

Ruffault
TRAITEUR ENGAGÉ

RUFFAULT TRAITEUR BRETAGNE

13 rue de la Libération

35137 BÉDÉE

02 99 61 37 65

commercial@ruffault.fr – www.ruffault.fr



**Carte
Mariage**



Ruffault
TRAITEUR ENGAGÉ

Créons ensemble votre réception ...

L'entreprise Ruffault Traiteur a su, au fil des années, se différencier par la qualité de ses réalisations culinaires et de l'organisation de réceptions d'excellence sur le Grand Ouest. En veille permanente, l'entreprise conserve une approche traditionnelle du métier, qui lui permet de développer des liens de proximité forts avec ses clients.

Reprise en 2014, l'entreprise profite aujourd'hui d'une nouvelle dynamique tout en confortant son savoir-faire de plus de 50 ans d'expérience.

Une cuisine créative et innovante

Sans cesse à la recherche de nouvelles idées et de nouveaux saveurs pour surprendre vos convives, nous mettons tout en œuvre pour développer une cuisine créative, à base de produits frais et de recettes de saison. Nous portons toute notre attention à l'originalité et à l'harmonie apportées à l'assiette.

Une réception à votre image

En personnalisant votre réception, Ruffault Traiteur conjugue ses talents afin que couleurs, matières et saveurs se mêlent et s'animent en harmonie. Écoute de chaque instant, service sur mesure, savoir-faire, tous nos moyens humains et logistiques sont mobilisés pour vous transporter vers la magie d'un événement inoubliable.

***« Nous dessinons votre assiette pour le plaisir des yeux...
Vous la dégusterez pour le plaisir du goût . »***



Cocktails Apéritifs

Conseils pratiques :

Pour une durée de 1h00 à 1h30 :

- Prévoyez au minimum **8 pièces**
- Un cocktail de minimum **12 pièces** peut faire office d'entrée.

Cocktail « Plaisir du goût »

8 à 12 pièces par personne



Cocktail 8 pièces :
14.00 € ttc par personne

Cocktail 10 pièces :
16.00 € ttc par personne

Cocktail 12 pièces :
18.00 € ttc par personne

Canapés Prestige

Sablé sarrasin, Saint-Jacques en huile d'olive et citron, algues au naturel

Lomo en tacos de fruits secs et compotée d'oignons

Volaille confite au cidre et pomme au chouchen

Chou craquelin, magret de canard, crème de noix fourme d'Ambert

Tartelette des maraîchers bretons (V)

Canapés Maraîchers

Daikon au crabe, vinaigrette passion

Maquereau grenaille, oignon rouge pickles, graine de moutarde

Betterave jaune, crème de coco, citron confit (V)

Cuillères

Sphère de chèvre frais à la noisette et aux graines (V)

Saumon gravlax et carottes confites

Classiques de la gastronomie française

Tartelette bœuf Wellington

Réductions salées chaudes

(uniquement pour les cocktails 10 et 12 pièces)

Crevette rôtie au lard di Colonnata

Pastillas d'agneau aux fruits secs et poivrons

Samoussa de légumes de saison (V)

Nos Animations culinaires, une mise en scène originale pour agrémenter votre cocktail

Les animations culinaires mettent en scène vos réceptions pour une ambiance chic et contemporaine.

Les chefs théâtralisent votre événement, le tout dans un esprit de partage et de convivialité.

ANIMATIONS FROIDES

Tartares de la mer

2.00€ ttc la pièce – minimum de commande de 100 pièces

Tartares de poissons et coquillages coupés au couteau et assaisonnés : noix de St-Jacques, filet de saumon, filet de bar, filet de mullet...

En accompagnement : agrumes, herbes fraîches, parmesan, fleurs et aromates à déguster...

Foie gras

2.00€ ttc la pièce – minimum de commande de 100 pièces

Foie gras maison tranché à déguster sur pain d'épices et toasts de pain grillé.

Assortiment de chutneys (compotée d'oignons rouges, confiture de figes, chocolat), poivres du moulin et fleur de sel.

Le Coin du mareyeur

1.50€ ttc la pièce – minimum de commande de 150 pièces

Huîtres n°4 de Bretagne ou Vendée ouvertes devant vos convives.

Dégustées avec du pain de seigle, beurre de chez Maître Beillevaire, beurre au sel de Guérande, vinaigre à l'échalote, citron.

Découpe de Jambon

2.50€ ttc la pièce – minimum de commande de 200 pièces

Présentation de différentes salaisons devant les clients.

- Jambon Serrano et ses toasts de pain aillés
- Cecina de Léon
- Chorizo ular
- Lomo ...

Accompagnements : buffet de pains (pain céréales, pain au lin, baguette sésame), beurre et condiments

ANIMATIONS CHAUDES

Plancha Océane

3.50€ ttc la brochette – minimum de commande de 100 pièces

Brochette de gambas et noix de Saint-Jacques

A agrémenter d'huile vierge

Plancha autour du Canard

3.10€ ttc la brochette – minimum de commande de 100 pièces

Brochette de foie gras de canard poêlé et magret de canard

Mini Burger

3.00€ ttc la pièce – minimum de commande de 100 pièces

Des mini burgers seront réalisés devant vos convives par un Chef.

Burger bœuf cheddar, sauce kebab

Burger saumon, cheddar, courgette et sauce tartare

Le bœuf et le saumon seront snackés sur une plancha par un Chef en direct devant vos invités puis intégrés dans le mini burger.





Les Menus

Menu « Tendresse »

Entrée, plat, dessert :
55.50 € ttc par personne

Entrée, plat, fromage, dessert : 60.50 € ttc
par personne

LES ENTRÉES

Saumon confit aux algues, fenouil en vinaigrette de coque et agrumes

Tartare de daurade à la coriandre gingembre confit et citron vert, chutney de mangue au poivre de Sichuan

Sablé parmesan aux asperges, œuf poché et viande des Grisons

Œuf parfait crumble de sarrasin, crème de truffe et asperges (V)

LES PLATS

Daurade rôtie, coques au beurre d'oursin, fèves et polenta citron vert, basilic

Dos de lieu jaune snacké à la vanille, mousseline de patate douce et légumes maraîchers

Suprême de volaille aux champignons, pommes grenailles et shiitakés

Poitrine de canette, sauce marchand de vin aux griottes, mousseline truffée et légumes primeurs

LES FROMAGES

Plateau de fromages de la Maison Bordier et mesclun de salade

LES DESSERTS

Fraisier, coulis de fruits rouges

Dôme griotte acidulé
(dacquoise citron et streusel, confit de griotte, crème citron)

Forêt noire revisitée
(coque chocolat, confit amarena, ganache chocolat timut, génoise cacao et chantilly vanille)

Pain

Café, thé



Menu « Coup de Cœur »

Entrée, plat, dessert :
60.50 € ttc par personne

Entrée, plat, fromage, dessert : 65.50 € ttc
par personne

LES ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et
grenade, tagliatelles de légumes du moment

Médailлон de foie gras maison,
chips de pain d'épices et crémeux de figue

Tartelette croustillante de petits pois rafraichie au
citron, stracciatella, framboise fraiche et carottes
acidulée (V)

Truite et citron confit au sel de Guérande, menthe
fraîche en taboulé de chou fleur

LES PLATS

Filet de bar, raviole iodée, beurre blanc perlé
aux oeufs de truite, asperges vertes

Magret de canard en croûte de dragées,
mousseline truffée et asperges *(ou carottes
fanées en fonction de la saison)*

La pintade aux morilles au beurre moussieux,
crémeux de céleri rôti, fricassée de légumes
nouveaux et sauce Albuféra

LES FROMAGES

Plateau de fromages de la Maison Bordier et
mesclun de salade

LES DESSERTS

Le Paris-Rennes (sablé breton, chou crème
mousseline et caramel au beurre salé)

La Plougasteline (tartelette aux fraises, framboises
pépins et crémeux citron)

Assiette gourmande composée de quatre pâtisseries
*A titre d'exemple : Forêt noire revisitée, Fraisier, Salade de
fruits au curcuma, Chou vanille*

**(Possibilité de présenter les choux en pièce montée -
supplément 2.50 € ttc/pers)**

Pain

Café, thé



Menu « Coup de Foudre »

Entrée, plat, dessert :
66.50 € ttc par personne

Entrée, plat, fromage, dessert : 71.50 € ttc
par personne

LES ENTRÉES

Chaud froid de Langoustine anisée, tartare de daurade à la mangue

Noix de Saint Jacques snackées, purée de panais, émulsion beurre noisette

Tartelette croustillante, petit pois, foie gras, haddock en texture et agrumes

Biscuit crousti-fondant de langoustine, beurre blanc perlé au jus des têtes

LES PLATS

Queue de lotte rôtie et petits pois au lard di Colonnata, émulsion coquillage

Filet de turbot au beurre d'orange, bonbon de patate douce et légumes fanes confits

Filet de veau rôti, poitrine confite à la marjolaine, artichaut garni d'une barigoule, pressée de pomme de terre

Filet de bœuf poêlé, jus réduit aux morilles, compression de pomme de terre à l'ail noir et fondue de chou de pak choï

LES FROMAGES

Plateau de fromages de la Maison Bordier et mesclun de salade

LES DESSERTS

Vanilhez, le dessert 100% vanille
(biscuit vanille, croustillant amande vanille, crémeux vanille, mousse vanille chocolat blanc, glaçage gourmand)

La pomme en trompe l'œil
(mousse granny, pommes mini cubes sautées, caramel d'agrumes)

Finger Flash (sablé sarrasin, praliné sarrasin, chocolat caramel)

Assiette gourmande composée de quatre pâtisseries :
A titre d'ex : Feuillantine au chocolat, tartelette aux fraises, paradis blanc, chou pistache

(Possibilité de présenter les choux en pièce montée –
supplément 2.50 € ttc/pers)

Pain

Café, thé

Formule « Passion » - Cocktail et menu

Laissez-vous tenter par un cocktail prolongé suivi d'un dîner plus léger.



CETTE FORMULE EST COMPOSÉE DE :

- Cocktail 10 pièces sans atelier
- Une mise en bouche
- Un plat chaud
- Un dessert et café

LES MISES EN BOUCHE

Tartelette croustillante de petit pois rafraichie au citron, stracciatella, framboise fraiche et carottes acidulée (V)

Carpaccio de Saint-Jacques aux légumes marinés et poivre Timut

Saumon confit aux algues, fenouil en vinaigrette de coque et agrumes

Tartelette croustillante, petit pois, foie gras, haddock en texture et agrumes

Cocktail 10 pièces,
Mise en bouche, Plat et dessert

MENU TENDRESSE

71,00 € ttc par personne

Cocktail 10 pièces,
Mise en bouche, Plat et dessert

MENU COUP DE CŒUR

76.00 € ttc par personne

Cocktail 10 pièces,
Mise en bouche, Plat et dessert

MENU COUP DE FOUDRE

82.00 € ttc par personne

Option fromage :

5.00 € ttc par personne



Cocktail dînatoire

Cocktail « Plaisir du goût »

Équivalence 26 pièces par personne

CANAPÉS PRESTIGE

- Sablé sarrasin, Saint-Jacques en huile d'olive et citron, algues au naturel
- Volaille confite au cidre et pomme au chouchen
- Millefeuille de sarrasin, retour de la criée et yuzu
- Lomo en tacos de fruits secs et compotée d'oignons
- Chou craquelin, magret de canard, crème de noix fourme d'Ambert
- Tartelette des maraîchers bretons (V)

CANAPÉS MARAÎCHERS

- Daikon au crabe, vinaigrette passion
- Maquereau grenaille, oignon rouge pickles, graine de moutarde
- Betterave jaune, crème de coco, citron confit (V)

CLASSIQUES DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

- Tartelette bœuf Wellington

CUILLÈRES ET CASSOLETTES

- Saumon gravlax et carottes confites
- Sphère de chèvre frais à la noisette et aux graines (V)

FARANDOLE DE PETITS PAINS

- Pain noir saumon et wasabi
- Bagnat poulet rôti, graines de moutarde, roquette et parmesan
- Wrap tomates confites et mozzarella (V)
- Club tomme et lomo

TARTELETTE

- Tartelette tourteau miroir noir de langoustine

ATELIER TARTARES DE LA MER

Tartares de poissons et coquillages coupés au couteau et assaisonnés : noix de Saint-Jacques, filet de saumon, filet de bar, filet de mulot...

En accompagnement : agrumes, herbes fraîches, parmesan, fleurs et aromates à déguster...

ATELIER PLANCHA AUTOUR DU CANARD

Brochette de foie gras de canard poêlé et magret de canard

BOUCHÉES CHAUDES

- Samoussa de légumes de saison (V)
- Crevette rôtie au lard di Colonnata
- Pastillas d'agneau aux fruits secs et poivrons

LE COIN DU FROMAGER

- Assortiment de pics de fromages de la Maison Bordier

DÉLICES SUCRÉES

- Coque chocolat, caramel beurre sarrasin
- Chou pomme caramel beurre salé
- Mini brochette de fruits
- Tartelette pistache griotte
- Tartelette limencello

Café, thé

Equivalent 26 pièces :
61.50 € ttc par personne

Gourmandises de fin de repas



WEDDING CAKE

En remplacement du dessert (sur devis)

Notre équipe est à votre écoute pour personnaliser votre gâteau.

Chaque wedding cake est unique.

Son côté spectaculaire est à l'image de l'évènement. Il crée de l'émotion visuelle entre tous les invités et provoque un effet de surprise au moment de la dégustation.

PYRAMIDE DE MACARONS

Minimum 100 pièces
Forfait 250.00 € ttc

FONTAINE AU CHOCOLAT ET SES BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

Minimum 100 pièces
Forfait 250.00 € ttc

CANDY BAR

Environ 10 kg de bonbons : chamallows, fraises tagada, dragidus, sucre d'orge, sucettes
Forfait 180.00 € ttc

FONTAINE DE CHAMPAGNE

Nous mettons gracieusement en place la fontaine avec les coupes
(boisson non fournie par nos soins)

Autres menus

MENU ENFANT

Nous vous proposons 2 formules au choix :

REPAS SERVI À TABLE

L'Entrée

Assiette Melon Jambon

Le Plat

Burger et pommes sautées

Le Dessert

Moelleux au Chocolat

BUFFET À DISPOSITION DES ENFANTS

Panier de chips

Club sandwich

Assortiment de légumes crus et mayonnaise (tomate cerise, carottes...)

Pic de fromage

Fruits à croquer (selon saison) : fraises, melon...

Brownies

18.00€ ttc par enfant



REPAS ARTISTES ET PRESTATAIRES

Repas des artistes, DJ, baby sitter ... :

Nous vous proposons 2 formules au choix :

Menu incluant une entrée, un plat chaud, un dessert, eau, café

Plateaux-repas froid

20.00€ ttc par personne

Boissons

Il nous est possible de vous proposer une sélection de boissons.

Dans le cas où vous les fournissez, nous les rafraîchissons et les servons sans droit de bouchon.

Nous vous mettons en place gracieusement la fontaine de champagne.

FORFAIT EAUX DU REPAS

(Plancoët, Plancoët fines bulles – sur la base d'une bouteille pour deux personnes)

2.50 € ttc par personne

OU

FORFAIT SOFT DU COCKTAIL

(Plancoët, Plancoët fines bulles, jus d'orange, jus de pomme, Breizh cola - sur la base d'une bouteille pour quatre personnes) et eaux du repas (Plancoët, Plancoët fines bulles - sur la base d'une bouteille pour deux personnes)

5.00 € ttc par personne



Prestations de fin de soirée



PERSONNEL

en heure supplémentaire

Lors de votre soirée dansante, nous pouvons vous laisser à disposition du personnel de service.

Le tarif est de 54.00 € ttc par heure et par serveur.

TIREUSE À BIÈRE

avec fût de 20 litres de bière

Forfait 200.00 € ttc

PERCOLATEUR DE CAFÉ (100 tasses)

Forfait : 60.00 € ttc

Gobelets recyclés et biodégradables pour le café
offerts

GRIGNOTAGES

de fin de soirée

Plateau de 50 réductions sucrées **75.00 € ttc**

Pain surprise 50 pièces salées
(viande/charcuterie ou nordique)
45.00 € ttc

MISE À DISPOSITION DE MATÉRIEL EN VERRE

Flûtes et tumblers
25.00 € ttc les 40 verres

Tasses à café en porcelaine
40.00 € ttc les 40 tasses

Buffet de retour – Cocktail « Finger Food »

Si le site de réception est doté d'espaces de froid, nous pourrons vous laisser le buffet dès le samedi soir et vous serez autonome pour votre retour.

Des frais de livraison seront à prévoir si toutefois vous souhaitez une livraison le lendemain

SALADES FRAÎCHEUR EN TIMBALINES

- Salade de quinoa aux légumes de saison confits (V)
- Méli mélo de légumes croquants aux crevettes roses, agrumes et herbes folles
- Salade du soleil et penne au poulet

AUTOUR DES LÉGUMES

- Panier de pics crudités (assortiment de carottes noires, jaunes et oranges, chou fleur blanc et violet, sommités de chou Romanesco, concombre, tomates cerise, céleri, melon charentais, pastèque...)

En accompagnement : différents assaisonnements et crèmes aromatisées (Mayonnaise « maison », crème fraîche ciboulette et échalote, crème fraîche aneth et citron, pickles)

LE COIN DU PÊCHEUR EN PICS

- Assortiment de rillettes de sardines et mini-grillés
- Poissons fumés

ASSORTIMENT DE MINI SANDWICHES

- Pain noir saumon et wasabi
- Club tomme catalane et lomo
- Wrap tomates confites et mozzarella (V)
- Bagnat poulet rôti, graine de moutarde, roquette et parmesan

ASSORTIMENT DE SALAISONS

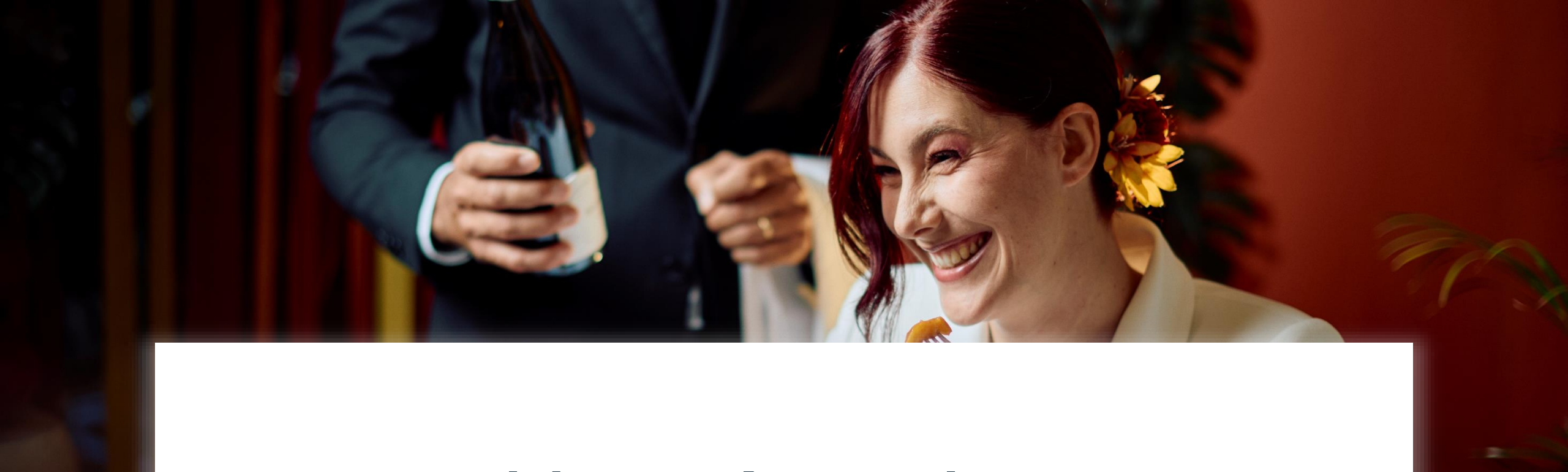
- Saucissons aromatisés (nature, aux herbes de Provence, poivre rouge)
- Chiffonnade de jambon sec
- Jambon persillé
- Andouille de Guéméné
- Assortiment de viandes froides (gigot d'agneau, rôti de bœuf...) et ses condiments

LE COIN DU FROMAGER

- Pics de fromages de la Maison Bordier

SAVEURS GOURMANDES

- Tartelettes aux fruits
- Gâteau chocolat grand-mère
- Corbeille de fruits



Une réception
à votre image

Une réception à votre image



BESOINS TECHNIQUES

fournis par le site de réception

- Un espace office cloisonné
- Un point d'eau
- Un tableau électrique
- Accès libre à l'arrière de l'office traiteur pour nos camions frigorifiques

PERSONNEL

1 Maître d'hôtel et 1 serveur pour 25 convives

SERVICE

Pour le cocktail :

Service au buffet & passage des plateaux parmi vos invités

Pour le dîner :

Service à l'assiette et service du 1er verre pour chaque vin

VACATION

Personnel sur une vacation
de 6 heures de service.

Au-delà, le service est facturé

54.00 € ttc par heure et par personne
(personnel de salle et de cuisine).

MATÉRIEL

Matériel fourni par nos soins

- Nappage & serviettes en coton damassé blanc
- Couverts Elisa
- Vaisselle porcelaine blanche (rectangulaire ou ronde)
- Verrerie prestige - Gamme Montmartre
- Matériel de service & d'office

MOBILIER

En option

- Tables & chaises
- Tables de buffet

Sur devis selon modèles souhaités.

La décoration

sur devis complémentaire

La décoration



L'ATELIER WEDDING, DÉCORATION FLORALE ET ÉVÉNEMENTIELLE

Porté par Sébastien, passionné de décoration florale et scénographie événementielle, l'atelier de décoration Ruffault vous accompagne dans la création d'un univers qui vous ressemble. Avec une attention portée aux moindres détails, Sébastien interprète vos envies, votre personnalité et vos inspirations pour imaginer une ambiance cohérente, sensible et élégante. L'objectif : que votre journée soit accueillante, harmonieuse et pleine d'émotion.

Du bouquet de la mariée aux centres de tables floraux, en passant par la mise en scène du lieu de réception, l'art de la table, les espaces de convivialité, le livre d'or, ou encore les décors extérieurs, chaque élément est pensé pour sublimer votre thème, votre style, vos couleurs. Bohème, romantique, épuré ou raffiné, quel que soit l'univers choisi, notre équipe vous propose une décoration sur mesure, en parfaite résonance avec votre scénographie de mariage.

NOTRE ACCOMPAGNEMENT EN 4 ETAPES :

01- Le premier rendez-vous : imaginer l'univers

Lors de ce premier échange, nous prenons le temps d'écouter **vos envies** et **vos inspirations** afin de cerner l'ambiance que vous souhaitez donner à votre événement. Cette étape essentielle nous permet de poser les bases d'une scénographie cohérente et **personnalisée**.

02 - Le second rendez-vous : proposition de décoration

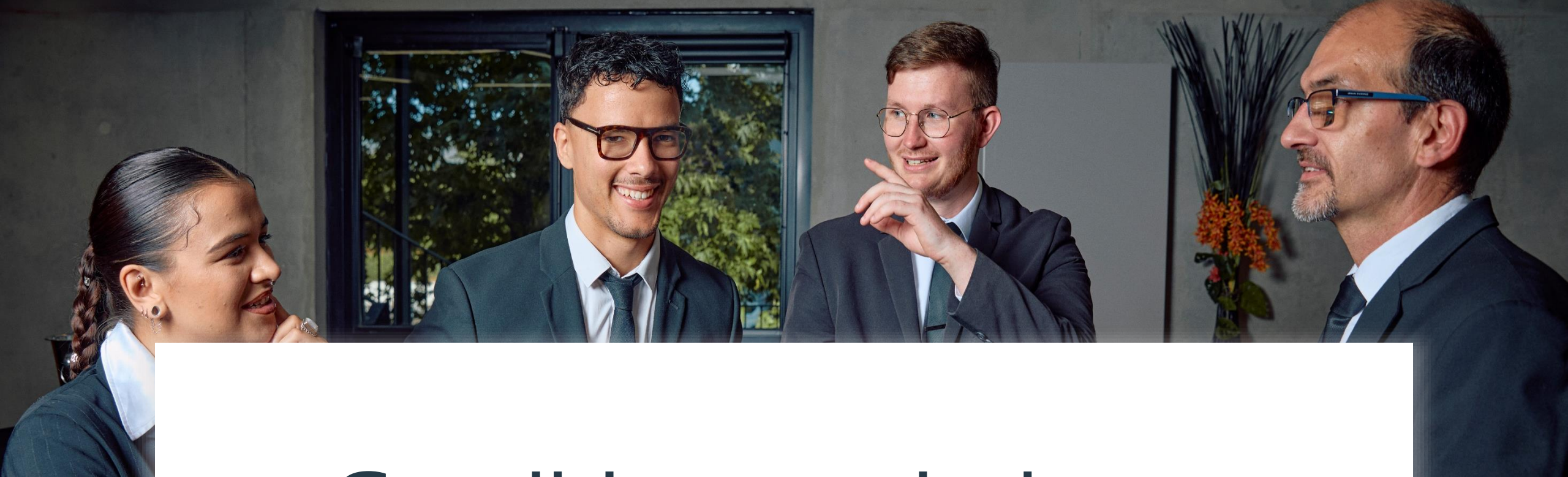
Lors de ce rendez-vous, nous vous présentons un moodboard illustrant les grandes lignes de votre projet. Ce **support visuel**, composé de palettes de couleurs, d'objets et d'inspirations florales, vous aide à vous projeter concrètement dans l'ambiance imaginée.

03 - Le troisième rendez-vous : concrétiser la scénographie

Lors de cette étape, nous vous présentons une esquisse détaillée intégrant les matières, les fleurs et les objets sélectionnés. Vous découvrez ainsi une **vision claire et concrète** de la scénographie,

04 - Le Jour J : La mise en place sur site

En collaboration avec le décorateur, nos équipes prennent en charge l'installation complète de la scénographie, veillant à **chaque détail** pour que tout soit parfaitement en place avant l'arrivée de vos invités.



Conditions techniques et tarifaires

CONDITIONS TARIFAIRES :

- Menus établis sur la base de 80 personnes minimum.
- Les prix seront donc susceptibles d'être majorés pour un nombre inférieur de convives confirmés, selon le barème suivant :
- + 5 % pour un nombre compris entre 70 et 79 personnes
- +10 % pour un nombre entre 60 et 69 personnes
- +15 % pour un nombre entre 50 et 59 personnes
- Enfin, le menu choisi doit être identique pour tous les convives.

Tarifs appliqués pour les réceptions prévues dans un rayon de 40km autour de Bédée.

Au-delà, des frais de déplacement seront calculés et ajoutés à votre devis.

GESTION DES DÉCHETS

Prestation $\leq$ à 300 personnes : 100 € TTC

Prestation $\geq$ à 301 personnes et $\leq$ à 500 personnes : 180.00 € TTC

GESTION DES DEMANDES SPÉCIFIQUES

Pour toute demande de repas spécifique (allergies, vegan, sans gluten...), le tarif de la prestation sera majoré de 8% compte tenu du traitement particulier de cette demande.

REPÉRAGE

Dans le cas où nos équipes ne connaîtraient pas votre lieu de réception, nous envisagerons un repérage sur le site afin de connaître les conditions techniques et définir avec vous l'implantation de votre cocktail, repas...

CONDITIONS DE RÉSERVATION

Si vous décidez de retenir Ruffault Traiteur pour votre réception de mariage, nous vous remercions de nous faire parvenir une copie du contrat paraphé et signé accompagné d'un acompte de 500 €.

Un deuxième acompte de 50% du montant total de la réception devra nous être transmis 60 jours avant la réception.

Le solde sera réglé à réception de facture.

Concernant la confirmation sur le nombre de couverts, nous proposons :

- 1 mois avant la réception : tendance du nombre de personnes.
- 10 jours ouvrés avant la réception : nombre définitif servant de base de facturation.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

I – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Le déroulement de nos prestations est soumis aux dispositions des présentes conditions générales. Notre société décline toute responsabilité sur les conséquences de l'inobservation des présentes et du règlement susvisé, sans préjudice des dommages et intérêts qu'elle pourra demander en raison du préjudice qu'elle aura subi du fait même de cette inobservation.

II – CONDITIONS GÉNÉRALES DE RÉSERVATION

1. Les réservations ne deviennent définitives qu'après le versement d'un acompte de 500 €
2. Toute réservation entraîne pour le client l'engagement de respecter les présentes conformément aux prescriptions de l'article I.
3. Un deuxième acompte de 50% vous sera demandé 60 jours avant la prestation.
4. Le nombre exact de couverts doit nous être confirmé par écrit au plus tard 10 jours ouvrés avant la date prévue. Ce chiffre servira de base à la facturation.
5. Le versement du solde se fera à réception de la facture à l'ordre de EVENDAY - SRN.
6. Suivant la loi (n°92- 1442 du 31/12/1992), tout retard de règlement entraînera une pénalité de 1.5 fois le taux d'intérêt légal, par mois ou fraction de mois de retard.

III – CONDITIONS GÉNÉRALES D'ANNULATION

1. Du fait du client :

• annulation intervenue plus de 60 jours ouvrés avant la date prévue : pas de	retenue
• annulation intervenue entre 60 et 30 jours ouvrés avant la date prévue : 50	% du prix de la
prestation	
• annulation intervenue entre 30 jours ouvrés et 72 heures ouvrées avant la	date prévue : 70 %
du prix de la prestation	
• annulation intervenue moins de 72 heures ouvrées avant la date prévue :	100% du prix de la
prestation	

2. Du fait de la société :

- En cas d'annulation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé.

IV – DÉCLARATION DE NOTRE PERSONNEL

Tous les salaires, charges sociales et taxes de notre personnel sont payés par notre société.

V – MARCHANDISES

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être amenée, reprise ou échangée.

VI – MÉDIATION

« REGLEMENT AMIABLE DES LITIGES - MEDIATION DE LA CONSOMMATION

Conformément aux dispositions des articles L 611-1 et R 612-1 et suivants du Code de la Consommation concernant le règlement amiable des litiges :

Lorsque le consommateur a adressé une réclamation écrite au professionnel et qu'il n'a pas obtenu satisfaction ou de réponse dans un délai de deux mois,

il peut soumettre gratuitement sa réclamation au médiateur de la consommation. Le médiateur doit être saisi dans le délai maximal d'un an à compter de la réclamation initiale.

Le médiateur MCP MEDIATION peut être saisi directement en ligne à l'adresse suivante : www.mcpmediation.org ou par courrier

MÉDIATION DE LA CONSOMMATION et PATRIMOINE - 12 Square Desnouettes - 75015 PARIS »

VII– LOIS APPLICABLES

En cas de litige ou de contestation, les juridictions françaises seront seules compétentes et les lois françaises seules applicables.