OFFRE DE SERVICE

COORDONNEES DU DEMANDEUR

Nom :...

Cie :
Gsm :
Tél :
Fax :
E-mail :
Adresse :

Belgique

TVA :

OBJET DE LA DEMANDE

Type : Camionnette de pâtes ou
Thème : Votre event

Lieu : A préciser

Date : ../../2017
Nb convives : A préciser

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Rhode-Saint-Genèse, le 01/01/2017

Nous tenons pour commencer à vous remercier de votre demande. C'est avec plaisir que nous l'honorerons aux conditions reprises ci-dessous.

" Pâtes Partout " est l'un des leaders du marché belge de l'Italian Fresh Food. Nous produisons selon des méthodes et procédures mises au point à travers plus de 15 années de métier. Nos ateliers, situés en périphérie bruxelloise, fabriquent et conditionnent sous vide dans le respect des normes d'hygiène européennes (HACCP). Nous travaillons sur tout le territoire national et dans les pays limitrophes.

Nos principaux atouts : la créativité et l'originalité du concept ; une restauration à prix démocratique, qui plait à tout le monde ; l'expérience, la qualité, la courtoisie et le sérieux. Quelques ingrédients indispensables pour vous fournir un service irréprochable.

Nous avons bien entendu votre requête et tenterons ici d'y répondre de la manière la plus adéquate. Si toutefois, notre offre ne satisfaisait à pas vos exigences soit du point de vue de la composition, soit au niveau du budget, nous vous encourageons à nous re-contacter afin de nous permettre de rectifier notre approche.

En espérant avoir le privilège de vous accompagner dans vos projets, nous vous prions de recevoir, Madame, Mademoiselle, Monsieur, nos salutations gastronomiques,

Bertrand Balasi
Gérant

Le véritable cornet de pâtes artisanales
Place Payfa 9000 - 1170 Watermael-Boitsfort
T 02 381 28 14 F 02 381 28 15 Web www.patespartout.be

1. Le programme de base

- Service à l'inventaire, durée à déterminer selon nombre, 6.00€ htva par portion medium et 9.00€ htva par portion maxi, chiffre minimum à communiquer 24 h à l'avance et recensement par nos soins sur place. Minimum 50 portions.
- Service à volonté, durée à déterminer selon nombre, 8,50€ htva par convive, chiffre minimum à communiquer 24 h à l'avance et recensement par nos soins sur place. Remise 30% enfants (3->10). Minimum 40 convives.

L'éventail des sauces (indicatif) : bolo, napolitaine, 4 fromages, pesto ou carbonara.
Les pâtes fraîches : penne rigate
Les condiments : fromage rigatello doux rapé façon gruyère (autres fromages ou râpes sur demande); huile forte (huile d'olive, ail, piments), sel, poivre au moulin.
Les accessoires : raviers isothermes, serviettes, fourchettes pvc (inclus).
En option : autres variétés de pâtes, sauces et fromages (vous référer à la product list) ; vaisselle jetable " écologique " ou en faïence. (supplément à budgétiser sur devis)

2. Les conditions de base

- forfait déplacement et personnel : sur devis selon distance
- adresse de livraison : A préciser
  (merci de nous fournir un plan d'accès en cas de difficultés particulières)
- timing : A préciser
- heures supplémentaires de service :
- supplément 2ème véhicule : 150 € HT, offert au delà de 300 convives (1 heure effective de service incluse)
- supplément guichet + installation en intérieur (infrastructures et mobilier déterminés selon les spécificités du lieu d'accueil) : 50 € HT
- supplément stand couvert (tonnelle) + installation en extérieur : 100 € HT
- les modalités de paiement : sur facture avec payement d'acompte ;
  vous êtes invités à nous transmettre au préalable toutes les coordonnées et indications utiles aux fins comptables :
- votre acceptation doit impérativement se faire par voie écrite (courrier postal, fax ou e-mail) et intégrer les données suivantes : date et heure, lieu, modalités de paiement
- une confirmation (BC = bon de commande) de votre réservation vous parviendra par écrit au plus tard 3 jours ouvrables avant la réalisation
- merci de mettre à notre disposition une prise de raccordement électrique (16A), à max 25m de l'emplacement prévu pour le(s) module(s) (véhicule ou comptoir, min 16A par module)
- pour toute information d'ordre technique, nous vous invitons à prendre contact avec Bertrand au 0474 26 84 72)
- nous attendons votre confirmation au plus tard 15 jours ouvrables avant le jour de votre événement (sauf contre ordre) ; détermination des chiffres de participation à D-day-1.

3. Les conditions spéciales

- si le nombre de portions/convives excède les 100 : forfait déplacement de base offert (soit une ristourne de 40 €)
- si le nb de portions excède les 250 pc : forfait (1) offert + tarif unitaire ramené à 5,50 € (a)/ 8,00 € (b) HT

Le véritable cornet de pâtes artisanales
Place Payfa 9000 - 1170 Watermael-Boitsfort
T 02 381 28 14 F 02 381 28 15 Web www.patespartout.be

4. Les options et suppléments - les formules spéciales

- Les desserts " maison " : tiramisu, mousse au chocolat et coco, panna cotta, salade de fruits frais, etc. à partir de 2,50 € HT/pc
- Les autres produits en distribution fast : lasagnes, soupes fraîches et autres plats préparés sur devis ; les buffets "pasta party" et 'dolce vita" à partir de 17 € HT (sans dessert : 14€ HT) par convive ; les prestations traiteurs plus gastronomiques sur www.must-catering.be
- Les produits au détail : pâtes fraîches, sauces et condiments en conditionnement sous atmosphère modifiée (voir " product list ") ; conditions spéciales à l'attention des professionnels (aussi des formules de partenariat ou aménagement de cuisines professionnelles)
- La location de matériel pour vos réceptions (mobilier de salle et de jardin, vaisselle…) : sur devis

5. Divers

6. Votre budget prévisionnel brut (formule, nb min annoncé) :

DATE	N°	REFERENCE
01/01/2017	DevPa 20170024	Offre Type PP

Code	Désignation	Q	Prix	Remise	Total

Budget	
0.00	EUR

Nous vous assurons du plaisir que nous inspire cette collaboration.

A votre entière disposition,

Bertrand Balási
Gérant

Pour accord (réputé " lu et approuvé "),
(Prénom, nom, société, n° de GSM)

Le véritable cornet de pâtes artisanales
Place Payfa 9000 - 1170 Watermael-Boitsfort
T 02 381 28 14 F 02 381 28 15 Web www.patespartout.be

5. Les conditions de cette offre

- Tous nos prix s'entendent hors TVA ; taux plein (12) ou réduit (6%) selon le type de prestation
- En l'absence de précision concernant la salle de fêtes et sa localisation, ou le pourvoyeur de contrat (organisateur d'événements, agence), l'addition est susceptible d'être majorée ultérieurement d'une commission particulière
- Votre budget a été calculé pour la destination communiquée ou, par défaut, pour une localisation située dans un rayon de 20km autour de notre siège opérationnel (Rhode-Saint-Genèse)
- La durée de base de la prestation est calculée en fonction de la formule choisie et du nombre de convives ; nous mettons tout en œuvre pour respecter vos instructions relativement à l'horaire ; toutefois, un retard indépendant de notre volonté - trafic routier ou difficultés d'accès - ne peut nous être opposé dans le cadre d'une réclamation pécuniaire éventuelle ; tarif des heures extra (par demie heure) : 10 € HT (stand by) ; 15 € HT + inventaire (A) ; 50 € HT (B)
- La casse/perte matériel (verrerie, vaisselle, nappage) vous sera systématiquement portée en compte après votre banquet, suite au décompte des retours ; ledit décompte est non contradictoire sauf demande préalable expresse ou examen par les 2 parties en fin de prestation
- Après dépôt de votre offre de service (OF), un scénario plus adapté à vos attentes tant du point de vue gastronomique que du budget peut être étudié lors de votre rencontre avec notre délégué commercial (rendez-vous de découverte ou de mise au point)
- Une dégustation + mise au point peut être programmée en nos ateliers (budgets > 300 € brut) ; facturée au pro rata du programme de dégustation, elle vous sera ristournée en cas de confirmation de votre commande
- Le programme alimentaire repris dans le bon de commande (BC) est toujours indicatif : en l'espèce, il peut faire l'objet de quelques aménagements (remplacement d'une ou plusieurs références par un ou des équivalents) liés aux contraintes d'approvisionnement ; un argument contradictoire fondé sur une telle circonstance sera considéré non recevable après réception de la commande
- Une commande est réputée parfaite si elle a respecté, dans l'esprit, le contenu du BC ; par le versement de l'acompte, le client valide sa réservation ; en acceptant la livraison de la commande, la partie cliente marque son accord définitif sur le règlement complet ; un retard horaire ne sera considéré comme un manquement professionnel, donnant lieu à un dédommagement, que dans la mesure où il est non annoncé par nos services et cause d'un préjudice substantiel
- Les prix transmis restent valables avec une marge de fluctuation de maximum 10 % sur les chiffres de participation fournis et pour le programme complet tel qu'établi dans le bon de commande (BC) ; détermination des chiffres définitifs de participation à heure H-72 ; nous ne sommes pas responsables de problèmes quantitatifs liés au non respect de vos nombres ; les quantités et ratios appliqués résultent de l'expérience engrangée sur plusieurs centaines de banquets ; si toutefois vous souhaitiez une réévaluation à la hausse de ceux-ci, n'hésitez pas à en parler avec votre conseiller commercial lors de vos contacts préalables
- Sans précision de votre part à la date prévue pour la détermination du nombre de convives, les chiffres initialement repris dans l'offre et le bon de commande feront foi ; dans la formule à l'inventaire, il s'agira du nombre minimal de portions à facturer avec une marge de tolérance de 10% ; pour la formule à volonté, du nombre minimal strict de convives à imputer.
- Votre commande sera réputée enregistrée dès le versement de l'acompte y relatif, payable sur facture ad hoc, sauf arrangement spécifique
- Le solde est payable en liquide à la livraison ou sur facture payable au grand comptant
- L'addition complète ou le solde à payer doit être, sauf demande contraire préalable expresse (par voie écrite, par la transmission d'un document officiel reprenant les conditions particulières de payement du client ou d'un bon de commande officiel émis par le client et indiquant des modalités de payement spécifiques), acquitté endéans les délais repris sur les documents comptables ad hoc.
- Toute facture impayée à son échéance sera productive de plein droit d'un intérêt de 12% par an (avec un minimum forfaitaire de 25 €), jusqu'au jour du payement ; tous les frais pouvant résulter de cette procédure (recommandés, avocat…) seront automatiquement portés au compte de la partie adverse.
- Toute contestation éventuelle doit faire l'objet d'une démarche écrite ad hoc auprès de notre service commercial et fera l'objet d'un examen circonstancié
- La présente convention est soumise au droit belge.
- En cas de litige, la Justice de Paix de l'arrondissement de Bruxelles, section francophone, sera prioritairement compétente.

Le véritable cornet de pâtes artisanales
Place Payfa 9000 - 1170 Watermael-Boitsfort
T 02 381 28 14 F 02 381 28 15 Web www.patespartout.be