

R. DUCROCQ – Traiteur  
354 rue Anatole – France 62700 Bruay la Buissière  
03.21.62.47.55 magasin@ducrocq-traiteur.com

## Contrat de réservation de notre service Traiteur

Vous venez de réserver notre service Traiteur pour la date du        /        / **20**  
Lieu de la réception :

Voici nos conditions générales:

- **Aucune boisson ni nourriture extérieure** à notre prestation, **ne sera servie** sans accord préalable. (un supplément pourra être réclamé avec un minimum forfaitaire de 10€)

*Autorisé :* .....

- La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions.
  - Le paiement s'effectuera de la façon suivante :
    - \* **Acompte de 300 € (non remboursable) pour confirmer la réservation de notre prestation traiteur**
    - \* **2 chèques de caution lors de l'établissement du menu** (qui couvriront l'intégralité de la réception, ils ne seront encaissés qu'en cas de non règlement ou sans nouvelle de votre part dans la semaine qui suit le repas. Ils seront rendus ou détruits après certitude d'encaissement du solde). Les chèques de caution peuvent être utilisés pour le paiement de dégradations éventuelles et des accessoires de décoration que vous nous louez.
    - \* **un acompte de 50 % du devis un mois avant la réception** (aucun rappel de notre part)
    - \* **Le solde, la semaine suivant le repas.** (il n'y aura aucun rappel de notre part)
- Tout solde après 8 jours entraînera des pénalités de retard de paiement.**

Vous pourrez prendre connaissance du détail de votre réception dès le lundi 14h. (Si le paiement est divisé en plusieurs familles, la facture sera remise à la personne qui aura réservé notre prestation, charge à elle de collecter l'argent de part et d'autre.)

Devant la croissance des **chèques sans provisions**, nous nous réservons le droit de faire intervenir notre banque afin qu'elle se renseigne sur votre solvabilité ; en cas de « doute bancaire », un chèque de caution d'une autre personne notoirement solvable pourra être accepté, dans le cas contraire notre prestation sera considérée comme annulée.

- La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité. Notre établissement ne pourra être en être tenu responsable.
- Tout **imprévu** retardant la durée normale du repas (environ 8 heures) sera facturé à l'heure.
- Notre prestation dans la salle de votre choix s'arrête après le service du café/liqueur. Par souci professionnel, nous ne débarrassons pas les verres restant sur table à notre départ.
- **MODIFICATION DE LA COMMANDE :** *toute modification ne sera prise en compte qu'une fois confirmée par mail ou courrier.*

Une modification du nombre d'invités de +/- 4 à 5 personnes n'aura pas de conséquences financières jusqu'à 6 jours avant la réception **TOUTEFOIS** si le nombre doit varier de +/- 15 personnes ou plus, il est impératif de nous prévenir par mail ou courrier au minimum 3 semaines avant la date de la réception (si le délai n'était pas respecté, un forfait de 60€ vous sera demandé par tranche de -15pers).

Une annulation de convives à moins de 6 jours entraînera une facturation du prix du menu + un forfait de 10euros /pers (mise en place – toasts ...)

- La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions.

**En cas d'annulation ou de report de votre réception :**

- nous prévenir le plus tôt possible
- les Acomptes, par définition, sont non remboursables,
- Les frais d'Annulation à moins de 30 jours de la date de la réception s'élèvent à 50% du montant du devis,

*C'est pourquoi nous vous conseillons de souscrire une ASSURANCE ANNULATION auprès de la compagnie de votre choix (Nous pouvons vous conseiller !).*

**Votre Nom et Prénom** : (pour un mariage, nom et prénom des 2 futurs époux) + **adresse**

.....  
.....  
.....

Votre Téléphone Fixe (obligatoire sinon celui d'un des parents):

0... / ..... / ..... / ..... / .....

Port : 0 6 / ..... / ..... / ..... / .....

e-mail : .....

J'accepte les conditions de ce contrat (2 pages)

« Lu et Approuvé » Date et Signature :

Pour Conformité

R. DUCROCQ Traiteur

**Afin de vous aider dans votre organisation, pensez au :**

- papier toilette + serviettes de toilette
- produit vaisselle + torchons + lavettes + Sopalain + Sacs poubelle pour votre nettoyage après notre départ  
(à laisser dans un carton à part)
- **sel + poivre + moutarde (facultatif) s'il n'y en a pas déjà dans la salle**
- nécessaire de couture + épingle à nourrice - ciseaux
- trousse de premier secours + cachets maux de tête
- **PREVOIR UN MICRO-ONDES DANS LA SALLE + tapis à langer pour bébé car les Cuisines ne sont pas toujours équipées**