande par le vendeur.

3. Conditions Financières

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande, celle-ci doit obligatoirement être accompagnée **d'un acompte de 30% du montant** (taxes comprises) de notre devis **7 jours ouvrés avant la manifestation**. Le solde du paiement s'effectue à réception de la facture. **100%** seront demandés pour toute personne physique, ou clients personne morale de droit étranger.

4. Impayés - retard

En cas d'impayé ou de retard de paiement, le Vendeur pourra refuser de prendre en charge toute nouvelle commande ou interrompre les commandes en cours.

Tout retard de paiement à l'échéance figurant sur la facture entraîne l'application de pénalités de retard, de frais d'interventions contentieuses et judiciaires ainsi que d'une clause pénale égale à 15% des sommes dues.

Conformément à l'article L 441-6 du code du commerce, tout incident et/ou retard de paiement, pourra donner lieu en sus, à une indemnité forfaitaire d'une valeur de 40€ HT, pour les frais de remboursement.

Tout incident et/ou retard de paiement à l'échéance pourra entraîner une révision des conditions de règlements de l'acheteur.

5. Conditions d'annulation

Les acomptes versés en cas d'annulation par le client ne sont pas remboursés, sauf cas de force majeure.

Toute annulation effectuée entre 5 jours et 24h avant la prestation entrainera la facturation de 70% du montant total TTC.

Toute annulation effectuée moins de 24h avant la prestation entrainera la facturation de 100% du montant total TTC.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

6. Force majeure

Le Vendeur ne saurait être tenue pour responsable des retards ou des défauts de livraison, dus à la force majeure ou à toute raison indépendante de sa volonté, telle que, de façon non limitative, grève, intempérie, accident, interdiction officielle, épidémie, etc.

7. Transport

La livraison est effectuée par la remise directe du produit à l'acheteur, ou par simple avis de mise à disposition. Les horaires de livraisons sont compris dans une plage horaire de 2 heures avec accord du Vendeur.

8. Prestations donnant lieu à la facturation de suppléments

Prestations de restauration supplémentaire. Dépassement des forfaits cave et ouverture de la réserve prévue avec votre autorisation.

Maintien du personnel de service au-delà des horaires indiqués lié à un changement de timing ou à la présence des invités.

L'heure supplémentaire de jour est facturée 75 € HT .

Le matériel est fourni pour une période de temps définie préalablement, Les risque de perte, casse et dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et sont à la charges effective de notre client, de même que les frais éventuels de remise en état des locaux.

Lorsque la perte et/ou casse du matériel est supérieur à 2 % du montant de l'art de la table. Le matériel perdu ou cassé fera l'objet d'une facturation complémentaire au tarif de remplacement.

L'estimation du nombre de vos invités doit nous parvenir au moins 6 jours ouvrables avant la date de réception. **Toute augmentation ou diminution de ce nombre doit être communiquée au minimum 5 jours ouvrables avant la réception.** Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation, même si le nombre réel de convives s'avérait inférieur.

En revanche, si ce chiffre était dépassé sans que nous soyons prévenu à temps, nous ne saurions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Ces situations portent préjudice à vos invités et donc, à l'image de marque et nous contraignent, à titre de dédommagement, à tenir compte dans notre facturation du nombre de convives présents.

Conformément aux usages de la profession, le montant du devis et de la facture peuvent-être majorés de la participation au frais de fonctionnement des équipements réclamés à Maison Francart par le gestionnaire de la salle de réception. Le taux de participation à votre charge est variable selon les lieux.

9. Marchandises non consommées

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, les marchandises non consommées durant la prestation seront détruites sauf demande expresse du client concernant les produits sans risque.

10. Allergènes

Nous vous informons de la présence dans notre laboratoire de fabrication des allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anh. Sulfureux/sulfites, Lupin, Mollusques. Outre les présences de ces allergènes, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait apparue lors de la fabrication des produits chez nos fournisseur.

AGENCE WOODI

16 RUE DES GALIOTES
95220 HERBLAY SUR SEINE

Siret 82481305900014
TVA INTRACOMMUNAUTAIRE
FR35824813059

06 51 17 01 47

agencewoodi@gmail.com