



Le menu Gourmet **85€/pers**

Le menu inclus : *Boissons sans alcool, service, nappage, vaisselle, transport*

Vin d'honneur

12 pièces/pers + 2 animations

Mises en bouche

Tartine de pain d'épices et sa farandole de figues, mousse légère de cacao et foie gras

ou

Tartare de tomates de Crimée et pastèque ainsi que son sorbet basilic

ou

Mousseline de crabe et cèleri aux agrumes, gelée de granny Smith

Plats

Magret réduction balsamique et kumquat, variation de légumes de saison, pommes de terre rôties écrasées au beurre demi-sel

ou

Tournedos de bœuf de l'Aubrac sur son canapé frit verte, jus réduit façon périgourdine et son espuma « sous-bois »

ou

Dos de cabillaud snaké, risotto de petit épeautre et fèves, jus crémé de langoustine émulsionné

ou

Quasi de veau, beurre noisette à la sauge, ail confit, pignons de pins et tatin d'aubergine

Entracte

Limoncello glacé et son sorbet citron vert

ou

Duo de fromages de notre affineur fromager

ou

Cromesquis de Brie de Meaux, noix et pommes vertes

ou

Bonbon de chèvre frais, pesto basilic

Desserts

Buffet desserts (sélection catalogue ou à la demande)

Sélection d'entremets

ou

Buffet fromages

Sélection de 10 fromages de notre Affineur fromager et ses accompagnements
(poires, raisin, pommes, pâte de coing, galettes céréales bio, crackers, variation de pain)

Buffet café/thé et pain artisanal

Chef : Stéphane Réau



COOKING4U
STEPHANE REAU



COOKING4U
STEPHANE REAU



Box Enfant

(Jusqu'à 10 ans)

En mode pique-nique ou à table

15€/enfant

(Entrée, plat, dessert + 1 jouet + 1 sachet de bonbons)

Entrée

Brochette melon/jambon

Plat

Sandwich suédois poulet œuf mimosa

Chips

Dessert

Mousse méli-mélo chocolat/fraise

Box prestataire

22 €

(Repas froid : entrée, plat, dessert)

Entrée

Tomates burrata et pesto

Plat

Salade fusilli à l'artichaut et épinards, volaille et amandes grillées

Dessert

Mousse méli-mélo chocolat/fraise



Sont inclus dans nos prestations

Pour le repas

Mise en place de la salle la veille
Boissons /
1 bouteille pour 2 personnes (eau plate)
1 bouteille pour 4 personnes (eau gazeuse)
Le nappage des tables (*1 seul coloris possible*)
La vaisselle
Les couverts
La verrerie Gala
Les serviettes en tissu
Trajet compris dans un rayon de 40kms aller et 40 kms retour
Le service (*1 serveur pour 25 personnes*)
Le pain

Pour le buffet café de fin de nuit

Le nappage de la table (1 seul coloris possible)
La machine à café
Le thermos pour le thé
Les tasses et sous-tasses à café et thé

Pour le brunch du lendemain

Formules à 35€/pers
Le nappage des buffets avec housses
Le nappage des tables (*en papier*)
La vaisselle
Les couverts
La verrerie (tumblers et verre à vin)
Les serviettes en papier
Le service (*1 serveur pour 35 personnes*)
Le pain

Ne sont pas inclus dans nos prestations

Pour le repas

Installation des tables, des chaises et des décorations
Les boissons avec alcool
La vaisselle pour le service des plats non réalisés par nos soins

Pour le buffet café et la fin de nuit

Le service
(*Heure supplémentaire/serveur 40€TTC/heure*)

Pour le brunch du lendemain

Installation des tables, des chaises et des décorations
Les boissons avec alcool
La vaisselle pour le service de plats non réalisés par nos soins



Nous contacter

L'atelier de Stéphane

EURL COOKING4U

3 chemin de Tartaloche - 31 180 Rouffiac Tolosan

05 61 09 81 09 - 06 61 82 22 69 - 06 70 20 96 34

Adresse mail : contact@cooking4u.fr

Site internet : www.cooking4u.fr

Nous suivre sur



CONDITIONS GENERALES DE VENTE^[1]_[SEP]

Article 1 - Définition

L'EURL Cooking4U dont le siège social est situé 3 chemin de Tartaloche, 31180 Rouffiac Tolosan, représenté par Monsieur Stéphane Réau, en sa qualité de propriétaire et gérant est désigné dans le présent contrat sous le nom « Cooking4U ». Le cocontractant qu'il agisse en son propre nom ou pour le compte d'un tiers à titre de mandataire est désigné sous le nom de « client ».

Article 2 - Paiement

1.1- Prix: Nos prix comprennent :

La conception et le dressage la veille

L'installation des tables et des chaises lors du dressage la veille n'est pas comprise. Elle peut faire l'objet d'une prestation tarifée à 15€TTC/table.

Le personnel (cuisiniers, personnel de service) le jour J+1. Nous assurons 8h de présence.

Toute heure supplémentaire entamée est due. (40,00€ TTC/heure)

Le nappage et serviettes blanches, vaisselle, verrerie, couverts (collection : options locations), la fontaine à café et le pain.

Vin d'honneur : 1 tumbler, 1 coupe de champagne ou verre à vin/ pers

Repas : 1 Verre à eau, vin et champagne, 3 assiettes et 2 set couvert/ pers, serviettes, nappes

Supplément verre 0,36€/pièce sur demande

En cas de casse et perte de vaisselle ou de détérioration de nappes, une facturation est appliquée au tarif en vigueur

Aucun droit de bouchon ne sera appliqué pour les boissons fournies par les soins du client.

La récupération du verre, tri sélectif et tout déchet sera facturé 80€ TTC chacun.

Nos prix sont exprimés en euros et s'entendent prix nets. Nos prix sont valables 90 jours à compter de la transmission du devis. Nos prix sont fermes à la signature du contrat de réservation en fonction de la date, du lieu et du nombre de couverts retenu. Nos prix sont valables pour un lieu donné, une date donnée et un nombre de couverts défini. Tout report de date ou changement de lieu de la manifestation fera l'objet d'un nouveau devis.

En fin de service, sauf prestation complémentaire, sont laissés, des gobelets jetables, le nappage et la fontaine à café.

Le rangement de la salle le lendemain matin n'est pas compris. Il peut faire l'objet d'une prestation tarifée 250€ TTC. Ce tarif comprend uniquement le débarrasage des tables et le rangement du mobilier de la salle.

1.2- Modalités de paiement.

Le paiement s'effectue selon les modalités suivantes.

Un acompte de 50% du montant de la commande est à joindre obligatoirement avec le retour de la confirmation de la commande (contrat de vente). L'encaissement des 50% sera effectué 2 mois avant le mariage. Le 50% restant sont à solder une semaine avant la date de la prestation par virement bancaire.

Une caution pour la couverture de dommage d'un montant de 1500€ est à joindre au contrat. Cette caution ne sera encaissée qu'en cas de litige.

1.3- Pénalités de retard : Passé un délai de 10 jours après envoi de la facture, toute somme non payée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. En application de la loi n°92-1442 du 31.12.1992 tout règlement effectué au-delà de celles-ci seront calculées sur les sommes restant dues à une fois et demi le taux d'intérêt légal.^[1]_[SEP]

Article 3 - Confirmation de commande

Toute réservation est considérée comme confirmée à réception du contrat de réservation signé et daté par le client, accompagné d'un chèque d'un montant de 50% du montant (cf. article 1.2).^[1]_[SEP] Ce chèque sera encaissé 2 mois avant la date de la prestation.

La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions de vente.

Les prix sont arrêtés sur un nombre de couverts, ce dernier devra être confirmé au plus tard 3 semaines avant la manifestation.^[1]_[SEP]

En cas d'annulation de couverts, ce dernier ne devra pas excéder 10% du nombre de couverts signés sur le contrat.

En cas d'ajout de couverts, le nombre de couverts rajoutés sera facturé en sus de la prestation au tarif du menu choisi.

Article 4 - Annulation

En cas d'annulation après signature par le client

> Plus de 3 semaines avant la prestation : 50% de la commande aura valeur d'indemnité compensatrice.

> Moins de 3 semaines avant la prestation : l'intégralité de la prestation sera due.^[1]_[SEP]

En cas d'annulation du fait de Cooking4U, l'intégralité des arrhes sera restituée.^[1]_[SEP] Toute inexécution partielle ou totale des prestations résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, exonèreront Cooking4U de toute responsabilités.^[1]_[SEP]

Article 5 - Responsabilités

Le client est responsable de tout dommage que lui-même ou ses invités pourraient causer.^[1]_[SEP] L'ensemble du matériel est prêté en parfait état, toutes les réserves devront être faites à la livraison. Les éléments endommagés ou manquants seront facturés au client à leur coût initial.

Sous contrôle de la DGSV (Direction Générale des Services vétérinaires) et de la DGCCRF (Direction Générale de la consommation, de la concurrence et de la Répression des Fraudes), Cooking4U a l'obligation de détruire à l'issue de la réception tous produits restants à la fin de la réception. En conséquence de quoi Cooking4U dégage toutes responsabilités sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants.

^[1]_[SEP] Article 6 – Lieu de réception.

Cooking4u se désengage de tout problème technique ou sanitaire qui pourrait nuire au bon déroulement de l'événement (Panne électrique, évacuation, local poubelles...etc). Le bailleur est seul responsable de l'état des lieux du « local Traiteur ».

Après une visite, Cooking4u se réserve le droit de valider la prestation.

Article 7 – Assurance

Cooking4U est assuré au titre de sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de toute autre

Article 8 - Attribution de compétence.

En cas de litige, la compétence est attribuée au Tribunal de Toulouse

Article 9 - Crise sanitaire - Covid-19/Coronavirus

En cas de crise sanitaire liée à la Covid-19, Cooking4u s'engage à informer l'autre partie, par mail, de son incapacité à remplir ses obligations sur la prestation prévue.

En cas de confinement total, déclaré par les autorités gouvernementales, françaises ou étrangères, Cooking4u proposera aux futurs mariés dont la prestation à lieu pendant la période définie, d'annuler ou de reporter la date de l'événement.

En fonction des décisions gouvernementales, les mariages ayant lieu en période de crise sanitaire, hors confinement, devront être reportés ultérieurement selon les disponibilités de Cooking4u.

Cooking4u, s'engage à encaisser l'acompte de 50% 2 mois avant la date de report conclue avec les futurs mariés.

Un avenant actera la modification et engagera les 2 parties.