Les Rois

RESTAURANT - TRAITEUR

Contact :

Date :

Lieu :

Nombre de personnes :

Type de restauration :

Heure de livraison :

ÉVÉNEMENT

UNE INVITATION À VIVRE
UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE
POUR UN MOMENT INOUBLIABLE

Les Rois Mag

CRÉER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE MÉMORABLE

Sélectionnant les meilleurs producteurs, dans le respect des saisons et de la tradition, nous vous accompagnons pour vos évènements privés ou professionnels.

Avec une connaissance parfaite de notre métier, nous vous proposons une carte maîtrisée, dans l'air du temps avec une approche unique.

Anniversaire, baptême, déjeuner d'affaire, nous vous accompagnerons dans vos choix et construirons avec vous l'évènement parfait qui sera le reflet de votre vision de l'art de vivre.

COCKTAIL APÉRITIF *ou* COCKTAIL DINATOIRE

8 ou 18 pièces par personnes
** nous consulter pour plus d'options*

Les assortiments de canapés (quelques exemples)

Tomates confites, fromage de brebis
Fromage frais, œufs de truites
Saumon fumé, mousseline citronnée
Magret de canard, demi griottine
Foie gras et compotée de pêche aux quatre épices
Rillettes de cabillaud relevées de poivron rouge
Caviar de légumes et tomates séchées
Tzatziki ciboulette
Délice de courgettes et tomates marinées

Les verrines

Crumble niçois (Mini ratatouille, crème de chèvre)

Tomate cerise, Mozzarelle pesto

Les minis tapas

Omelette chorizo, pomme de terre
Bruschetta, tapenade, mozzarella

Roll's

Courgette à la brousse

Tataki de thon au sésame

Mi-cuit de boeuf façon Thaï

Rouleau de printemps

Wrap jambon fromage crudités

Cannelé polenta à la viande de Grisons

Hommous à partager et son pain oriental

Assortiments petits pains

Saumon fumé, aneth
Tomate confites, fromage frais
Bacon, Moutarde à l'ancienne

Mini club sandwich

Poulet, mayonnaise, salade, pain de mie
Chair de crabe, sauce cocktail, pain nordique

Cake tomate confit, féta

ASSORTIMENT MIGNARDISES SUCRÉES

** nous consulter pour plus d'options*

Mini macarons fruités

Mignardises

Abricot sur lit d'amandes
Gratin d'orange
Pomme poêlée et moelleux noisettes
Carré de nougat de Montélimar
Compote framboise et moelleux amandes
Trio de fruits

LES ATELIERS *

** exclusivement dans notre établissement*

L'ATELIER GRAVLAX DE SAUMON

** nous consulter pour plus d'options*

L'atelier Gravlax de Saumon

Saumon mariné pendant 72 heures dans de la Vodka, sel, sucre & poivre mignonnette

Animation découpe de délicates tranches de Gravlax de Saumon

Une dégustation réalisée sous les yeux de vos invités avec la présence de notre Chef professionnel. Adapté à tous vos évènements, fêtes de fin d'année, réception cocktails pour entreprise & particulier, buffet d'anniversaire.

L'ATELIER NOIX DE SAINT JACQUES

** nous consulter pour plus d'options*

L'atelier Noix de Saint Jacques

Noix de Saint Jacques mariné au soja

Surprenez vos convives avec cette animation traiteur, originale autour de la mer pour tous vos événements privés ou entreprise

Une animation idéale pour les gourmands de la mer !

Animation au choix : Noix de Saint Jacques snacké, ou version poêlée ou la version carpaccio de coquille Saint Jacques

L'ATELIER BRASERO

** nous consulter pour plus d'options*

L'atelier Brasero

Magret de Canard
Côte de Boeuf
Entrecôte
Andouillette
Gambas
Seiche
Tentacule de Poulpe
…

** Accompagnement Légumes de saison*

Animation Braséro sur mesure et réalisée devant vos invités par notre chef.
Grillades de Fruits de Mer, Viandes (poulet, entrecôte, côte de boeuf, andouillette),
Grillades Végétariennes.
Cuisson demandées sur place pour des grillades adaptées à chacun de vos invités.

BOISSONS

** en option nous consulter*

Les Soft Drink (quelques exemples)

Eaux Minérales plates et gazeuses
Coca, Coca Zéro, Perrier et Jus de Fruits

Vin de la Région (quelques exemples vin blanc, rosé, rouge))

Bargemone 75cl
Châteaux Bas 75cl
Domaine de Saint Ser 75cl

Champagne

Laurenti 75cl

Alcool spiritueux

Ricard, Whisky, Martini Blanc et Rouge …

LOCATION DE MATÉRIEL

** en option*

Table buffet
Mange debout houssé
Verrerie
Machine à café à grain

TRANSPORT & LIVRAISON

** en option*

Le transport des marchandises alimentaires se fait à l'aide d'un camion réfrigéré.

PROPOSITION COMMERCIALE

PRESTATION	QTÉ	TVA	PRIX UNIT HT	TOTAL HT
		5,5 %		
		5,5 %		
		10%		
		10%		
		10%		
		20%		
		20%		
INSTALLATION		20%		
DÉSINSTALLATION		20%		
LIVRAISON		20%		

TOTAL HT	
MONTANT TVA À 5,5 %	
MONTANT TVA À 10 %	
MONTANT TVA À 20 %	
TOTAL TTC	

IBAN: FR76 1130 6000 5135 4358 3605 029 BIC: AGRIFRPP813

Date + Nom et Signature précédés de la mention « Bon pour accord »

Le taux de TVA est de 10% à l'exception des boissons alcoolisées : 20 %, sous réserve du taux en ıs réserve d'accès facile et de manutention normale au niveau de la prestation. Toute modification vigueur lors de la réception. Tarifs étudiés sur la base du nombre de convives demandé sur le devis nombre de convives peut entraîner une révision des prix.

CONDITIONS GÉNÉRALES

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE au 16.03.2023

Les présentes conditions de vente (ci-après désignée par « CGV ») s'appliquent à toutes les prestations (ci après désignées par « Prestations ») fournies par la société SARL MIKAL ROIS MAJ TRAITEUR (désignée RMT ci dessous) et telles qu'elles seront détaillées dans le devis/bon de commande qui sera communiqué par RMT à ses Clients particuliers ou professionnels (ci-après désignés par « Client(s) »).

Préalablement à l'acceptation de la commande par le Prestataire, et conformément aux dispositions des articles L 112 1 L 112 2 et L 141 1 du Code de la consommation, les présentes conditions de vente sont mises à la disposition de tout acheteur à titre informatif. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserve aux CGV.

1. Réservations et Commande

Conformément aux dispositions des articles L 121-20-2° et L 121-18-4° du code de la consommation, le client prend acte du fait que les Prestations du Prestataire sont des denrées (i) périssables, (ii) confectionnées selon les spécifications du consommateur ou nettement personnalisées (iii) pour une date unique, en conséquence de quoi, aucun délai de rétractation ne s'applique en l'espèce.

Le processus de réservation et de commande se déroule en 3 étapes : - L'étape de réservation par la signature d'un bon de commande provisoire sur la base de l'expression de besoin du Client (ci-après désigné par « BC Provisoire »), lequel permet de réserver la date de la réception (Ci-après désignée par « Réception ») ; - L'étape de signature d'un bon de commande définitif (ci-après désigné par « BC Définitif »), qui s'effectue après la dégustation éventuelle et qui permet de choisir les menus et options éventuels ; - L'étape de signature d'un bon de commande d'ajustement (ci-après désigné par « BC Ajusté »), lequel permet de fixer les quantités de manière ferme (au plus tard 15 jours calendaires avant la date de la Prestation).

L'étape 1 : Le BC Provisoire

Toute commande ne sera bloquée sur notre planning qu'à réception du règlement de l'acompte et/ou du BC Provisoire signé par le Client (signature physique ou électronique) avec la mention « bon pour accord ». La signature du BC Provisoire ou le versement de l'acompte par le Client implique l'adhésion sans réserve aux CGV ci-exposées.

L'étape 2 : Le BC Définitif

Il est édité suite au choix définitif de la formule et du menu ainsi que des options supplémentaires éventuelles (éventuellement à la suite d'une dégustation), pourra faire l'objet d'un éventuel ajustement du prix (en fonction des menus et options choisies) et devra être signé par le client. Suite à ce BC définitif, les éventuelles modifications de la commande ne seront prises en compte, que dans la limite de nos possibilités, et si elles sont notifiées par écrit, au plus tard 30 jours calendaires avant la date de la Prestation. A compter de cette date, seules les quantités pourront évoluer dans les conditions ci-après définies, aucun autre élément du BC Définitif ne pourra être retiré ou modifié.

Certains choix de menus, de mobiliers ou autres options seront toutefois soumis à disponibilité des stocks chez RMT et/ou ses fournisseurs.

CONDITIONS GÉNÉRALES
(Suite)

L'étape 3 : Le BC Ajusté

A compter de cette date (30 jours calendaires avant la date de la Prestation), seules les quantités pourront encore évoluer dans une variation maximum de 5 % en plus ou en moins par rapport au BC Définitif et ce jusqu'à maximum 15 jours calendaires avant la date de la Prestation, aucun autre élément du BC Définitif ne pourra être retiré ou modifié. A défaut d'information de la part du Client à cette date, RMT se basera sur les derniers chiffres communiqués le BC Définitif fera foi. Moins de 15 jours calendaires avant la Prestation, Aucune diminution des quantités ne sera prise en compte par RMT Si le nombre définitif devait augmenter, RMT se réserve le droit d'accepter ou de refuser cette variation en fonction de ses approvisionnements et sa capacité de production. A ce titre, RMT se réserve la possibilité de modifier les menus supplémentaires tout en conservant la même qualité Si RMT répond favorablement à cette variation un supplément tarifaire de 30 % du prix unitaire de vente sera appliqué, que ce soit pour un menu identique ou différent au reste de la commande. Ce surcoût étant lié à des frais supplémentaires (nouvelle production, logistique, surcoût de notre loueur de matériel en cas de commande de dernière minute, approvisionnement etc.…).

2. Tarifs

Les tarifs applicables sont ceux en vigueur le jour de la signature du BC Provisoire et sont établis Toutes Taxes Comprises (TTC) en fonction du taux de TVA en vigueur. Les tarifs pourront être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaires susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que modification du taux de TVA applicable, Instauration de nouvelles taxes sans que cela puisse donner lieu à négociation du tarif hors Taxes (HT) qui demeurera celui mentionné sur les devis et facturations établies par RMT.

Les tarifs ont été prévus et fixés pour des sites de la Réception ne présentant pas de contraintes particulières (difficultés d'accès, telles que marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le lieu de réception, etc.…). Si après une visite des lieux, il devait apparaître des difficultés d'accès ou d'organisation, les tarifs pourraient être corrigés pour prendre en compte les coûts générés par ces contraintes, ceci avant ou après la confirmation de réservation de la part du Client.

Les tarifs ont été spécifiquement établis pour un nombre de personnes tel que souhaité par le Client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente à la hausse en fonction d'une baisse du nombre de couverts, car les charges fixes devront être nouvellement réparties et car nos marges tiennent compte également de nos coûts d'achats, lesquels sont fonction des volumes commandés. Les prix indiqués pour la Réception sont fermes, sauf modifications importantes et imprévisibles des cours des produits saisonniers ou des conditions économiques et tel qu'il est stipulé ci avant. Ne sont pas compris dans les tarifs et seront fournis et/ou payés par le Client en supplément :

CONDITIONS GÉNÉRALES

(Suite)

3. Acomptes et Facturation de la Prestation

Un acompte de 40 % du montant total TTC figurant sur le BC Provisoire est exigé à la réservation.

Un deuxième acompte de 40 % supplémentaires (soit un total de 80 % du BC) est exigé lors de la signature du BC Définitif, soit après la dégustation éventuelle qui a lieu en général au premier trimestre de l'année de la réception. Le solde doit être impérativement versé au plus tard 10 jours calendaires avant la date de la prestation. Ce solde est basé sur le montant du BC Définitif ou du BC Ajusté le cas échéant.

Aucune prestation ne sera confirmée sur les plannings de RMT sans le versement de l'acompte et/ou la signature des différents BC selon les conditions décrites ci-dessus. Aucune prestation ne sera livrée sans le règlement du solde selon les conditions décrites ci-dessus. RMT se réserve le droit, en cas de non-respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, de suspendre ou d'annuler les Prestations prévues.

4. Conditions d'annulation

Dans l'hypothèse où le Client déciderait d'annuler la commande pour quelque cause que ce soit, la demande doit être faite par lettre recommandée avec accusé de réception, la date impartie pour l'annulation étant celle de la réception de la lettre. L'annulation entraînera le cas échéant, l'obligation pour les clients de payer une indemnité de dédit selon les modalités suivantes :

- Annulation plus de 90 jours avant la date de la Réception 40 % du montant total TTC du dernier BC en cours (provisoire ou définitif) ;

- Annulation entre 90 et 15 jours avant la date de la Réception 80 % du montant total TTC du dernier BC en cours (provisoire ou définitif) ;

- Annulation à moins de 15 jours avant la date de la Réception 100 % du montant total TTC du dernier BC en cours (définitif ou ajusté).

5. Responsabilité

La responsabilité des RM traiteur ne pourra être recherchée que pour les prestations réalisées par lui-même, incluses dans le bon de commande accepté par le Client, à l'exception des Prestations facturées directement par d'autres fournisseurs ou prestataires. En conséquence, le Client s'interdit de rechercher, à quelque titre que ce soit, la responsabilité des RMT, pour tous manquements dans la réalisation des prestations de ces derniers. RMT ne pourra être tenu pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de ses obligations, telles que décrites dans les présentes découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du code civil, mais aussi dans l'un des cas suivants : Accidents, grève, intempéries, pandémie, panne, embouteillages. En tout état de cause, la responsabilité des ROIS MAJ TRAITEUR est limitée aux seuls dommages directs et exclut les dommages indirects et immatériels tels que sans que cette liste ne soit limitative, perte d'activité, de bénéfice, préjudice moral, préjudice d'image et est pour quelque cause que ce soit plafonnées à 50 % du montant des sommes effectivement payées par le client.

CONDITIONS GÉNÉRALES
(Suite)

6. Règles sanitaires

Les Services Vétérinaires et la Répression des Fraudes obligent Les Rois Maj Traiteur, à l'issue de la Réception, à détruire et jeter tous les produits présentés aux consommateurs. En conséquence, Les Rois Maj Traiteur ne saurait être tenu pour responsable au cas où le Client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant contre signature d'une décharge.

7. Confidentialité - Droit d'accès et de rectification - Image

Toutes les informations transmises par le Client à RMT seront tenues confidentielles. RMT met en œuvre des traitements de données à caractère personnel qui ont pour base juridique soit l'intérêt légitime poursuivi par RMT lorsqu'il poursuit les finalités suivantes la prospection la gestion de la relation avec ses Clients et prospects l'organisation, l'inscription et l'invitation à des événements l'exécution de mesures précontractuelles ou contractuelles le traitement, l'exécution, la prospection, la production, la gestion, le suivi des demandes et des commandes de ses Clients la facturation, la comptabilité. RMT ne conserve les données que pour la durée nécessaire aux opérations pour lesquelles elles ont été collectées ainsi que dans le respect de la réglementation en vigueur. A cet égard, les données des Clients sont conservées pendant la durée des relations contractuelles augmentée de 3 ans à des fins d'animation et prospection, sans préjudice des obligations de conservation ou des délais de prescription. En matière de comptabilité, elles sont conservées 10 ans à compter de la clôture de l'exercice comptable. Les données des prospects sont conservées pendant une durée de 3 ans si aucune participation ou inscription aux événements n'a eu lieu. Les personnes concernées par les traitements mis en œuvre disposent également d'un droit de s'opposer à tout moment, pour des raisons tenant à leur situation particulière, à un traitement des données à caractère personnel ayant comme base juridique l'intérêt légitime, ainsi que d'un droit d'opposition à la prospection commerciale. Elles disposent également du droit de définir des directives générales et particulières définissant la manière dont elles entendent que soient exercés, après leur décès, les droits mentionnés ci dessus par courrier électronique à l'adresse suivante contact@lesroismaj.com ou par courrier postal à l'adresse suivante SARL MIKAL- Les Rois Maj Traiteur - 100 Route des Houillères - 13570 MEYREUIL, accompagné d'une copie d'un titre d'identité signé. Les personnes concernées disposent du droit d'introduire une réclamation auprès de la Cnil. Le Client autorise RMT à faire une exploitation commerciale des photos de la Réception sur l'ensemble de ses supports commerciaux et marketing dans la mesure où aucune personne n'est citée et ne peut être identifiée. Bien entendu, dans le cas contraire, RMT devra demander l'autorisation expresse du Client ou de ses invités s'il souhaite les utiliser.

CONDITIONS GÉNÉRALES
(Suite)

8. Litiges

Règlement amiable des litiges En vertu de l'article L 612 1 du Code de la consommation "Tout consommateur a le droit de recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résiliation amiable du litige qui l'oppose à un professionnel". Les litiges entrant dans le champ d'application de l'article L 612-1 du Code de la consommation sont les litiges définis à l'article L 611-1 du Code de la consommation à savoir les litiges de nature contractuelle, portant sur l'exécution d'un contrat de vente ou de fournitures de services, opposant un consommateur à un professionnel. Pour toute difficulté, nous vous invitons à nous contacter préalablement ou à contacter notre service après-vente contact@lesroismaj.com ou par courrier postal à l'adresse suivante SARL MIKAL - Les Rois Maj Traiteur - 100 Route des Houillères - 13570 MEYREUIL.

9. Droit applicable
Seule la loi française est applicable à la présente convention

10.Compétence
Tous litiges qui pourraient naître de la conclusion, l'exécution ou la résiliation des présentes relèveront uniquement de la compétence du tribunal de commerce d'AIX EN PROVENCE si le Client est commerçant ou selon les règles de droit commun si le Client est un non commerçant.