



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

Les Buffets Froids

(Plaque 2018)



Pour l'organisation de votre réception, nous nous mettons à votre disposition afin de vous accompagner dans la mise en œuvre de votre projet.

Que ce soit pour un repas chaud ou un buffet froid, nous sommes heureux de vous présenter nos différentes propositions.

Si vous le souhaitez, nous pourrions aussi composer et personnaliser ensemble votre réception pour trouver la solution la mieux adaptée à vos envies et à votre budget.

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir de plus amples informations, obtenir un devis personnalisé et profiter de notre expérience.



Buffet « Junior » à 15,60 € / pers

Servi pour un minimum de 20 convives

Table de Crudités (150g/pers)

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Pommes de terre persillées

Salades Composées (150g/pers)

Taboulé au Basilic, Piémontaise, Riz à la Niçoise

Assortiment de Charcuteries et Terrine

Tranche de Rosette, Salami, Mortadelle
Terrine de foies de volaille

Cortège de Viandes Froides (une part de chaque/pers)

Tranche de rôti de bœuf parfumé à la gelée de bière brune
Poulet rôti à l'estragon

Sauces et condiments

Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette, Olives, Cornichons, Oignons

Le Fromage (Sup 2,40 €)

Tranche de Brie, Hollande rouge, Mont des Cats

Le Dessert

Tarte à définir parmi les choix proposés ci-après.



Buffet « Campagnard » à 17,80 € / pers

Servi pour un minimum de 20 convives

Table de Crudités (150g/pers)

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Pommes de terre persillées

Salades Composées (150g/pers)

Taboulé au basilic, Piémontaise, Riz à la Niçoise

Buffet de Hors-d'œuvre

Tomate farcie au tartare de thon
Aspic de jambon à la macédoine
Œuf poché en gelée

Assortiment de Charcuteries et Terrine

Tranche de Rosette, Salami, Mortadelle
Terrine de foies de volaille

Cortège de Viandes Froides (une part de chaque/pers)

Tranche de rôti de bœuf parfumé à la gelée de bière brune
Chaud-froid de filet de volaille à l'ancienne
Tranche de rôti de porc au curry

Sauces et condiments

Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette, Olives, Cornichons, Oignons

Le Fromage (Sup 2,70 €)

Tranche de Brie, Hollande rouge, Mont des Cats, Chèvre

Le Dessert

Tarte à définir parmi les choix proposés ci-après.



Buffet « Tradition » à 20,30 € / pers

Servi pour un minimum de 20 convives

Table de Crudités (150g/pers)

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Pommes de terre persillées
Carpaccio de tomates et artichaut au parmesan

Salades Composées (150g/pers)

Taboulé au basilic, Piémontaise, Riz à la Niçoise,
Endives aux fruits secs

Buffet de Hors-d'œuvre

Œufs mimosas
Tomate farcie au tartare de thon
Aspic de jambon à la macédoine
Rouleau de jambon aux pointes d'asperges
Mousseline de merlan aux petits légumes

Assortiment de Charcuteries et Terrine

Tranche de Rosette, Salami, Mortadelle
Terrine de foies de volaille

Cortège de Viandes Froides (une part de chaque/pers)

Tranche de rôti de bœuf à la gelée d'orange
Médailon de filet mignon de porc au curry et ananas
Chaud-froid de suprême de volaille fermière

Sauces et condiments

Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette, Olives, Cornichons, Oignons

Le Fromage (Sup 2,70 €)

Tranche de Brie, Hollande rouge, Mont des Cats, Chèvre

Le Dessert

Tarte à définir parmi les choix proposés ci-après.



Buffet « Champêtre » à 24,30 € / pers

Servi pour un minimum de 20 convives

Table de Crudités (150g/pers)

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Pommes de terre persillées
Carpaccio de tomates et artichaut au parmesan, Haricots verts aux lardons

Salades Composées (150g/pers)

Taboulé au basilic, Piémontaise, Riz à la Niçoise,
Endives aux fruits secs, Mesclun d'agrumes et crevettes roses

Buffet de Hors-d'œuvre

Œufs mimosas
Avocat au crabe
Tomate cocktail aux crevettes grises
Rouleau de saumon fumé aux pointes d'asperges
Mousseline de merlan aux petits légumes
Aspic de jambon à la macédoine

Assortiment de Charcuteries et Terrine

Tranche de Rosette, Salami, Mortadelle, Saucisson à l'ail
Terrine de foies de volaille

Cortège de Viandes Froides (une part de chaque/pers)

Tranche de rôti de bœuf à la gelée d'orange
Chaud-froid de suprême de volaille fermière
Médaille de filet mignon de porc au curry et ananas
Tranche de veau en gelée de citron

Sauces et condiments

Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette, Olives, Cornichons, Oignons

Le Fromage (Sup 2,70 €)

Tranche de Brie, Hollande rouge, Maroilles, Chèvre

Le Dessert

Tarte à définir parmi les choix proposés ci-après.



Buffet « Festif » à 26,80 € / pers

Servi pour un minimum de 20 convives

Table de Crudités (150g/pers)

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Pommes de terre persillées
Carpaccio de tomates et artichaut au parmesan, Haricots verts aux lardons

Salades Composées (150g/pers)

Taboulé au basilic, Piémontaise, Riz à la Niçoise,
Endives aux fruits secs, Mesclun d'agrumes et crevettes roses

Buffet de Hors-d'œuvre

Œufs mimosas
Avocat au crabe
Tomate cocktail aux crevettes grises
Mousseline de merlan aux petits légumes
Part de saumon en Bellevue à la gelée de Sauvignon

Papillon de Charcuteries et Terrine

Tranche de Rosette, Salami, Mortadelle, Saucisson à l'ail
Terrine de foies de volaille

Cortège de Viandes Froides (une part de chaque/pers)

Tranche de rôti de bœuf à la gelée d'orange
Chaud-froid de suprême de volaille fermière
Aiguillette de magret de canard aux fruits frais

Sauces et condiments

Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette, Olives, Cornichons, Oignons

Le Fromage (Sup 2,70 €)

Tranche de Brie, Hollande rouge, Maroilles, Chèvre

Le Dessert

Entremet à définir parmi les choix proposés ci-après.



Buffet « Garden-Party » à 29,90 € / pers

Servi pour un minimum de 20 convives

Table de Crudités (150g/pers)

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Pommes de terre persillées
Carpaccio de tomates et artichaut au parmesan, Haricots verts aux lardons

Salades Composées (150g/pers)

Taboulé au basilic, Piémontaise, Riz à la Niçoise,
Endives aux fruits secs, Mesclun d'agrumes et crevettes roses

Buffet de Hors-d'œuvre

Œufs mimosas

Avocat au crabe

Tomate cocktail aux crevettes grises

Rouleau de saumon fumé aux pointes d'asperges

Part de saumon en Bellevue à la gelée de Sauvignon

Mousseline de merlan aux petits légumes

Aspic de jambon à la macédoine

Assortiment de Charcuteries et Terrine

Tranche de Rosette, Salami, Mortadelle, Saucisson à l'ail

Tranche de jambon à l'os et ses brochettes de fruits

Terrine de foies de volaille

Cortège de Viandes Froides (une part de chaque/pers)

Tranche de rôti de bœuf à la gelée d'orange

Chaud-froid de suprême de volaille fermière

Médailon de filet mignon de porc au curry et ananas

Tranche de veau en gelée de citron

Sauces et condiments

Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette, Olives, Cornichons, Oignons

Le Fromage (Sup 2,70 €)

Tranche de Brie, Hollande rouge, Maroilles, Chèvre

Le Dessert

Entremet à définir parmi les choix proposés ci-après



Buffet « Plaisir » à 33,00 € / pers

Servi pour un minimum de 20 convives

Table de Crudités (150g/pers)

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Pommes de terre persillées
Carpaccio de tomates et artichaut au parmesan, Haricots verts aux lardons

Salades Composées (150g/pers)

Taboulé au basilic, Piémontaise, Riz à la Niçoise, Pâtes tricolores à la Provençale
Endives aux fruits secs, Mesclun d'agrumes et crevettes roses

Buffet de Hors-d'œuvre

Œufs mimosas
Avocat au crabe
Tomate cocktail aux crevettes grises
Pannequet de saumon fumé et son blinis à l'aneth et mascarpone
Part de saumon en Bellevue à la gelée de Sauvignon
Mousseline de merlan aux petits légumes
Aspic de jambon à la macédoine

Assortiment de Charcuteries et Terrine

Tranche de Rosette, Salami, Mortadelle, Saucisson à l'ail
Galantine de canard au foie-gras
Chiffonnade de jambon de pays au melon
Tranche de jambon à l'os et ses brochettes de fruits
Terrine de foies de volaille

Cortège de Viandes Froides (une part de chaque/pers)

Tranche de rôti de bœuf à la gelée d'orange
Chaud-froid de suprême de volaille fermière
Médaille de filet mignon de porc au curry et ananas
Tranche de veau en gelée de citron

Sauces et condiments

Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette, Olives, Cornichons, Oignons

Le Fromage (Sup 2,70 €)

Tranche de Brie, Hollande rouge, Maroilles, Chèvre

Le Dessert

Entremet à définir parmi les choix proposés ci-après



Buffet « Tendance » à 37,10 € / pers

Servi pour un minimum de 20 convives

Table de Crudités (150g/pers)

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Pommes de terre persillées
Carpaccio de tomates et artichaut au parmesan, Haricots verts aux lardons

Salades Composées (150g/pers)

Taboulé au basilic, Piémontaise, Riz à la Niçoise, Pâtes tricolores à la Provençale
Endives aux fruits secs, Mesclun d'agrumes et crevettes roses,

Buffet de Hors-d'œuvre

Œufs mimosas
Avocat au crabe
Tomate cocktail aux crevettes grises
Pannequet de saumon fumé et son blinis à l'aneth et mascarpone
Méli-mélo de pétoncles de Saint-Jacques et écrevisses aux agrumes
Part de saumon en Bellevue à la gelée de Sauvignon
Mousseline de merlan aux petits légumes

Assortiment de Charcuteries et Terrine

Tranche de Rosette, Salami, Mortadelle, Saucisson à l'ail
Galantine de canard au foie-gras
Chiffonnade de jambon de pays au melon
Tranche de jambon à l'os et ses brochettes de fruits
Terrine de foies de volaille

Cortège de Viandes Froides (une part de chaque/pers)

Tranche de rôti de bœuf à la gelée d'orange
Chaud-froid de suprême de volaille fermière
Médaille de filet mignon de porc au curry et ananas
Tranche de veau en gelée de citron

Sauces et condiments

Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette, Olives, Cornichons, Oignons

Le Fromage (Sup 2,70 €)

Triangle de Camembert, Hollande rouge, Maroilles, Chèvre, Saint-Albray

Le Dessert

Entremet à définir parmi les choix proposés ci-après



Buffet « Terre et Mer » à 42,30 € / pers

Servi pour un minimum de 20 convives

Table de Crudités (150g/pers)

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Pommes de terre persillées
Carpaccio de tomates et artichaut au parmesan, Haricots verts aux lardons
Assortiment de bâtonnets de légumes crus et leurs sauces

Salades Composées (150g/pers)

Taboulé au basilic, Piémontaise, Riz à la Niçoise, Pâtes tricolores à la Provençale
Endives aux fruits secs, Mesclun d'agrumes et crevettes roses, Salade de poulpes

Buffet de Hors-d'œuvre

Œufs mimosas
Avocat au crabe
Tomate cocktail aux crevettes grises
Pannequet de saumon fumé et son blinis à l'aneth et mascarpone
Méli-mélo de pétoncles de Saint-Jacques et écrevisses aux agrumes
Part de saumon en Bellevue à la gelée de Sauvignon
Mousseline de merlan aux petits légumes
Truite en gelée de Sauternes

Assortiment de Charcuteries et Terrines

Tranche de Rosette, Salami, Mortadelle, Saucisson à l'ail
Foie-gras de canard, Chutney de fruits macérés au porto
Chiffonnade de jambon de pays au melon
Tranche de jambon à l'os et ses brochettes de fruits
Terrine de foies de volaille

Cortège de Viandes Froides (une part de chaque/pers)

Tranche de rôti de bœuf à la gelée d'orange
Chaud-froid de suprême de volaille fermière
Médailon de filet mignon de porc au curry et ananas
Tranche de veau en gelée de citron
Aiguillette de canard à l'abricot

Sauces et condiments

Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette, Olives, Cornichons, Oignons

Le Fromage (Sup 2,70 €)

Triangle de Camembert, Hollande rouge, Maroilles, Chèvre, Saint-Albray

Le Dessert

Entremet à définir parmi les choix proposés ci-après



Buffet « Prestige » à 47,40 € / pers

Servi pour un minimum de 20 convives

Table de Crudités (150g/pers)

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Pommes de terre persillées
Carpaccio de tomates et artichaut au parmesan,
Assortiment de bâtonnets de légumes crus et leurs sauces

Salades Composées (150g/pers)

Taboulé au basilic, Piémontaise, Riz à la Niçoise, Salade de poulpes,
Mesclun d'agrumes et crevettes roses,

Buffet de Hors-d'œuvre

½ Langouste en Bellevue et sa garniture
Panier de fruits de mer (langoustine, gambas, bulot, crevette rose)
Pannequet de saumon fumé et son blinis à l'aneth et mascarpone
Terrine de Lotte au poivre vert

Assortiment de Charcuteries et Terrines

Tranche de Rosette, Salami, Mortadelle, Saucisson à l'ail
Chiffonnade de jambon de pays au melon
Tranche de jambon à l'os et ses brochettes de fruits
Langue Lucullus

Cortège de Viandes Froides (une part de chaque/pers)

Tranche de rôti de bœuf à la gelée d'orange
Chaud-froid de suprême de volaille fermière
Médaille de filet mignon de porc au curry et ananas
Aiguillette de canard à l'abricot

Sauces et condiments

Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette, Olives, Cornichons, Oignons

Le Fromage (Sup 2,70 €)

Triangle de Camembert, Hollande rouge, Maroilles, Chèvre, Saint-Albray

Le Dessert

Entremet à définir parmi les choix proposés ci-après



Nos Pâtisseries :

Entremets aux Fruits

Mousseline	Génoise, crème mousseline avec fruits (fraise, framboise, ananas, poire, cocktail)
Chambord	Génoise, crème chantilly, fruits (fraise, framboise, ananas, cocktail) décor chantilly
Saint Honoré	Feuilletage, chantilly, fruits (fraise, framboise, ananas, cocktail), choux chocolat, café ou vanille
Fruits des bois	Génoise, mousse chocolat blanc, marmelade de rhubarbe, fruits rouges, biscuit cuillère
Bavarois	Génoise, crème anglaise vanille, cocktail de fruits, biscuit cuillère, décor fruits variés
Bretonne fraise	Sablé breton, mousseline pistache, fraises nature
Plougastel	Sablé breton, moelleux aux pommes, décor de pommes cuites au four
Saint-Valentin	Sablé breton, crème mousseline, carpaccio d'ananas aux fruits de la passion
Arilla	Génoise, mousse fruits de la passion, oreillons d'abricot
Maëva	Biscuit aux pavots, mousse exotique, crémeux ananas, génoise
Hawaï	Biscuit coco, mousse mangue, gelée de fraises des bois
Saint Ange	Feuille de chocolat noir, génoise, mousse fraise (ou framboise), tapis de fraises (ou framboise)
Guérande	Biscuit coco, mousse caramel légère, pomme caramélisées au four
Douceur d'été	Génoise parfumée pistache, mousse vanille, gelée de framboise

Entremets Chocolat et Fruits

Belle Hélène	Génoise, mousseline au chocolat, poires, terminé pâte d'amande ou copeaux de chocolat
Forêt Noire	Génoise, chantilly chocolat avec griotte ou ananas
Napoléon	Génoise chocolat, mousse mandarine napoléon, ganache chocolat mandarine
Framboise Neige	Croustillant praliné, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc avec framboises
Carrousel	Biscuit dacquois, mousse chocolat, génoise, crémeux à l'orange
Pilou	Biscuit craquant, mousse chocolat, crémeux exotique avec dès d'abricot
Délice aux poires	Génoise, mousse chocolat, bavaroise vanille, poires
Noisette	Crumble chocolat, mousse chocolat, crémeux noisette

Entremets Chocolat

Trio	Génoise, mousse chocolat noir, lait et blanc
Yucatan	Génoise chocolat, mousse chocolat, cœur de truffe
Royal	Praliné croustillant, mousse chocolat
Marguerite	Génoise, crème au beurre chocolat
Merveilleux	Meringue, crème au beurre chocolat
Marquise	Meringue, mousse chocolat, terminé cigarettes de meringue
Fleur de Lys	Meringue aux amandes, mousse chocolat
Ganache	Biscuit amande, ganache chocolat

Entremets Café, Praliné, Caramel, etc....

Flamand	Biscuit craquant au spéculoos, mousse café, génoise, mousse chicorée
Irish coffee	Croustillants noisette amande, chocolat, café bailey's
San Diego	Biscuit noix de pecan, mousse caramel aux noix de pecan, mousse café
Moka	Génoise, crème au beurre café
Eolienne	Meringues aux amandes, crème au beurre caramel, nougatine en décor
Paris Brest	Pâte à choux avec éclats d'amandes, crème pralinée



Entremets Divers

Satino	Croustillant praliné, mousse chocolat blanc, raisins macérés dans le rhum
Grand Marnier	Génoise, crème au beurre parfumée au Grand Marnier
Caroline	Génoise, crème au beurre café ou chocolat, décor mini-éclairs café ou chocolat

Les Tartes

Feuilletée fruits	Pâte feuilletée, crème pâtissière, fruits nappés (fraises, pommes, framboises, abricots, ananas)
Fleur	Pâte feuilletée, crème pâtissière, fruits variés
Flan normand	Pâte feuilletée, crème pâtissière avec morceaux de pommes et amande en poudre
Tarte rustique	Pâte feuilletée, compote de pommes, pommes, abricot, amandes effilées
Douceur des Îles	Pâte feuilletée, crème mousseline, garnie de morceaux de fruits frais
Les Briochées	Pâte briochée, fond de crème pâtissière, fruits cuits variés (pommes, abricot, ananas, mirabelles)
Tarte crème	Pâte briochée, crème vanillée
Tropézienne	Pâte briochée, crème mousseline parfumée Grand Marnier
Tarte au citron	Pâte sucrée, crème au citron avec ou sans meringue italienne en décor
Tarte Tatin	Pâte sucrée, pommes caramélisées au four
Façon gariguette	Pâte sucrée, crème fouettée, fraises fraîches (en saison)
Frangipane	Pâte feuilletée, frangipane nature ou avec poires

Divers

		<u>Supplément</u>
Pièces montées et Missels	Simple, chapelle, gondole, berceau, landau aux fruits ou au chocolat	5,00 € / pers
	Choux supplémentaire	1,30 € / pièce
Desserts Glacés	Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier	4,30 € / pers
	Vacherin Glacé	4,30 € / pers
Buffet de desserts	Assortiment de desserts + salade de fruits frais	7,10 € / pers
Personnalisation		A définir

Les Suggestions :

1. Entrées chaudes:

- Soupe de poissons « façon Etaploise »
- Joutes de lotte à l'Armoricaine
- Pétoncles de Saint-Jacques à la Provençale

2. Plats chauds:

- Fricassée de pintade au vinaigre de framboises
- Joutes de porc braisées à l'estragon
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Jambon braisé sauce madère

Supplément

5,10 €
10,10 €
6,10 €
6,95 €
6,60 €
7,20 €
6,30 €



Les Options :

		Supplément
1. Service 4 Heures: (pour un cocktail)	<ul style="list-style-type: none"> Maître d'Hôtel (1 pour 30/40 convives) Au-delà de 4 Heures, majoration horaire par Maître d'Hôtel 	145,00 € 30,00 €
2. Service 7 Heures: (pour un repas servi)	<ul style="list-style-type: none"> Maître d'Hôtel (1 pour 20/30 convives) Cuisinier (1 pour 50/60 convives) Au-delà de 7 Heures, majoration horaire par Maître d'Hôtel et/ou Cuisinier 	260,00 € 260,00 € 30,00 €
3. Livraison: (véhicule réfrigéré)	<ul style="list-style-type: none"> Moins de 5 Km De 5 à 10 Km De 10 à 15 Km De 15 à 20 Km Au-delà, 1,10 € / Km 	15,00 € 20,00 € 25,00 € 30,00 €
4. Eaux, bières, sodas:	<ul style="list-style-type: none"> Eau plate ou gazeuse (100 cl) Jus d'orange (100 cl) Coca-cola (150 cl) 	3,00 € 3,50 € 3,95 €
5. Vins blancs:	<ul style="list-style-type: none"> Touraine Sauvignon – Guy Saget (75 cl) Coteaux d'Aix en Provence – La Bargemone (75 cl) Pouilly sur Loire – Guy Saget (75 cl) Chablis – Domaine Saint prix – Bersan (75 cl) 	7,30 € 12,40 € 13,90 € 18,10 €
6. Vins rosés:	<ul style="list-style-type: none"> Touraine Rosé – Guy Saget (75 cl) Coteaux d'Aix en Provence – La Bargemone (75 cl) 	6,90 € 13,20 €
7. Vins rouges:	<ul style="list-style-type: none"> Bordeaux AOC (75 cl) Ch. Jourdan – 1^{ère} Côtes de Bordeaux (75 cl) Ch. Tourte des Graves 2007 – Graves (75 cl) Saumur Champigny – Guy Saget (75 cl) 	7,30 € 10,10 € 18,20 € 13,70 €
8. Champagne:	<ul style="list-style-type: none"> Champagne de propriétaire (75 cl) Champagne De Venoge (75 cl) 	25,95 € 37,50 €



CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Confirmation de réservations:

La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserves aux présentes conditions générales de vente relatives à l'activité Traiteur : Réceptions et Livraisons.

Garantie de prix et devis :

Un devis estimatif est remis ou envoyé par simple fax ou mail, sur la demande du client.

Les prix figurants au devis sont fournis pour la prestation et la date envisagée.

Les tarifs indiqués sur notre fiche tarifs sont susceptibles de modifications sans préavis. Les tarifs en vigueur à la date du devis deviennent fermes et définitifs à compter du versement des arrhes.

Les tarifs confirmés sur le devis de Volubilis sont fermes pour trois mois (date du devis).

Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

L'acceptation se fait par retour du devis signé par le client.

Un retour par fax est admis et accepté.

Conditions et garantie de réservation:

Sauf accord contraire, 30 % du montant prévisionnel de la commande seront demandés à titre d'arrhes, et garantissent la réservation et les prix de part et d'autre. Le non-paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation.

Toute annulation faite à moins de dix jours de la date prévue entraînera la facturation à 100 % de la commande. (Même s'il ne s'agit que d'une annulation partielle).

Toute annulation faite entre dix jours et soixante jours de la date prévue entraînera la facturation à 90 % de la commande.

Toute annulation faite plus de soixante jours avant la date prévue entraînera le non remboursement des arrhes versées.

La facturation est établie sur la base du nombre de convives donné 15 jours avant la date de réception.

Une provision de 50% du montant de votre réception devra être versée lors de cette confirmation.

Modalité de paiements:

Sauf accord contraire, le solde de la prestation est à régler au plus tard le mercredi suivant la prestation.

En cas de retard de paiement, le client sera redevable à titre d'indemnités de retard d'une somme calculée au mois le mois, au taux de l'intérêt légal de la Banque de France, majoré de deux points.

Recommandations particulières :

Le retour du matériel devra être effectué pour le mercredi suivant la réception.

Tout matériel non rendu ou rendu endommagé sera facturé.

Clause attributive de juridiction:

Tout manquement à tout ou partie des dispositions ci dessus entraînerait la suspension immédiate, par la société VOLUBILIS, des prestations et engagements en cours et la mise en œuvre des procédures de règlements prévues dans ce cas.

Passé un délai de 15 jours ouvrés après la réalisation de la manifestation, aucune réclamation ou contestation sur les prestations fournies par VOLUBILIS ne sera plus prise en compte.

Le présent contrat est régi par le droit français.

La Société VOLUBILIS se réserve le droit de modifier ou de compléter, sans préavis, les présentes dispositions dans l'intérêt de l'ordre public, de la sécurité et du bon respect des normes en vigueur.

En cas de litige, survenant à propos du contrat ou de son interprétation, seule attribution de compétence est faite aux tribunaux du lieu de situation de Volubilis.