



## *Menus de Noces*

*Tel: 04 91 74 03 38*

*[contact@jeremytraiteur.com](mailto:contact@jeremytraiteur.com)*

*[www.jeremytraiteur.com](http://www.jeremytraiteur.com)*



# Menus de Noces



## ***Sens et Saveur d'un jour***

***page 3***

*Cocktail apéritif de 12 pièces*

*Buffet froid*

*Fromage*

*Dessert: pièce montée ou buffet*

## ***Les Mets Choisis***

***page 5***

*Cocktail apéritif de 20 pièces*

*Plat chaud servi à l'assiette*

*Fromage*

*Dessert: pièce montée ou buffet*

## ***A Tour de Rôle***

***page 7***

*Cocktail apéritif de 12 pièces*

*Buffet hors d'oeuvre*

*Plat chaud servi à l'assiette*

*Fromage*

*Dessert: pièce montée ou buffet*

## ***Coup de Foudre***

***page 10***

*Cocktail apéritif de 12 pièces*

*Entrée servie à l'assiette*

*Plat chaud servi à l'assiette*

*Fromage servi à l'assiette*

*Dessert: pièce montée ou buffet*

*Les menus que nous vous proposons ne sont pas exhaustifs et nous pouvons tout à fait vous concocter un repas sur mesure. N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.*

## Menu SENS & SAVEURS D'UN JOUR

### Autour d'un apéritif de 12 bouchées création

Comme un toast confit de pomme aux copeaux de Foie Gras

Un pannequet de saumon fumé au tarama & poivre vert

Le cousu main de crevettes caramélisées lentement à feu doux

La complicité des minis farcis Provençaux aux trois viandes

Primavera de saumon & sa Granny Smith croquante

Subtilité de Loup à la pomme & fenouil fondant parfum d'anis

Cannelloni au fromage & risotto aux copeaux de Parmesan

Pointe d'asperge Danoise, guacamole & petits oignons confits

Façon cake, ratatouille de légumes en tapenade, olive noire & tomate

Mariage d'un sablé corsé à la tomate & aux anchois

Brouillade d'oeufs à la coquille crémeuse de cèpes sur crostini grillé

Le fagotinni au Pata Negra tomate séchée à l'Italienne  
& pipette au roquefort

### L'Étal du marché

Comme un dessert de rouget en charlotte aux cœurs d'artichauts fondants

Pechemed de poulpes & soupions, herbes & sauce mijotée à l'ancienne

Cachina ou Caillette Pugetoise simplement cuite au four

Trilogie de poivrons en habit d'Arlequin (ou piment doux)

Persillade & huile d'olive de St Cristol

Pata Negra au cressini, généreux Cantalou de Cavaillon

Cuisiné de moules & fruit de mer façon tatin originelle

Le croquant de bœuf aux spaghettis de légumes croustillant en cannelloni

Feuilleté de volaille façon Bocconcini crème de fromage corsé

& Emmental à la muscade

Le meilleur du fruit de l'aubergine cuisiné à l'Italienne,

Parmigiani Reggiano

Tarte du Marmiton, enveloppé de pâte farci au fondant de poireaux  
mijotés au Blanc du Ventoux

*Les fromages à notre façon*

*Service à l'étal*

*Le brie farci à la crème de noisette*

*Le chèvre des Alpes aux amandes*

*Les pruneaux au Roquefort*

*Le fondant de brebis à l'huile d'olive*

*Petite salade de mesclun croquante*

*Les fantaisies du boulanger*

*La Ciabatta aux herbes de Provence*

*Le multi graines*

*Le naturel*

*La levée aux céréales*

*La Ciabatta complet*

*Gourmandises – Le savoir*

*Service à l'étal*

*Croquembouche de Pierrot qu'il soit à la vanille de Madagascar,  
au café bio ou aux meilleurs des chocolats,*

*Notre pâtissier travaille les recettes à l'ancienne  
Amandes sélectionnées pour la nougatine,  
Crème & choux artisanaux*

OU

*Le choix du Chef*

*L'union sacré du savoir faire & de la passion*

*Entremets passion, noisette & chocolat  
Tartes aux fruits, faisselle & salade de fruits  
Coulis de fraise, framboise & caramel au beurre salé*

*Autour d'un apéritif de 20 bouchées création*

*Comme un toast confit de pomme aux copeaux de Foie Gras  
Un pannequet de saumon fumé au tarama & poivre vert  
Le cousu main de crevettes caramélisées lentement à feu doux  
La complicité des minis farcis provençaux aux trois viandes  
Primavera de saumon & sa Granny Smith croquante  
Subtilité de Loup à la pomme & fenouil fondant parfum d'anis  
Cannelloni au fromage & risotto aux copeaux de Parmesan  
Pointe d'asperge Danoise, guacamole & petits oignons confits  
Façon cake, ratatouille de légumes en tapenade, olive noire & tomates  
Brouillade d'oeufs à la coquille crémeuse de cèpes sur Crostini grillé  
Méli mélo de légumes crus accompagné de son Aioli à l'huile d'olive  
Tombé en miettes de légumes au curry  
Cuillère de bonite marinée au pesto et roquette  
Broussou de chèvre en beignet façonné à la main  
Mariage d'un sablé corsé à la tomate & aux anchois  
Délicate pétoncle aux poireaux fondus & noisettes grillées  
Evasion de canard fumé au parfum granite de mimolette  
Ludique de crevette, amertume douce & caramel  
Culbutto de chèvre frais en habit de pavot bleu  
Le fagotinni au Pata Negra tomate séchée à l'Italienne  
& pipette au roquefort*

*Plat chaud*

*Service à l'assiette*

*Entre Grenadin & filet de veau choisi  
Feuilles sur feuilles d'aubergines grillées, jus d'olive noire  
Façon tapenade, quelques feuilles aromatiques croquantes*

*Ou*

*L'agneau en selle façon pavé juste grillé  
Délice de saveur au romarin crémé & minutieusement parfumé  
Le meilleur de l'artichaut fondant à l'huile de noisette*

*Ou*

*Canard tendre cuisson, le tombé miette de vitelotte légère & coloré,  
chips de légumes & quelques brocolettis*

*Ou*

*L'envers du Loup enrobé d'épices juste cuit à petit feu  
Légumes du marché croustillants à l'huile d'olive de St Christol les Alès*

## Menu *LES METS CHOISIS*

### Les fromages à notre façon

#### *Service à l'étal*

*Le brie farci à la crème de noisette*

*Le chèvre des Alpes aux amandes*

*Les pruneaux au Roquefort*

*Le fondant de brebis à l'huile d'olive*

*Petite salade de mesclun croquante*

### Les fantaisies du boulanger

*La Ciabatta aux herbes de Provence*

*Le multi graines*

*Le naturel*

*La levée aux céréales*

*La Ciabatta complet*

### Gourmandises – Le savoir

#### *Service à l'étal*

*Croquembouche de Pierrot, qu'il soit à la vanille de Madagascar,  
au café bio ou aux meilleurs des chocolats,*

*Notre pâtissier travaille les recettes à l'ancienne  
Amandes sélectionnées pour la nougatine,  
Crème & choux artisanaux*

OÙ

### Le choix du Chef

*L'union sacré du savoir faire & de la passion*

*Entremets passion, noisette & chocolat  
Tartes aux fruits, faisselle & salade de fruits  
Coulis de fraise, framboise & caramel au beurre salé*

## Menu A TOUR DE ROLE

### Autour d'un apéritif de 12 bouchées création

Comme un toast confit de pomme aux copeaux de Foie Gras

Un pannequet de saumon fumé au tarama & poivre vert

Le cousu main de crevettes caramélisées lentement à feu doux

La complicité des mini farcis provençaux aux trois viandes

Primavera de saumon & sa Granny Smith croquante

Subtilité de Loup à la pomme & fenouil fondant parfum d'anis

Cannelloni au fromage & Risotto aux copeaux de Parmesan

Pointe d'asperge Danoise, guacamole & petits oignons confits

Façon cake, ratatouille de légumes en tapenade, olives noires & tomates

Brouillade d'œufs à la coquille crémeuse de cèpes sur crostini grillé

Le fagotinni au Pata Negra tomates séchées à l'Italienne

& pipette au Roquefort

### L'étal du marché

Comme un dessert de rouget en charlotte aux cœurs d'artichauts fondants

Pechemed de poulpes et soupions, herbes & sauce mijotée à l'ancienne

Cachina ou Caillette Pugetoise simplement cuite au four

Trilogie de poivrons en habit d'Arlequin (ou piment doux)

Persillade et huile d'olive vierge de Saint Christol

Pata Negra au Cressini, généreux Cantalou de Cavaillon

Cuisiné de moules & fruit de mer façon tatin originelle

Le meilleur du fruit de l'aubergine cuisiné à l'Italienne,

Parmigiano Reggiano

Tarte du Marmiton, enveloppé de pâte farci au fondant de poireaux

mijotés au Blanc du Ventoux

## Menu A TOUR DE ROLE

### Plat chaud

#### *Service à l'assiette*

*Le Barbet en escabèche cuit dans son bocal au bouillon*

*Pommes de fenouil & anis étoilé*

*Ou*

*Le coin, façon du chef « Couillon »:*

*Complicité de filet de canette sur l'os,  
panais, betterave croustillante & coing*

*Ou*

*Côte à côte de bavette & de flanchet de veau*

*Feuille à feuille d'aubergine, filet de sauce au foie gras*

*Ou*

*Gaspaccio d'artichauts violets à l'orange & langoustine rôtie*

*Quenelle de chèvre frais*

*Ou*

*Sous le collier de veau, roulé, farci de champignons & doucement braisé*

*Quelques feuilles de choux de Bruxelles & émincé de radis craquant*

### Les Fromages à l'étal

*Le brie farci à la crème de noisette*

*Le chèvre des Alpes aux amandes*

*Les pruneaux au Roquefort*

*Le fondant de brebis à l'huile d'olive*

*Petite salade de mesclun croquante*

*Les fantaisies du boulanger*

*La Ciabatta aux herbes de Provence*

*Le complet aux multi graines*

*Le naturel*

*La levée aux multi céréales*

*La Ciabatta complet*

*Gourmandises – Le savoir*

*Service à l'étal*

*Croquembouche de Pierrot qu'il soit à la vanille de Madagascar,  
au café bio ou aux meilleurs des chocolats,*

*Notre pâtissier travaille les recettes à l'ancienne  
Amandes sélectionnées pour la nougatine,  
Crème & choux artisanaux*

OU

*Le choix du chef*

*L'union sacré du savoir faire & de la passion*

*Entremets passion, noisette & chocolat  
Tartes aux fruits, faisselle & salade de fruits  
Coulis de fraise, framboise & caramel au beurre salé*

*Autour d'un apéritif de 12 bouchées création*

*Comme un toast confit de pomme aux copeaux de Foie Gras*

*Un pannequet de saumon fumé au tarama & poivre vert*

*Le cousu main de crevettes caramélisées lentement à feu doux*

*La complicité des mini farcis provençaux aux trois viandes*

*Subtilité de Loup à la pomme & fenouil fondant parfum d'anis*

*Cannelloni au fromage & Risotto aux copeaux de Parmesan*

*Pointe d'asperge Danoise, guacamole & petits oignons confits*

*Façon cake, ratatouille de légumes en tapenade, olives noires et tomates*

*Brouillade d'œufs à la coquille crémeuse de cèpes sur Crostini grillé*

*Le Fagotinni au Pata Negra tomates séchées à l'Italienne  
& pipette au Roquefort*

*Entrée*

*Service à l'assiette*

*Verrine d'artichauts frais mariné au vinaigre balsamique*

*Petit pavé de daurade aux épices & cousu main*

*de Saint Jacques snackées*

*Ou*

*Salade gourmande de filets de cailles en noisette, légumes croquants,  
vinaigrette à l'huile de truffe*

*Ou*

*Mariage de raison du foie gras à la mangue,  
Croustillant aux amandes et chutney acidulé aux épices*

*Ou*

*Comme un dessert de rouget en charlotte aux cœurs d'artichauts  
fondants, mousse au Pastis*

*Ou*

*Primavera de saumon & sa Granny Smith croquante*

*Ou*

*Saute mouton à l'italienne, mozzarella Di Buffala, spaghetti de légumes  
à l'huile d'olive vierge de Saint Christol Lès Alès*

## *Le Menu COUP DE FOUORE*

### *Plat chaud*

#### *Service à l'assiette*

*Les côtelettes d'agneaux en habit de Nori*

*Pain perdu, jus d'agneau aux truffes d'été*

*Ou*

*Pièce de veau à la bolognaise de langoustine*

*Canelloni de légumes verts en feuilles*

*Ou*

*Pastilla de Saint Jacques & de langoustine*

*Bouton d'artichauts à l'huile de noisette*

*Ou*

*L'agneau cuit sept heures, mousseline de courgettes mentholée,*

*aubergine roulée aux olives, jus de citron & thym*

*Ou*

*Pigeon de La Martine rôti*

*Potimarron au lait de coco & fèves de teck,*

*Jus réduit & épinards frais*

### *Les fromages à notre façon*

#### *Service à l'assiette*

*Le brie farci à la crème de noisette*

*Le chèvre des Alpes aux amandes*

*Les pruneaux au Roquefort*

*Le fondant de brebis à l'huile d'olive*

*Petite salade de mesclun croquante*

*Les fantaisies du boulanger*

*La Ciabatta aux herbes de Provence*

*Le multi graines*

*Le naturel*

*La levée aux céréales*

*La Ciabatta complet*

*Gourmandises – Le savoir*

*Croquembouche de Pierrot qu'il soit à la vanille de Madagascar,  
au café bio ou aux meilleurs des chocolats,*

*Notre pâtissier travaille les recettes à l'ancienne  
Amandes sélectionnées pour la nougatine,  
Crème & choux artisanaux*

*OU*

*Le choix du Chef*

*L'union sacré du savoir faire & de la passion*

*Entremets passion, noisette & chocolat  
Tartes aux fruits, faisselle & salade de fruits  
Coulis de fraise, framboise & caramel au beurre salé*

# Menus de Noces

Prix TTC



---

## ***Sens et Saveur d'un jour: 76 € \****

page 3

*Cocktail Apéritif de 12 pièces*

*Buffet Froid*

*Fromage*

*Dessert : Pièce montée ou buffet \*\**

---

## ***Les Mets Choisis: 87 € \****

page 5

*Cocktail Apéritif de 20 pièces*

*Plat chaud servi à l'assiette*

*Fromage*

*Dessert : Pièce montée ou buffet \*\**

---

## ***A Tour de Rôle: 95 € \****

page 7

*Cocktail Apéritif de 12 pièces*

*Buffet hors d'oeuvre*

*Plat chaud servi à l'assiette*

*Fromage*

*Dessert : Pièce montée ou buffet \*\**

---

## ***Coup de Foudre: 105 € \****

page 10

*Cocktail Apéritif de 12 pièces*

*Entrée servie à l'assiette*

*Plat chaud servi à l'assiette*

*Fromage servi à l'assiette*

*Dessert : Pièce montée ou buffet \*\**

\*Tarifs proposés sur une base 100 personnes minimum – \*\* Supplément de 8€ /pers pour la Pièce montée + Buffet de desserts  
Boissons (soft) de l'apéritif et du repas à discrétion.

## LES ANIMATIONS FROIDES & CHAUDES

*Ces animations peuvent compléter les menus « Les mets choisis », « A Tour de rôles » et « Coup de foudre ».  
Nos équipes de cuisiniers en tenue, se tiennent aux buffets pour le service et l'explication des mets aux convives*

### **La plancha du poissonnier** supplément de 3.00 € TTC/pers

Thon frais, crevettes marinées, brochette de saumon, filets de loup & de daurade : cuisson minute devant les invités, accompagnées de sauces froides: tartare, rémoulade, aioli, mayonnaise & de tranches de pain de campagne à l'huile d'olives

### **Autour de la bonite** supplément de 3.00 € TTC/pers

Assortiment de la mer : Thon frais mariné à l'aneth & au citron vert, jatte de tarama & blinis, sardines marinées à l'escabèche & tranches de pain de campagne servi avec citrons & beurre

### **Le banc de l'écailler** supplément de 4.50 € TTC/pers

Animation fruits de mer (huîtres, moules, crevettes, bulots & autres) ouverts par notre écailler devant les invités, accompagnés d'une petite boulangerie variée (pain de seigle, pain aux céréales) & de sauces diverses (rouille, aioli, mayonnaise)

### **Le méli mélo des fritures** supplément de 2.00 € TTC/pers

Supions, beignets de Sardines, beignets de courgettes, beignets de crevettes, accras de morue – Accompagnement : citrons tranchés & sauces froides : tartare, mayonnaise, aioli, rougail

### **Les smoothies de légumes** supplément de 3.00 € TTC/pers

Palette de légumes frais tranchés & mélangés par notre personnel de cuisine devant les invités - Compositions diverses & variées

### **La plancha du boucher** supplément de 3.00 € TTC/pers

Aiguillettes de canard marinées au poivre, brochette d'agneau, volailles marinées aux épices: cuisson minute devant les invités, accompagnées de sauces froides: cocktail, bourguignonne, au poivre & de tranches de pain à l'huile d'olives

### **Déclinaison autour du Foie Gras** supplément de 4.50 € TTC/pers

Foie gras frais poêlé minute, déglacage au vinaigre de framboises & foie gras en terrine mi-cuite au Jurançon, accompagné de chutney de fruits. Servis avec pain de campagne, pain d'épices, fleur de sel & poivre.

### **Le Jambon cru sur griffe** supplément de 3.00 € TTC/pers

Jambon cru sur griffe découpé devant les invités, servi avec des tians provençaux assortis & panières de croûtons dorés.

Tians assortis : tapenade, caviar d'aubergines, confiture d'oignons aux raisins, fonds d'artichauts en barigoule, poivrons à l'ancienne

### **Le charme asiatique autour de la viande** 3.00€ TTC/pers

Vaguelettes de bœuf, filets de canard marinés, raviolis chinois, brochette de volaille façon Yakitori, pochés minute au bouillon de coriandre en wok devant les invités, accompagnés de sauces diverses : soja, aigre douce, saté, curry, gingembre.

### **Les panisses de l'Estaque** supplément de 2.00 € TTC/pers

Les panisses (spécialité provençale à base de farine de pois chiches) sont frites minute par le cuisinier, à la demande. Servies avec sel & poivre

## LES ANIMATIONS SUCRÉES

### ***La sucrerie d'antan et d'aujourd'hui***

*Minimum 100 personnes – supplément de 4.00 € TTC/pers*

*Animation composée d'une fondue au chocolat noir présentée en fontaine, dans laquelle sont trempés des brochettes de fruits frais & Marshmallows (présentés en vases cylindriques)*

*Un atelier de Smoothies de fruits frais accompagnant cette animation.*

### ***Les crêpes en folie***

*supplément de 4.00 € TTC/pers*

*Réchauffées & montées devant les clients par notre cuisinier.*

*Servies avec chantilly au siphon, sucre, nutella, confiture, Grand Marnier.*

### ***Les douceurs façon moléculaire***

*supplément de 4.00 € TTC /pers*

*Chantilly moléculaire faite au siphon, aux divers parfums (menthe, curaçao, fraise, bubble gum), servie sur des salades de fruits frais.*

### ***Le buffet bonbons des petits gourmands***

*supplément de 3.00 € TTC/pers*

*Assortiment de bonbons divers : fraises tagada, marshmallows, réglisses en rouleaux, bananes en coupelles colorées.*

### ***Les fruits frais flambés***

*supplément de 3.00 € TTC /pers*

*Ananas, bananes, pommes, flambés devant les convives, au rhum & miel, accompagnés d'amandes effilées, noisettes concassées & de gingembre.*

## Prestations incluses dans votre réception de mariage

### Boissons

Apéritif : Jus de Fruits, Coca Cola, Perrier et Eau Plate

Repas : Eaux minérales, plate et gazeuse, Café

### Mobilier, matériel et lingerie

Buffets Nappés

Nappes et Serviettes Tissu Damassé Blanc

(D'autres coloris sont disponibles en option)

Verrerie (tumbler, flûtes, verre à vin & verre à eau)

Porcelaine blanche (assiettes, tasses & plats de présentation)

Inox (couteau, fourchette, couvert à fromage, cuillère ...)

Seau à champagne, Salière & Poivrière

OPTION :

Tables (Ø 150) de 10 personnes – 12 € TTC pièce

Chaises Résine Blanches – 2.50 € TTC pièce

(D'autres modèles de chaises sont disponibles)

### Prestation de service

Le personnel est à votre disposition pour toute la mise en place, le service & le débarrasage de la réception ainsi que pour l'accueil des convives.

L'équipe est composée d'un maître d'hôtel et de sa brigade de serveurs (1 pour 20) ainsi que des cuisiniers pour les repas chauds.

Le personnel est à votre disposition de **18h à 3 heures du matin**.

Au-delà, il vous sera facturé **42,00 € TTC** par heure et par personne de service (Toute heure entamée étant due).

**NB** : si vous envisagez de finir la soirée au-delà de 3h du matin, le maître d'hôtel ainsi que toute l'équipe devront rester jusqu'à la fin

### Le transport

Livraison des denrées alimentaires sur site en camion frigorifique dans un rayon de 100 kms autour de Marseille

## Prestations en option

### L'accueil rafraîchissant

Jus de fruits, Coca-cola, Perrier & eau Plate 4,00 € TTC/pers.  
(A discrétion, matériel complet & service inclus)

### Les boissons de l'apéritif

#### Forfait 1 :

Vin Champagnisé ou Kir Vin Blanc \* 5,00 € TTC/pers.

#### Forfait 2 :

Sangria ou Punch \* 4,50 € TTC/pers.

#### Forfait 3 :

Champagne Tradition \* 30,00 € TTC/bouteille

### Le Vin

Château Virant \* 16,20 € TTC/bouteille

Rouge ou Blanc ou Rosé

AOC Côte du Ventoux Cave Terraventoux \* 7,80 € TTC/ bouteille

Rouge & Rosé

\*1 bouteille pour 3

[L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération](#)

### La décoration florale

Centre de table 25,00 € TTC/pièce

Composition florale pour les buffets 60,00 € TTC/pièce

### Les petites faims

Arbre de Fraises – 5 kg. 140,00 € TTC/pièce

Cascade de Fruits Frais – 10 kg. 120,00 € TTC/pièce

Pyramide de Macarons – 200 pièces 390,00 € TTC/pièce

Pyramide de Bonbons – 200 pièces 280,00 € TTC/pièce

Soupe à l'Oignon 4,60 € TTC/pers.

Soupe au Pistou 5,80 € TTC/pers.

*N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande*

**Nombre de convives**

Le nombre approximatif devra nous être communiqué à la signature du contrat. Le nombre évolutif nous sera communiqué trois semaines avant. A partir de cette date, contact permanent avec notre secrétariat, fluctuation à signaler régulièrement (en plus ou en moins). Le nombre définitif nous sera donné 12 jours ouvrables (week-end non inclus), avant la date de la réception. Ce nombre servira de base à la facturation, même en cas de défection importante. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date. Si le nombre définitif devait augmenter dans les six jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement ; dans le cas contraire nous nous réservons la possibilité de les modifier tout en conservant la qualité.

**Règlement**

Acompte à verser obligatoirement avec le retour de la confirmation de commande afin d'en rendre effectif son enregistrement sur notre planning :

**50 % de la somme globale TTC.** Le solde de la réception sera versé au **minimum 48h avant la prestation** : l'encaissement du chèque étant prévu après la réception (sauf accord préalable stipulé sur le contrat). Nous demandons un chèque de caution de 1000 euros couvrant les éventuels dégâts sur notre matériel ; ce règlement nous sera remis en même temps que le règlement du solde, et vous sera restitué (si aucun dégât n'a été constaté) en fin de réception. Notre contrat est irrévocable. Une indemnité compensatrice de la totalité de la réception sera exigée en cas d'annulation. En cas de retard de paiement, le montant de la facture sera augmenté des agios de banque calculés tous les 10 jours au taux de base majoré de 2 points.

**Tarifs**

Ceux-ci sont susceptibles d'évoluer en cas de variations très importantes des cours des matières premières, dues à des évènements indépendants de notre Société, ou de Variations importantes entre le nombre de personnes réservé et le nombre de personnes effectif. Ces tarifs pouvant également fluctuer en fonction de la distance de livraison (au-delà de 100 km de Marseille).

**Personnel de service**

Le personnel est à votre disposition de 18h à 3 heures du matin ; les vacances étant incompressibles. Au-delà de ces horaires, il vous sera facturé 42,00 € TTC par heure supplémentaire et par personne de service. Toute heure entamée étant due.

**Responsabilités**

Les frais de remise en état résultant des dommages causés au matériel et aux installations mis à la disposition des clients seront à la charge de ces derniers. Pour toutes les manifestations extérieures non abritées, nous déclinons toute responsabilité si la décision est prise par le client de ne louer ni chapiteau ni abri. Tout retard de la livraison des marchandises par la SARL JTO Jérémy Traiteur Organisation, de moins de 2h, de même que toute avance dans la livraison de 2h au plus, ne sauraient donner droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de payer l'intégralité du prix. La SARL JTO Jérémy Traiteur Organisation ne pourra en aucun cas être tenue responsable des retards ou non-livraisons dus à la force majeure ou à toute autre raison indépendante de sa volonté, telle que, de façon non limitative, grève, intempérie, accident, interdiction officielle, etc ... Aucune réclamation sur la prestation fournie ne sera prise en compte passé un délai de 24h. Dans le cas de fournitures ou de prestations amenées directement par le client, la SARL JTO Jérémy Traiteur Organisation, agissant en qualité d'intermédiaire, dégage totalement sa responsabilité vis-à-vis de ces derniers. Le client ne pourra en aucun cas se retourner contre la SARL JTO Jérémy Traiteur Organisation dans le cas d'irrégularités. Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession sous le contrôle de la D.G.S.V (Services Vétérinaires) et de la D.G.C.C.R.F. (Répression des Fraudes) nous obligent à détruire et jeter à l'issue de la réception, tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, nos responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, notre Société dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants. **TOUTES CONTESTATIONS RELATIVES A L'INTERPRÉTATION ET A L'EXÉCUTION DES PRÉSENTES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE SERONT DE LA COMPÉTENCE DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE MARSEILLE.**

*Album Photos*

