



MENU



NOS VIANDES A LA BROCHE

Porcelet à la broche 630.00€ pièces

Porcelet noir de Cambes du Lot et Garone
Convient pour 35 convives maximum (18,00€ la portion)

Agneau à la broche 735.00€ pièces

Agneau le petit prince de Gironde
Convient pour 35 convives maximum (21,00€ la portion)

Jambon braisé (2 minimum) 455.00€ pièces

Jambon noir de Cambes du Lot et Garone
Convient pour 35 convives maximum (13,00€ la portion)

Mouton à la broche 700.00€ pièces

Mouton culard des éleveurs girondins
Convient pour 35 convives maximum (14,00€ la portion)



Les viandes à la broche sont d'éleveurs locaux (Lot-et-Garonne & girondins) des viandes de qualité choisie et sélectionné pour le gout et leur finesse rôties et grillé au feu de bois de chêne et accompagné des légumes frais ou de salade composé.



LES ACCOMPAGNEMENTS

2 au choix

Pomme de terre grenailles

Grenailles, huile d'olive, persil, ail, sel

Légumes de saison €

Poêlée de légumes selon la saison et le marché
Epices(paprika, cumin, curcuma, sel, poivre)

Taboulé

(Semoule, poivron, oignon, tomate, menthe, concombre, citron, persil et coriandre)

Grecque

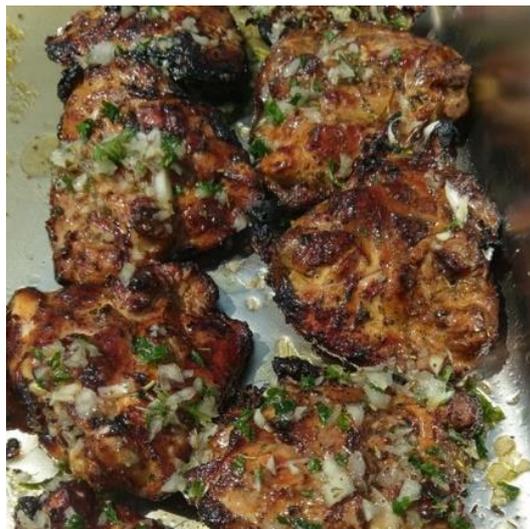
(Dés de tomate, dés de concombre, féta, olive, oignon et vinaigrette)

LES GRILLADE

19,00€ la portion minimum 70 convives
idéale pour les lendemains de mariage

Grillade avec (3) trois viandes au choix :

- Côte de porc échine
- Entrecôte de bœuf
- Haut de cuisse de poulet
- Saucisse de canard
- Brochette de crevette
- Duo chipolata – merguez
- Magret



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

LES TARIFS

Les tarifs indiqués sur le devis sont exprimés toutes taxes comprises (tva au taux applicable en vigueur selon la législation) et en euros.

LES MODALITES DE RESERVATION ET PAIEMENT

Le versement d'un acompte de 30% du montant total du devis est demandé pour la confirmation de la prestation ainsi que le devis signé qui vaut acceptation des présentes conditions générales de vente. Un second acompte est demandé 30 jours avant la prestation. Le solde de la facture est à régler par virement 8 jours avant de la prestation. Le paiement, en euros, par virement, chèque ou espèces est accepté.

ANNULATION

En cas d'annulation de la prestation par le client, l'acompte déjà versé ne sera pas remboursé. En cas d'annulation par le client une semaine avant la prestation, l'intégralité de la prestation est due. L'annulation sera notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception par le client.

ENGAGEMENT DU CLIENT

Le client s'engage sur un nombre de convives. Il est demandé de le confirmer 30 jours avant l'événement, il constituera la base pour la facturation finale.

Il s'engage à disposer d'un espace frigorifique afin de maintenir la chaîne du froid pour les livraisons en buffet. La société se désengage de toute responsabilité dans le cas de non-respect.

RECLAMATION - LITIGES

Toute réclamation doit intervenir dans un délai de 8 jours maximum après la prestation. A défaut de règlement à l'amiable, le tribunal compétent sera saisi.

FRAIS KILOMETRIQUES

Un forfait kilométrique est à prévoir selon la zone d'intervention.

PERTE ET CASSE DU MATERIEL

Tout matériel manquant ou cassé fera l'objet d'une facturation supplémentaire. Un chèque de caution d'un montant de 1500.00€, non encaissé, est demandé lors de la réservation. Il sera remis ou détruit après vérification et paiement des pertes et casses par le client.

CONFIDENTIALITE

Toutes les informations relatives à nos clients sont strictement confidentielles.

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 Janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur ses données personnelles. Ces droits peuvent être exercés en s'adressant à la SARLU Marc Sainte-Claire.

contact@marcsainteclair.fr – www.marcsainteclair.fr
10 rue Maxime Lafourcade 33190 Gironde-sur-Dropt