

DEVIS LEFOODISTA

Devis 2024 - 037

LA CIOTAT, le 23/05/2024

LEFOODISTA
PRIVATE CHEF

Abby Lunardini

LEFOODISTA / CLÉMENT GEHIN
19 IMPASSE BEL-AIR
13600 LA CIOTAT
France
Clément Gehin
clement.gehin@lefoodista.fr
06-15-53-24-92

Description	Prix unitaire	Quantité	Montant HT	TVA
MENU 130€ Ms Lunardini A birthday Date of the event: July 4, 2024 For a base of people My arrival will be at: 3:30 p.m. The start of the meal will be at 6h30 p.m. The menu is proposed by Chef Clement 4 aperitifs According to my desires and according to the market 2 amuse bouche According to my desires and according to the market	130,00 €	13	1 690,00 €	10,00%

Starter vegetable

**Grilled asparagus, poutargue, garden herb salad
flavored with lemon oil and lemon condiment**

Dish fish

**Dill steamed Caribbean seabass, fermented
carrot butter, sweet potatoes**

Dish meet

**Veal fillet with its ravioli stuffed with sheep bush,
pine nut, mint, beetroot and smoked gourt •**

Cheese

Cheese platter, bread and accompaniment

Pre-dessert

According to my desires and according to the
market

Dessert

**Pavlova red fruits and rhubarb / wood strawberry
coulis / lime zest**

Sweets

Served with coffee

For a rate of €130 per person

Chef Clement

<p>Accords Mets et vin INOUBLIABLE</p> <p>40€</p> <p>The perfect food and wine pairing for the harmony of your event</p> <p>Culinary, with sought-after wines and beautiful references in the</p> <p>World of wine</p> <p>For an unforgettable moment that combines bottle of exceptions and dishes</p> <p>Subtle.</p> <p>For a perfect balance, and above all to please.</p> <p>4 different wines, 4 glasses per person in accordance with the</p> <p>Chosen menu</p>	40,00 €	13	520,00 €	10,00%
<p>MENU ENFANTS <u>CHILDREN'S MENU</u></p> <p>-</p> <p><u>Main course:</u></p> <p>Pasta, with a sauce of your choice</p> <p>-</p> <p><u>Dessert:</u></p> <p><i>A slice of chocolate cake</i></p> <p>The ages are: 5, 8, 10 and 11</p>	25,00 €	7	175,00 €	10,00%

<p>Service</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service of a Hotel Master, for the entire service on a 6-hour basis. <p>The butler, sets the table, serves and clears, participates in the kitchen and cleaning it.</p>	154,17 €	1	154,17 €	20,00%
<p>FRAIS KILOMETRIQUES</p> <p>Mileage costs calculated on a basis of 0.59 euros per kilometer</p> <p>Round trip from La Ciotat to (Gordes)</p> <p>Total distance: 150 KM</p>	Offert	0		20,00%

Conditions générales de vente

Toute commande implique de la part du client une adhésion complète et sans réserve aux conditions de vente mentionnées ci-dessous.

Prestation pour une base de 08 personnes ou 520€ de commande minimum.

Please be advised of the General Conditions of LEFOODISTA to agreed with this quote. All signed quote will be charged at 50%, in case of annulation 14 days prior the event, and fully charged passed this delay.

Taux de pénalités exigibles de plein droit et sans rappel préalable en cas de paiement à une date ultérieure à celle figurant sur la facture : 10 %
Indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement en cas de paiement à une date ultérieure à celle figurant sur la facture : 40 €. Si les frais de recouvrement sont supérieurs à ce montant, une indemnisation complémentaire sera due, sur présentation des justificatifs

Mention de l'assurance souscrite au titre de l'activité :
RC PRO MACIF ASSURANCE FRANCE

Article 1 : CONDITIONS DE RESERVATION ET DE FACTURATION

Un devis établi selon votre demande, vous sera remis avant chaque commande. La confirmation de cette commande ne sera effective qu'à réception du devis mentionnant votre « Bon pour accord », la date et la signature (dans le cas d'un mariage la précédente mention et la signature de la part des deux familles). Celui-ci devant être accompagné d'un acompte de 50% du montant TTC du devis.

Si le devis restitué est différent de celui adressé (prix, prestations), il ne sera effectif qu'après acceptation écrite par la mention du traiteur, Lefoodista, des dites modifications.

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour un mois à la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation. Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (lettre ou mail) 30 jours avant la réception et servira de base à la facturation. Si aucun écrit ne nous est adressé dans ce délai le nombre de personne servi et facturé sera celui du bon de réservation, sans aucune possibilité de changement et ce, même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur. Toute prestation (marchandise, boisson, dépassement d'horaire du personnel) non incluse dans le devis fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Article 2 : CONDITIONS DE PAIEMENT

1. Acompte de 50 % du devis, le jour de la réservation
2. Le solde, payable comptant et sans escompte le jour de la prestation.

La facture sera à régler à l'arrivée sur le lieu de livraison, en cas de non règlement de celle-ci, nous nous réservons le droit de ramener la marchandise dans nos locaux. Si le client demande une nouvelle livraison, celle-ci sera facturée.

Moyens de paiements acceptés: espèces, chèque, ou virement bancaire.

Article 3 : ORGANISATION DE LA RECEPTION

1. Visite des lieux si nous ne les connaissons pas, dans la mesure du possible, sinon une demande de photos sera faite
2. Entre J-60 et J-30 : RDV de réception au domicile du client (choix définitif du menu, organisation et timing de la soirée).
3. J-30 : nombre définitif de convives à nous communiquer.
4. J-1 : rendez-vous technique sur les lieux de la réception pour la mise au point des derniers détails avec les clients.

Le service en cuisine et en salle s'effectue sur la base établie préalablement entre les deux parties, les dites précisions seront notifiées sur le devis établi par Lefoodista

Le nettoyage de la vaisselle et de la salle de réception après le buffet ne sont pas inclus dans notre tarif (sauf facturation supplémentaire).

Notre prestation sera assurée sous réserve de disposer d'un local « cuisine » sur place. Ce local devra être de dimension suffisante et devra disposer d'éclairages, de réfrigérateurs, d'un point de cuisson, d'une machine à laver la vaisselle, en adéquation avec le nombre de convives et d'eau chaude.

Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit pendant toute notre prestation à toute personne en dehors de notre équipe. La reprise des poubelles ou des bouteilles vides n'est pas comprise dans la prestation. Si cette reprise était demandée par le client, celle-ci serait facturée.

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Lefoodista traiteur ne pourront alors pas être tenu responsable de mauvais accord mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

Le nombre de convives minimum devra être confirmé 30 jours ouvrables avant la date de la manifestation, le chiffre annoncé servira de base de facturation. La hausse du nombre de convives pourra être fait jusqu'à la veille.

Articles 4 : MODALITE DE LA PRESTATION

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu adéquat, le type de prestation et le nombre de personnes estimées, tout changement essentiel de l'un de ces éléments peut entraîner l'annulation par Lefoodista traiteur de sa prestation. Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé.

Au-delà de la durée du service figurant sur le devis, il sera facturé 25.00 TTC/heure par serveur avec un minimum de 2 serveurs, jusqu'au départ des clients ou des invités de la salle de réception et signature de la feuille de présence par le souscripteur du contrat.

Les services à temps plein sont basés sur un tarif quotidien de 10 heures par jour, disponible de 7 h à minuit. Comprend le temps d'achat, les services de préparation et de repas et le nettoyage des zones de travail.

Service de chef du petit déjeuner : Basé sur 4 heures,

Brunch et déjeuner Services de chef Basé sur 6 heures prestation

Service de chef du dîner : basé sur 3 heures pour l'épicerie/les préparations et 4 heures de service à la villa et le nettoyage

Service de serveur : un minimum de 4 heures est obligatoire.

Article 5 : CONDITIONS DE LOCATION

Toute location de matériel ou mobilier devra faire l'objet d'un chèque de caution de 200% du montant de la location non encaissé, et restitué une fois la location rendu en bon état suite à son inventaire effectué dans nos locaux. Dans d'autres cas (matériel cassé, perdu, non rendu...), le matériel fera l'objet de sa facturation selon sa valeur neuve. L'entreprise se réserve le droit de majorer cette location par jour de retard ou d'encaisser le chèque de caution.

Article 6 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

Lefoodista engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de la réception.

Lefoodista Traiteur déclinent toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant au Bien-Traiteur et ceux mis à la disposition de l'organisation.

Dans le cadre d'une livraison non assurée par notre entreprise, les produits sont transportés aux risques et péril du client.

Tous les biens mobiliers loués ou mis à disposition par notre entreprise ou par des tiers, sont sous l'entière responsabilité du client, à ce titre la casse, la dégradation ou la disparition du matériel sont à la charge du client.

Pour tout matériel loué par le client, nous nous dégageons de toute responsabilité en cas de casse, dégradation ou disparition.

Le personnel mandaté par notre entreprise lors de nos prestations est couvert par notre entreprise, toutes les autres personnes travaillant sur le site sont sous l'entière responsabilité du client.

Assurance souscrite sous : MACCIF assurance France

souscrit un contrat Multigarantie Activité Professionnelle n° 18333898

Article 7 : MODALITES EN CAS D'ANNULATION DE COMMANDE

Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé.

Toute modification de la commande devra être acceptée par écrit par Lefoodista traiteur pour être valable.

Lefoodista traiteur pourront rembourser l'intégralité de l'acompte versé si l'annulation intervient à j-60 avant la date de l'évènement, excepté les cas où des frais auraient été engagés auprès de ses fournisseurs. Entre 60 jours et 15 jours ouvrés, nous conserverons 80% de l'acompte, entre J-15 et J-7 jours nous nous réservons le droit de conserver 100% de l'acompte. Entre J-6 et J-2 avant le démarrage de la réception, le foodista traiteur se réservent le droit de facturer l'intégralité de la prestation au client.

Articles 8 : RESTES DE NOURRITURE

Tous les restes de nourriture pourront bénéficier aux clients sous conditions que celui-ci fournisse ses propres conditionnements.

Lefoodista Traiteur se dégagent de toutes responsabilités de conservation des restes alimentaires. La signature d'une décharge obligatoire vous sera demandée préalablement.

Article 9 : CAS DE FORCE MAJEURE

L'implication d'un de nos véhicules de livraison dans un accident de la circulation ou l'arrêt obligatoire de celui-ci pour une raison indépendante de notre volonté (grève sur la voie publique, attentat, accident sur le réseau routier...) nous autorise à la suspension de nos engagements.

Article 10 : RECLAMATIONS ET LITIGE

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation. Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la prestation. Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente; A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence des tribunaux de Marseille