PRÉSENTATION GAMME DINATOIRE

Pièces cocktails sucrées & salées

Nouvelle plaquette
tarifaire 2024

Gamme Salée

- Salade de quinoa aux légumes **(végan)**.
- Salade de quinoa au saumon.
- Salade de quinoa aux crevettes-basilic.

- Maki au saumon.
- Maki crevette en tempura.
- Maki aux légumes et omelette Japonaise **(végan).**

- Crevettes et tofu en gelée de dashi.
- Risotto de sarrasin au shiitaké **(végan**).
- Verrine tomate-mozzarella-olive **(végé)**.
- Gaspacho de petit pois-menthe et mousse aux herbes **(végan).**
- Thon rouge mi-cuit au sésame, sauce vierge.
- Ceviché de truite fumée, avocat, mangue, lait de coco.

Notre mission

Satisfaire vos palais
les plus exigeants

Gamme Salée suite..

- Bagel saumon Gravlax agrumes, oignons rouge confit, sauce à l'aneth.

- Bagel au crabe, avocat et mayonnaise au Wasabi.

- Bagel au poulet pané, mizuna, poivrons rouges grillés, sauce tomate-miso

- Bagel végétarien (concombre, pickles de carottes à l'orange et radis, mousse de tofu basilic).

- Croquette pomme de terre à la moutarde (x2). (**végan)**

- Houmous pois chiche-lentilles vertes.
- Houmous pois chiche- olives noires.
- Crème de chèvre au miel et amande.

(accompagné de toast aux céréales)

Prix

2,80€ la pièce salée

Gamme Sucrée

- mini “Carabana” mousse chocolat, lait infusé Tonka et pulpe de banane.
- mini “Frambarbe” mousse framboise, vanille et compote de rhubarbe.
- mini tartelette sarrasin, citron meringué.
- mini tarte chocolat 70% et mousse noisette.
- mini “Nut lemon” mousse noisette et citron, confit de citron.
- mini “Tahiti” mousse vanille, banane, praliné cacahuète (**végan**).
- mini tarte framboise (de Mai à fin Octobre) (**végé**).

soupe de pastèque, fraises, framboises à la grenadine (de Juillet à fin Aout) (**végan)**.

Prix

2,00€ la pièce sucrée

Conditions

QUANTITÉ

10 personnes minimum ou 250€

DELAI DE RÉPONSE

48H

UNIQUEMENT EN DINATOIRE

Contact@liber-art.fr

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE PRESTATIONS DE SERVICES

- **Article 1er – Modalités et effets de la confirmation de la commande.** Toute commande devient définitive lorsqu'elle a été confirmée par écrit (bon pour accord joint au devis) et après versement d'un acompte de 50 % du montant TTC du devis.
- Toute commande implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions générales de vente et de prestations de services.

- **Article 2 – Modification et annulation de la commande.** Les confirmations, modifications ou annulations de commande doivent intervenir :
- la veille avant 15h00 pour les plateaux repas et les petits déjeuners (le vendredi avant 15h00 pour les livraisons prévues le lundi suivant), 72 h à l'avance pour les cocktails et buffets.
- Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler la commande, les acomptes versés resteraient acquis, et d'autre part le client se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier ci-dessous :

- Annulation 30 jours avant la date de réception : 30% du montant total TTC du devis.
- Annulation 15 jours avant la date de réception : 60% du montant total TTC du devis
- Annulation 5 jours avant la date de réception : 80% du montant total TTC du devis
- Annulation entre 5 jours et la date de réception : 100% du montant total TTC du
- devis.

- Cependant, la EURL LIBER TART se réserve le droit d'accepter, sous conditions, des modifications intervenant hors délais. Des frais techniques et administratifs peuvent être notamment facturés en dédommagement du temps passé sur le dossier commercial et des dépenses éventuellement engagées.

- **Article 3 – Confirmation du nombre de convives.** Dernière modification du nombre d'invités : 7 jours avant la réception, un écart de +ou- 10% sera toléré.

- **Article 4 – Prestation ouvrant droit à des suppléments de facturation.** Maintien du personnel, au-delà des horaires indiqués liés aux changements dans le déroulement de votre prestation ou à la présence des convives à l'heure de départ préalablement défini :
- L'heure supplémentaire de jour est facturée 45€TTC, par personnel restant
- L'heure supplémentaire de nuit est facturée 60€ TTC, par personnel restant
- Perte et casse du matériel au cours de la prestation sera facturé au cout de remplacement
- Prise en charge des besoins électrique, eau courante sera prise en charge par vos soins.

- **Article 5 – Exécution de la prestation**. Les produits livrés par la EURL LIBER'TART ne doivent pas être consommés au-delà de la date de livraison et ne doivent en aucun cas être congelés, afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur.
- En cas de livraison de marchandises sans prestation de service, l'EURL LIBER'TART ne peut être tenue responsable d'une mauvaise conservation ou d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, réchauffage…). Les produis frais doivent être conservés dans un endroit propre, frais (entre 2°c et 4°c) et sec.
- En cas d'impératifs d'approvisionnement de marchandises ou de cas de force majeur, l'EURL LIBER'TART se réserve le droit de modifier la composition des menus. De même, toute rupture de stocks pourra entraîner un changement d'appellation ou de référence.
- En cas de location, le client est responsable du matériel dès la mise à disposition de celui-ci. Tout article manquant, détérioré, ou cassé pendant la prestation est à la charge du client et sera facturé au tarif en vigueur.
- Les délais de livraison prévus dans le devis ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu ne dépassant pas 2h00 ne donnent pas droit au client d'annuler ou de refuser la commande et de réclamerdes dommages et intérêts.
- La responsabilité de L'EURL LIBER'TART ne pourra être engagée en cas d'inexécution de ses obligations dues à des éléments extérieurs tels que grèves, intempérie, manifestation ou blocage sur voie publique…

Article 6 – Boissons. La récupération des bouteilles vides ne sera faite que pour les bouteilles vendues par nos soins.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Article 7.- Règlement. L'EURL LIBER'TART se réserve le droit d'augmenter les prix indiqués au devis en cas d'augmentation des cours des produits. La TVA applicable pour les prestations avec service est de 10% sur la totalité de la prestation hors boissons alcoolisées. Le taux applicable pour les prestations sans service est de 20% hors alimentaire et boissons non alcoolisées.

Les livraisons et reprises de matériel sont facturées selon notre tarif de transport. Le prix total de la prestation pourra être amené à varier en fonction de l'amplitude horaire de livraison, de l'accès au site et de reprise éventuelle des poubelles.

Les conditions de règlement doivent être honorées par le client. Le non-paiement des sommes dues dans le délai fixé entraînera une mise en demeure. Les règlements par chèques sont refusé.

Article 8 – Prix et conditions de paiement.
Les conditions de règlement sont les suivantes :
Acompte de 50 % du devis, le jour de la réservation
Acompte de 100 % du devis, 7 jours avant le jour J.
Le solde, payable comptant et sans escompte au plus tard la veille de la prestation, et à 30 jours pour les professionnels.
En cas de litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15 %, conformément à l'article 1226 du code civil qui affirme que « La clause pénale est celle par laquelle une personne, pour assurer l'exécution d'une convention, s'engage à quelque chose en cas d'inexécution ».

Article 9 -
Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables. Toute réclamation non signalée lors de la livraison des marchandises, sera considérée comme nulle et non avenue. Tout litige relatif à la présentevente sera de la compétence des Tribunaux d'ANNECY.

Signatures et mention « Lu et approuvé sans réserve les présentes conditions générales de prestations de services).

EURL LIBER'TART:

Client: