Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

2026 | 2027
Mariage

Notre Sommaire

1 Savoir-faire

2 Mariage.net

3 Réseaux sociaux

4 Menus signatures

5 Menu Ambiance

9 Menu Evidence

13 Menu Végétarien

17 Menu Spécifiques & Logistiques

19 Services à la carte

20 Suggestions Evidence

21 Carte des boissons

13 Brunch

Evidence réception traiteur

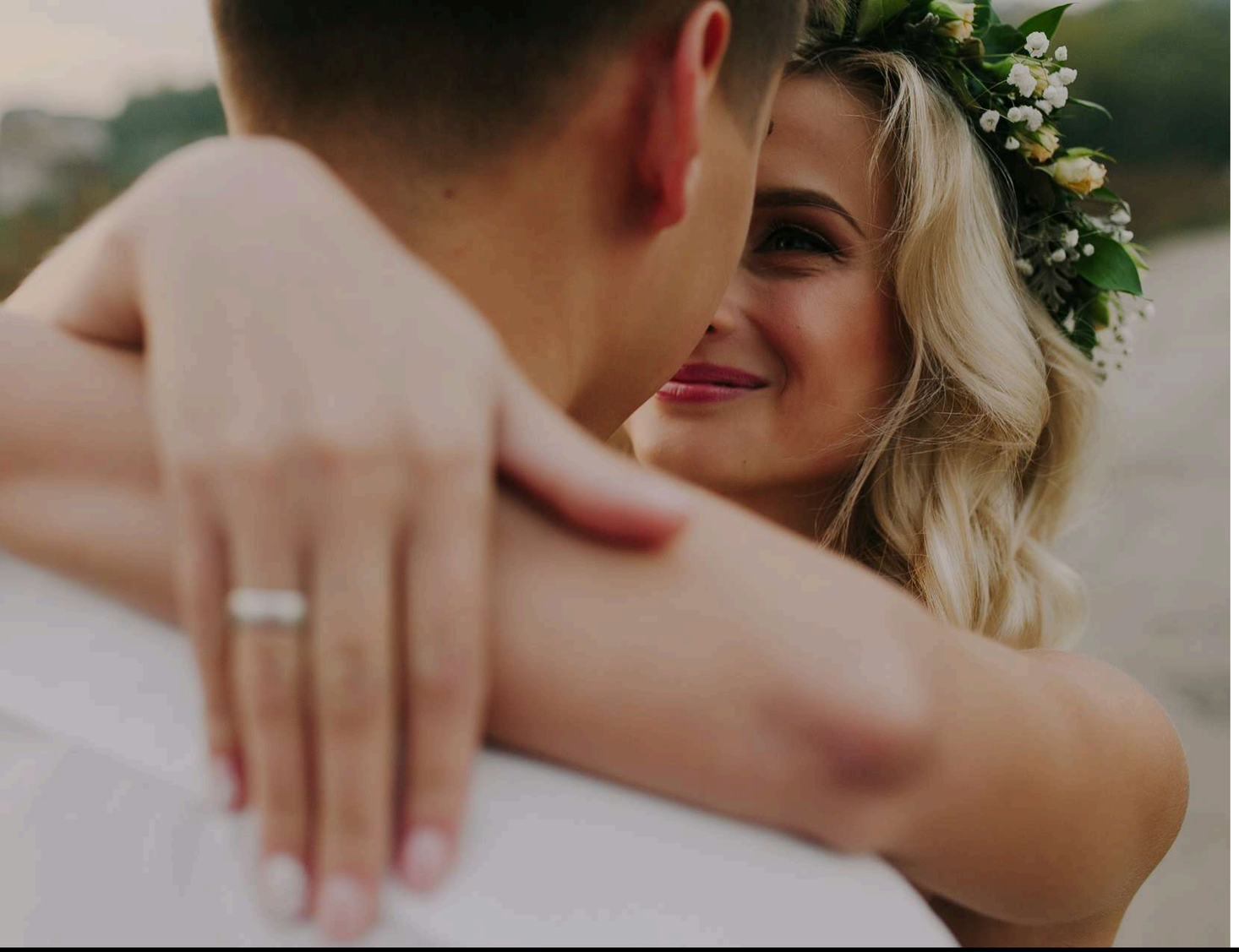
Créateur de réception sur mesure

Evidence met son savoir-faire à votre service pour créer une **réception qui séduit les sens**. Nos mets raffinés s'accompagnent d'une **décoration épurée et élégante**, spécialement conçue pour **sublimer votre cocktail** et offrir à vos invités une ambiance chic et harmonieuse.

Avec une prestation complète et des **partenaires de confiance**, nous faisons de chaque instant un **moment inoubliable,** où le goût et l'esthétique se rencontrent.

Notre Savoir-faire

Evidence réception traiteur



Chez **Evidence**, nous savons que votre mariage est un moment unique, et que chaque détail compte.

Récompensés chaque année depuis 2016 pour notre créativité et notre savoir-faire culinaire, nous vous proposons une expérience gustative inoubliable, spécialement conçue pour sublimer votre grand jour.

mariages.net wedding awards 2024

RECOMMANDÉ mariages.net ★★★★★ 250 OPINIONS

Nos récompenses Mariage.net

Evidence réception traiteur

Evidence réception traiteur

Suivez-nous

& laissez-vous inspirer !

Nos Réseaux sociaux

Ambiance

Cocktail 12 pièces

&

Déjeuner/Dîner

Evidence

Cocktail 17 pièces

&

Déjeuner/Dîner

Végétarien

Cocktail 15 pièces

&

Déjeuner/Dîner

Nos Menus signatures

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

Menu Ambiance

Cocktail 12 pièces & Repas

Evidence réception traiteur

Les tentations

(2 pièces par personne)

Macaron à la truffe & vanille, éclats fleur de sel

Brochette de poulpe, gambas et chorizo aux épices

Les variations

(2 pièces par personne)

Fine pince de bœuf crème d'ail et légumes braisés

Burger de crevettes & émulsion de rouille maison

La décorative

(2 pièces par personne)

Mille-feuille de volaille et Comté affiné, relevé au tandoori

Cupcake salé au saumon et épices Zaatar & chantilly de chèvre frais

La savoureuse

(1 pièce par personne)

Tatin de foie gras de canard, pommes & pain d'épice

La pièce chaude

(1 pièce par personne) | *En passage*

Gyozas de légumes sauce aigre douce

Animations gourmandes préparées devant les convives

(4 pièces par personne)

3 animations au choix | En deux temps

Véritables ravioles de Royan au pecorino affiné et tomates confites

-

Découpe de tataki de saumon & thon relevés au soja et gingembre

-

Découpe de jambon Serano, crostini et caviar de tomates séchées

-

Présentation de foie gras frais mi-cuit au Sauternes
& assortiment de brioches, chutney de figues

Animation Street food - Supplément de 5€ / pers (3pièces)

Mini tacos de bœuf à la truffe

-

Brochette de volaille Teriyaki

-

Burger de St Jacques et écrevisse

Option barbe à papa de foie gras

Accueil de vos convives avec
une barbe à papa de foie gras

Supplément : 2,50€ TTC/personne

Le cocktail comprend

Eaux minérales plates & gazeuses
(bouteilles en verre)

Coca cola et Jus de fruits

Verrerie, Serviettes cocktail, Vasque

Nappage & Décoration florale épurée des buffets

Cocktail
Ambiance 12 pièces

Entrée

(Au choix)

Mi cuit de foie gras de canard & sa compotée de mangue, sel de Guérande

-

Crémeux de panais, cœur de noix de St Jacques &
copeaux de chorizo grillé en verrine

-

Gaufre de seigle aux gambas et écrevisses relevées à l'huile de truffe,
caviar & poivrons rouges

-

Terre & mer de tataki de bœuf & de saumon gravlax,
crémeux de jeunes pousses d'épinard

-

Buns roll d'effiloché de veau, émulsion de morilles

-

Copeaux de bresaola & mi-cuit de thon, mousse de petits pois &
graines de tournesol en verrine

-

Duo chaud-froid de foie gras de canard « Maison »,
chutney de figues & brioche tranchée

Supplément : 3€ TTC /personne

Plat

(Au choix)

Cuisseau de veau cuit à basse température, jus réduit au romarin
(flambé au cognac devant les convives)

-

Suprême de pintadeau rôti & crémeux lié aux étrilles

-

Magret de canard marqué au caramel, gingembre et citron vert

-

Paleron de bœuf confit au vin rouge, jus court au tamarin

-

Filet de maigre aux algues et nage de verdurette

-

Pièce de veau braisé aux girolles, jus relevé aux jeunes baies

-

Pavé d'agneau cuisiné au beurre d'ail noir & sarriette, sauce acidulée

-

Filet de bœuf grillé à la fleur de sel, jus parfumé aux champignons de saison

Supplément : 3€ TTC /personne

-

Risotto de céréales à la truffe, gambas royales & filet de rouget, coulis de homard

Supplément : 3€ TTC /personne

Accompagnements

(2 au choix)

Pommes grenailles à la fleur de sel

-

Assortiment de légumes de saison

-

Crémeux de polenta & petits légumes

-

Champignons forestiers prestiges

-

Gratin dauphinois à l'ancienne

-

Dariole de courgettes et poivrons

-

Riz blanc Arménien aux amandes effilées

-

Tagliatelles de légumes

-

**Plat servi avec deux accompagnements
et une tomate grappe rôtie au thym**

Déjeuner/Dîner
Ambiance

Gourmandises des pâturages

(Au choix)

1/3 de Saint Marcellin affiné & Fromage blanc à la crème

-

Sur plateau (cagette en bois),
assortiment de quatre fromages :
Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Comté affiné & St Félicien

Supplément 2 € TTC/personne

-

Accompagnés de son pain aux noix

Féerie de douceurs

Présentation au buffet puis assiette gourmande servie à table

Finger intense au chocolat noir et feuillantine

-

Verrine aux saveurs de spéculos, biscuit et compotée aux fruits rouges

-

Sablé et dôme crémeux citron meringué, zeste de citron vert

-

Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)

-

Pyramide de macarons servie avec le café au buffet
Mise à disposition d'une fontaine de champagne

Le menu comprend

Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)
Pain, café & thé
Vacation de service de 12h
Nappage et serviettes en tissu blanc
Vaisselle & Verrerie
Pas de droit de bouchon

Tarifs

Prix par personne au cocktail et au repas 76 € TTC

-

Prix par invité supplémentaire au cocktail 32 € TTC

-

Si le nombre d'adultes présents au repas est :

Compris entre 80 et 100 personnes,
un supplément de 5€ TTC par convive sera appliqué

-

Compris entre 60 et 80 personnes,
un supplément de 10€ TTC par convive sera appliqué

-

Inférieur à 60 personnes,
un supplément de 15€ TTC par convive sera appliqué

Frais de déplacement

A définir en fonction du lieu

Déjeuner/Dîner | Suite
Ambiance

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

Menu Evidence

Cocktail 17 pièces & Repas

Les tentations

(3 pièces par personne)

Macaron de foie gras de canard & confiture de figues
Pétale de magret séché à la fleur de sel, framboise & gaufre aux céréales
Bretzel revisité de volaille caramélisé, coriandre et sauté asiatique

Les variations

(2 pièces par personne)

Fine pince de bœuf, homard & fondant de cébette
Burger d'effiloché de veau et tomates jaunes

Les découvertes

(2 pièces par personne)

Pain au sésame, chair de crabe au curry vert & œufs de brochet fumés
Financier au pesto de basilic, mozzarella & chiffonnade de bresaola

Les savoureuses

(2 pièces par personne)

Sablé aux oignons, flétan fumé & piperade de poivrons rouges
Entremet de truite et cabillaud, sablé au fromage et pickles de légumes

La pièce chaude

(1 pièce par personne) | En passage

Mandu de vermicelles et légumes à la citronnelle (sauce aigre douce)

Animations gourmandes préparées devant les convives

(7 pièces par personne)

4 animations au choix | En deux temps

Véritables Ravioles de Royan à la crème de cèpes
-
Poché de noix de St Jacques et saumon aux saveurs asiatiques
-
Découpe de travers de bœuf confit et jus glacé
-
Persillade de grenouilles, désossées & coulis de poivrons rouges
-
Foie gras poêlé à la fleur de sel et brioches

Animation Street food - Supplément de 5€ / pers (3 pièces)

Mini tacos de bœuf à la truffe
-
Brochette de volaille Teriyaki
-
Burger de St Jacques et écrevisse

Option barbe à papa de foie gras

Accueil de vos convives avec
une barbe à papa de foie gras
Supplément : 2,50€ TTC/personne

Le cocktail comprend

Eaux minérales plates & gazeuses
(bouteilles en verre)
Coca cola et Jus de fruits
Verrerie, Serviettes cocktail, Vasque
Nappage & Décoration florale épurée des buffets

Cocktail
Evidence 17 pièces

Amuse-bouche

(Au choix)

Tronçon de gambas royale & corsé de citron vert, pain foccacia

-

Demi-coque de macaron à la vanille, foie gras aux saveurs exotiques

-

Délice de thon mi-cuit mariné, jeunes pousses d'épinard et craquant de gressins

-

Comme un ravioli betterave, cœur de Saint jacques & crémeux aux saveurs de céleri

-

Déclinaison d'œufs de caille et magret fumé, siphon de champignon & toast grillé

Plat

(Au choix)

Cuisseau de veau cuit à basse température jus réduit au romarin
(flambé au cognac devant les convives)

-

Suprême de pintadeau rôti & crémeux lié aux étrilles

-

Magret de canard marqué au caramel, gingembre et citron vert

-

Paleron de bœuf confit au vin rouge, jus court au tamarin

-

Filet de maigre aux algues et nage de verdurette

-

Pièce de veau braisé aux girolles, jus relevé aux jeunes baies

Pavé d'agneau cuisiné au beurre d'ail noir & sarriette, sauce acidulée

-

Filet de bœuf grillé à la fleur de sel, jus parfumé aux champignons de saison
Supplément 3 € TTC /personne

-

Risotto de céréales à la truffe, gambas royales & filet de rouget, coulis de homard
Supplément 3 € TTC /personne

Accompagnements

(2 au choix)

Pommes grenailles à la fleur de sel

-

Assortiment de légumes de saison

-

Crémeux de polenta & petits légumes

-

Champignons forestiers prestiges

-

Gratin dauphinois à l'ancienne

-

Dariole de courgettes et poivrons

-

Riz blanc Arménien aux amandes effilées

-

Tagliatelles de légumes

-

Assortiment de céréales végétales relevées au safran

-

Plat servi avec deux accompagnements
et une tomate grappe rôtie au thym

Déjeuner/Dîner
Evidence

Gourmandises des pâturages

(Au choix)

1/3 de Saint Marcellin affiné & Fromage blanc à la crème

-

Sur plateau (cagette en bois),
assortiment de quatre fromages :
Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Comté affiné & St Félicien

Supplément 2 € TTC/personne

-

Accompagnés de son pain aux noix

Féerie de douceurs

Présentation au buffet puis assiette gourmande servie à table

Finger au citron de Sicile et croustillant de chocolat blanc

-

Verrine aux fruits rouges et éclats de caramel

-

Sablé et dôme crémeux aux chocolats

-

Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)

-

Pyramide de macarons servie avec le café au buffet
Mise à disposition d'une fontaine de champagne

Le menu comprend

Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)
Pain, café & thé
Vacation de service de 12h
Nappage et serviettes en tissu blanc
Vaisselle & Verrerie
Pas de droit de bouchon

Tarifs

Prix par personne au cocktail et au repas 79 € TTC

-

Prix par invité supplémentaire au cocktail 36 € TTC

-

Si le nombre d'adultes présents au repas est :

Compris entre 80 et 100 personnes,
un supplément de 5€ TTC par convive sera appliqué

-

Compris entre 60 et 80 personnes,
un supplément de 10€ TTC par convive sera appliqué

-

Inférieur à 60 personnes,
un supplément de 15€ TTC par convive sera appliqué

Frais de déplacement

A définir en fonction du lieu

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

Menu
Végétarien

Cocktail 15 pièces & Repas

8 pièces cocktail

Macaron à la truffe & vanille, éclats de fleur de sel

-

Découpe de wraps aux jeunes pousses & shiitakés grillés au sésame

-

Moelleux au fromage, épices Zaatar et chantilly de tomates rouges

-

Le burger de maïs aux courgettes & champignons grillés à l'aïoli

-

Nougat de chèvre aux petits légumes et pistaches torréfiées

-

Cube de polenta au parmesan, betterave, roquette & légumes de saison

-

Mini navette au beurre de truffe, ricotta & légumes confits

-

Panini de pomme de terre ricotta & caviar de poivrons rouges

La pièce chaude

(1 pièce par personne) | *En passage*

Le croque au comté affiné

Le cocktail comprend

Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)
Coca cola et Jus de fruits
Verrerie, Serviettes cocktail, Vasque
Décoration florale épurée des buffets

Animations gourmandes préparées devant les convives

(6 pièces par personne)

4 animations au choix | En deux temps

Risotto aux deux asperges & champignons noirs au vin blanc

-

Véritables ravioles de Royan à la crème de cèpes

-

Déclinaison de légumes grillés à la plancha, condiment de caviar tomaté

-

Gnocchis au parmesan & épinards frais

-

Marmite de légumes maraicher & pesto de cresson

Cocktail
Végétarien 15 pièces

Entrée

(Au choix)

Burrata de chèvre au pesto & chips de sarrasin grillé,
tomates noires et coulis de maïs

-

Brochette de légumes marinés & grillés,
smoothie de petits pois/anis

-

Eclair salé aux légumes crus et cuits, chantilly relevée à l'huile de pistache

Plat

(Au choix)

Galette végétale aux petits légumes grillés,
fleur de sel et fondue d'oignons

-

Croustillant de chèvre frais au basilic,
coulis de cresson relevé au piment d'Espelette

-

Millefeuille de légumes, oeuf poché au basilic & parmesan, coulis de tomates jaunes

Accompagnements

(2 au choix)

Pommes grenailles à la fleur de sel

-

Assortiment de légumes de saison

-

Crémeux de polenta & petits légumes

-

Champignons forestiers prestiges

-

Gratin dauphinois à l'ancienne

-

Dariole de courgettes et poivrons

-

Riz blanc Arménien aux amandes effilées

-

Tagliatelles de légumes

-

Assortiment de céréales végétales relevées au safran

-

Plat servi avec deux accompagnements
et une tomate grappe rôtie au thym

Déjeuner/Dîner
Végétarien

Evidence réception traiteur

Gourmandises des pâturages

(Au choix)

1/3 de Saint Marcellin affiné & Fromage blanc à la crème

-

Sur plateau (cagette en bois),
assortiment de quatre fromages :
Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Comté affiné & St Félicien

Supplément 2 € TTC/personne

-

Accompagnés de son pain aux noix

Féerie de douceurs

Présentation au buffet puis assiette gourmande servie à table
Pyramide de macarons servie avec le café au buffet
Mise à disposition d'une fontaine de champagne

(Au choix)

Desserts Ambiance

Finger intense au chocolat noir et feuillantine

-

Verrine aux saveurs de spéculos, biscuit et compotée aux fruits rouges

-

Sablé et dôme crémeux citron meringué, zeste de citron vert

-

Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)

Desserts Evidence

Finger au citron de Sicile et croustillant de chocolat blanc

-

Verrine aux fruits rouges et éclats de caramel

-

Sablé et dôme crémeux aux chocolats

-

Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)

Le menu comprend

Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)
Pain, café & thé
Vacation de service de 12h
Nappage et serviettes en tissu blanc
Vaisselle & Verrerie
Pas de droit de bouchon

Tarifs

Prix par personne au cocktail et au repas 77 € TTC

-

Prix par invité supplémentaire au cocktail 33 € TTC

-

Si le nombre d'adultes présents au repas est :

Compris entre 80 et 100 personnes,
un supplément de 5€ TTC par convive sera appliqué

-

Compris entre 60 et 80 personnes,
un supplément de 10€ TTC par convive sera appliqué

-

Inférieur à 60 personnes,
un supplément de 15€ TTC par convive sera appliqué

Frais de déplacement

A définir en fonction du lieu

Déjeuner/Dîner | Suite
Végétarien

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

Menus
Spécifiques & logistiques

Menu enfant | Menu prestataire | Service & Installation

Menu Enfant

(De 5 ans à 12 ans)

Cocktail des mariés

-

Escalope de volaille rôtie et pommes de terre fondantes

-

Desserts des mariés

-

18 € TTC

Menu Prestataires

(Identique aux mariés)

Entrée

-

Plat

-

Desserts

-

34 € TTC

Service & Installation

Service : 1 serveur pour 30 convives

-

Cuisine : 1 chef et 1 cuisinier pour 100 convives

-

Vacation de 12h

Nos équipes sont sur place de 13h00 à 01h00

-

Tout dépassement d'horaire,
entrainera la facturation d'heures supplémentaires
au prix de 50 € TTC / heure / personnel

Menus
Spécifiques & Logistiques

Services

Renfort pour le vin d'honneur + 1 serveur :
50 € TTC / heure
(Vacation de 6h00 minimum aller-retour compris)
A réajuster en fonction du besoin et du temps de route

-

Départ de nos équipes à 01h00 du matin,
fermeture avec 1 binôme de serveurs (open bar...) :
100 € TTC / heure

-

Reprise de vos bouteilles vides :
forfait de 100 € TTC

Matériels

Nappage supplémentaire (Urne, DJ, Candy bar) :
13 € TTC / nappe

Le linge de table abimé (cire de bougies, escarbilles, feutre, etc.)
sera facturé directement au client par notre prestataire AUGUST EVENTS.

-

Location de photomaton :
400 tirages instantanés inclus pour immortaliser chaque moment.
Cadres personnalisables pour des souvenirs uniques.
Récupération de l'ensemble des photos par email sous 21 jours après la réception de la machine.
380 € TTC

-

Fleurs et décoration sur-mesure avec L'Atelier by Enjoy :
profitez de 10 % de remise sur leurs prestations de fleuriste et location de décoration.
Découvrez leur savoir-faire sur Instagram : @latelierbyenjoy.
Pour toute question ou demande,
contactez-les à hello@latelierbyenjoy.com ou au 06 01 46 34 34.

Nos Services à la carte

Pièce montée de fromages

Présentée au buffet puis servie à l'assiette

-

5 sortes de fromages :
Brie de Meaux
Tome de Savoie
St Nectaire
Fourme d'Ambert
Chèvre frais

-

Accompagnés de son pain aux noix

-

Forfait par personne : 4,50 € TTC

Pour votre fin de soirée

Nous proposons des buffets salés et sucrés pour votre fin de soirée

Assortiment de pièces cocktail salées

-

Palette lyonnaise de charcuteries fines

-

Découpe de fromages affinés

-

Mini cheeseburger au cheddar, mini croque au comté, mini Hot-dog moutarde à l'ancienne

-

Assortiment de pièces sucrées

-

Devis sur mesure adapté à vos envies et à votre budget

Les Suggestions Evidence

Nos cocktails

(2 boissons au choix pendant la durée du cocktail)

Supplément de 5 € TTC par personne

Evidence
Pétillant, Rosé, Cointreau, liqueur de framboise, sirop de fraise, citron vert

Cocktail de fruits
Orange, ananas, goyave, mangue, sirop de fraise (servi en limonadier)

Planteur
Rhum blanc, rhum ambré, sucre de canne, gingembre, vanille, jus d'orange et d'ananas

Brésilien
Cachaça, jus d'ananas, sucre de canne, citron vert, Perrier

Sangria blanche
Vin blanc, Grand Marnier, limonade, cannelle, pêche blanche, citron

Soupe Champenoise
Cointreau, pétillant, jus de citron, sucre de canne

Option Animation

Supplément de 5 € TTC par personne

(Au choix)

Mojito
Rhum, citron, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier

-

Spritz
Apérol, prosecco, Perrier, tranche d'orange

Notre champagne

Champagne Brut Tradition Guilleminot

22 € TTC la bouteille

Notre cave à vins

Les millésimes (2020-2021-2022) peuvent changer en cours d'année

Vins Rouges
Saint Joseph « Victor Berard » : **24 € TTC**
Crozes-Hermitage « Victor Berard » : **25 € TTC**
Côtes du Rhône « Victor Berard » : **18 € TTC**

-

Vins Blancs
Chardonnay « Jean Balmont » : **16 € TTC**
Côtes de Gascogne moelleux « Domaine du Touch » : **15 € TTC**

-

Vin Rosé
Côte de Provence « Hauts plateaux » : **18 € TTC**

-

Vin Pétillant
Blanc de blanc brut « JP Chenet » : **15 € TTC**

La Carte des boissons

Brunch sucré & salé

Boissons

Café
Thé
Jus de fruits
Eaux plates & gazeuses

Viennoiseries & pains

Mini pains au chocolat
Mini croissants
Mini crêpes
Pain de campagne
(Confitures, Nutella, miel)

Plats chauds

Œufs brouillés avec bacon grillé & mini saucisses
(au chafing dish)
Mini croques au Comté
Mini rösti de pommes de terre & haricots rouges

Salade méditerranéenne

Riz au thon façon niçoise à la coriandre

Gourmandises des pâturages :

Allumettes au Comté et paprika, Tomme de Savoie,
Cantal aux herbes fraîches

-

28 euros TTC / pers

Vaisselle biodégradable

Tasses à café, tasse à thé, 1 grande assiette,
1 petite assiette, 1 verre,
1 fourchette, 1 couteau, 1 serviette

Inclus dans le brunch

Option vaisselle en verre

Tasse à café, tasse à thé, 1 grande assiette,
1 petite assiette, 1 verre,
1 fourchette, 1 couteau, 1 cuillère, 1 serviette

Forfait 4€ TTC / pers

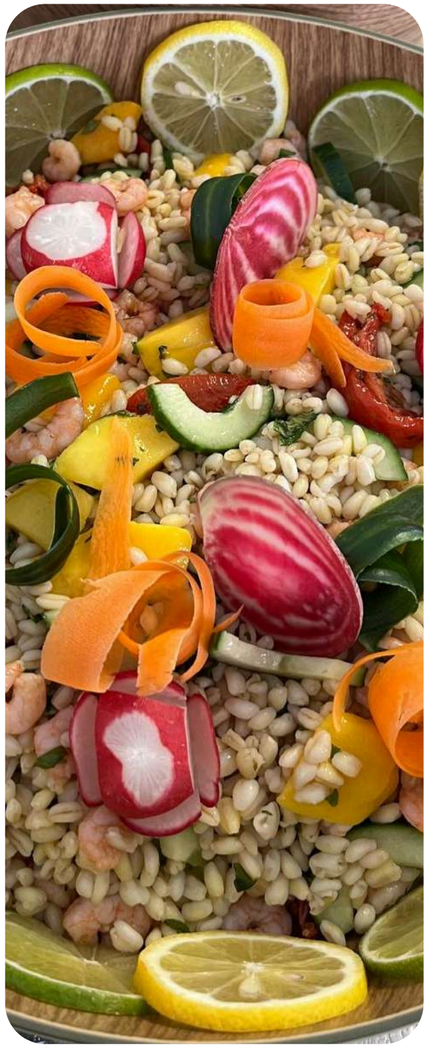
Option service

Vacation d'un serveur pour 30 convives :
50€/heure/serveur
(incluant 6h aller/retour depuis le laboratoire)
Heure supplémentaire : 50€ TTC

Forfait par serveur : 300€ TTC

Le Brunch

Brunch signature



Eventail de salades

Evidence
Quinoa, volaille aux épices,
légumes du marché, menthe fraîche

Italienne
Macaronis, pesto de basilic,
copeaux de parmesan & tomates cerises

Planche du charcutier

Caillette de la Drôme
Jambon blanc
Pâté croute de campagne
Rosette
Accompagnés de ses condiments

Viandes froides

Rôti de bœuf aux épices douces
Pilons de poulet au tandoori

Desserts

Tarte aux pommes caramélisées
Éclats de noisette
-
18 euros TTC / pers

Nos suggestions

Panier de crudités

Carotte, concombre, chou-fleur, tomate cerise…

Eventail de salades

La Thaïlandaise
Saumon thaï, chou chinois, riz vinaigré,
concombre, citronnelle & vinaigrette au soja

La Rustique
Pommes de terre grenaille, magret de canard,
œufs durs, tomates, graines de tournesol, roquefort et aïoli

Délices de la mer

Méli-mélo de terrines de poisson
Découpe de saumon fumé
Rillette de cabillaud & crabe au fromage frais & blinis
Chipirons marinés à la citronnelle & menthe fraîche

Viandes froides

Découpe de gigot d'agneau rôti à l'ail rose du Tarn
Aiguillettes de canard grillées, marinées au sirop de groseille

Gourmandises des pâturages

Assortiment de fromages : Brie, Comté, St Marcelin...

Desserts

Salade de fruits frais de saison
Brownie chocolat caramel
-
Veuillez nous consulter pour les suggestions

Le
Brunch

Evidence
réception
traiteur

Créateur de réception sur mesure

Un grand Merci !

9 rue du Progrès, 69800 Saint-Priest

Franck LESCUYER - Chargé de Projet Mariage 06 62 51 24 38

Serge ARNAUD - Directeur Commercial Evènementiel 06 62 32 31 26

evidencereception@gmail.com

www.evidence-reception.com

Nos

Conditions générales de vente

PRINCIPE

Tous les plats sont élaborés dans nos locaux à partir de produits bruts. Les nouveaux textes communautaires régissant la profession nous obligent à détruire ou à jeter à l'issue de la réception, tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés.

En conséquence, notre société se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver des produits restants. Dans le cadre des livraisons, nous attirons votre attention sur le fait qu'il échoit au client de prévoir un mode de conservation ad hoc des denrées. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être ni reprise ni échangée.

ARTICLE 1 - CHAMP D'APPLICATION

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent, sans restriction ni réserve à tout achat des services de traiteur (« Les Services ») proposés par EVIDENCE RECEPTION (« Le Prestataire ») aux consommateurs et Clients non professionnels (« Les Clients ou le Client »).

Le Client est tenu d'en prendre connaissance avant toute passation de commande. Le choix et l'achat d'un Service est de la seule responsabilité du Client.

Ces conditions s'appliquent à l'exclusion de toutes autres conditions, et notamment celles applicables pour d'autres circuits de commercialisation des Services ou sur Internet.

Ces Conditions Générales de Vente sont systématiquement communiquées à tout Client préalablement à la conclusion du contrat de fourniture des Services et prévaudront le cas échéant, sur toute autre version ou tout autre document contradictoire.

Le Client déclare avoir pris connaissance des présentes Conditions Générales de Ventes et les avoir acceptées avant la conclusion du contrat de fourniture des Services. La validation de la commande de Services par le Client vaut acceptation sans restriction ni réserve des présentes Conditions Générales de Vente.

Ces Conditions Générales de Vente pouvant faire l'objet de modifications ultérieures, la version applicable à l'achat du Client est celle en vigueur au jour de la conclusion du contrat.

Les coordonnées du Prestataire sont les suivantes :

EVIDENCE RECEPTION
9 AVENUE DU PROGRES
69800 SAINT PRIEST

Evidence réception traiteur

Nos
Conditions générales de vente

ARTICLE 2 - DEVIS ET COMMANDES

A. <u>DEVIS</u>

L'émission de l'offre reprend l'ensemble du cahier des charges du Client soit : la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation. La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix. Les prix indiqués sur le devis sont valables pour une durée de TRENTE (30) jours.

Le Client sélectionne les Services qu'il désire commander, selon les modalités suivantes :

- un devis est systématiquement remis au Client,
- le Client retournera à EVIDENCE RECEPTION, son contrat et devis paraphés en apposant la mention « lu et approuvé, bon pour accord » suivi de sa signature sur chaque document. Cette validation vaut également acceptation de toutes les contraintes réglementaires en vigueur, et notamment, au niveau limite horaire, limite d'alcoolémie et plus généralement les règles élémentaires liés au respect du bon voisinage.

Le devis établi par EVIDENCE RECEPTION constitue les conditions particulières venant compléter les présentes conditions générales. La commande est ferme et définitive et non susceptible d'annulation à compter de la réception de sa confirmation par EVIDENCE RECEPTION et après encaissement par celle-ci de l'intégralité de l'acompte dû, à savoir : 2 400 € TTC pour moins de 200 personnes et 4 000 € TTC au-delà.
Le nombre d'adultes présents au cocktail ou au repas, indiqué sur le contrat, sera la base minimum de facturation.

EVIDENCE RECEPTION se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un Client avec lequel il existerait un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

B. <u>COMMANDES</u>

1. **<u>Formalités de validation</u>**

Le Client s'engage dès la signature du contrat à préciser le nombre de repas au plus juste qui devront être fournis. Il est de la responsabilité du Client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations déposées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du Client fait état de référence, EVIDENCE RECEPTION ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le Client.

Evidence réception traiteur

Nos
Conditions générales de vente

La confirmation est effectuée exclusivement par le Client donneur d'ordre et payeur.

Acompte de réservation : Toute réservation doit être accompagnée d'un acompte de 2 400 € TTC jusqu'à 200 pers et 4 000 € TTC au-delà afin de bloquer définitivement la date de votre prestation.
Cet acompte ne pourra en aucun cas être qualifié d'arrhes.

Echéancier :

- Un 2ème acompte devra être versé obligatoirement DEUX (2) mois avant la prestation et devra représenté 80% du montant total TTC diminué de la somme de 2 400 € TTC ou 4 000 € TTC préalablement versée ;
- LE SOLDE DE LA FACTURE EST A REGLER IMPERATIVEMENT 8 JOURS CALENDAIRES MINIMUM AVANT LA RECEPTION.

Le règlement du solde se fera par virement sur le compte bancaire de EVIDENCE RECEPTION dont les références sont ci-après indiquées :

IBAN

FR76	1027	8073	2700	0205	3900	371	CMCIFR2A

2. Exécution de la prestation

a. Responsabilité du Client : le Client reconnaît être informé et fera son affaire des différents agréments et autorisations administratifs que nécessitent éventuellement l'organisation et le déroulement de l'organisation.

Le Client sera seul responsable des perturbations du service de EVIDENCE RECEPTION dans le cadre de changement d'horaires lors du déroulement de l'évènement.

Le Client s'engage à prendre toutes dispositions notamment en matière d'assurances pour couvrir tous les risques de toutes natures inhérents à l'événement.

Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Toute perte, vol, dégradation, disparition ou casse de matériel mis à la disposition des clients n'étant pas inclus dans le tarif du prestataire, seront facturés à leur prix de remplacement.

Evidence réception traiteur

Nos
Conditions générales de vente

Le Client est seul responsable des agissements des participants à l'évènement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens ainsi qu'à l'autorisation à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherché de ces chefs.

b. Responsabilité du Prestataire : EVIDENCE RECEPTION s'engage à fournir s'engage à fournir tout le matériel hôtelier (vaisselle, nappes, serviettes, verrerie, étuves…) pour le bon déroulement de la réception. Cependant, tout le matériel qui sera laissé à votre disposition (thermos, verres, nappes…) est placé sous la responsabilité du Client.

Il est expressément stipulé que :

- La vaisselle et le nappage seront livrés par notre partenaire AUGUST le vendredi et récupérés le lundi après le mariage.
- La vaisselle et le nappage ne pourront être réutilisés le dimanche par le Client.
- La vaisselle usagée (couverts, verrerie, assiettes) sera rangée dans l'espace cuisine le samedi soir par nos soins avant le départ des équipes.
- Le nappage laissé sur les tables avant notre départ le samedi soir devra être rangé par le Client le dimanche matin, dans les sacs en tissus spécialement prévu à cet effet.

EVIDENCE RECEPTION est assuré pour tout dommage matériel et corporel résultant de sa prestation durant l'exécution du contrat.

Les matériels endommagés ou manquants seront facturés au Client à leurs coûts initiaux.

EVIDENCE RECEPTION décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

EVIDENCE RECEPTION rappelle qu'en cas d'animation musicale, le Client est redevable des droits d'auteur et effectuera de son propre chef les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

c. Qualité et hygiène des aliments : les livraisons seront effectuées par nos soins, en véhicule frigorifique à température réglementaire. Les produits alimentaires sont à conserver entre 0°C et 4°C (0° et 2°C pour les produits contenant des produits de la mer crus).

Il appartient au Client de s'assurer que les moyens techniques sont à disposition sur le site pour conserver les produits dans de bonnes conditions de température. EVIDENCE RECEPTION peut également conserver un camion frigorifique sur place pour conserver les produits à la demande du Client.

Evidence réception traiteur

Nos
Conditions générales de vente

Ce service n'est pas systématiquement possible et sera facturé au Client. Si ces conditions de gestion de température ne sont pas respectées, EVIDENCE RECEPTION décline toute responsabilité en cas de problème de santé lié à la consommation des produits. Par ailleurs, à l'issue de la prestation, le personnel de service a pour consigne de détruire toute marchandises restantes. Le prestataire dégage toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le Client insisterait pour conserver les produits restants moyennant une attestation de décharge signée par lui.

d. Allergènes : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du Client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

e. Tri sélectif : Notre engagement en matière de tri, valorisation et recyclage des déchets engendrés par la prestation nécessite la mise à disposition par le Client, de contenants de tri sélectifs et un service d'évacuation des déchets.

f. Dépassements horaires : A partir d'une heure du matin, un surcoût de 50 € TTC par heure supplémentaire et par serveur en place sera facturé au Client.

ARTICLE 3 - TARIFS ET CONDITIONS DE PAIEMENT

1. **Tarifs**

Les Services proposés par le Prestataire sont fournis aux tarifs en vigueur selon le devis établi par le Prestataire, lors de l'enregistrement de la commande par le Prestataire. Les prix sont exprimés en Euros et TTC, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception.

Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons sont assujettis à des hausses de marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de valorisation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis.

Le paiement demandé au Client correspond au montant total de l'achat, y compris ces frais.

Une facture est établie par le Prestataire et remise au Client lors de la fourniture des Services commandés.

Notre personnel n'est pas formé pour la remise en état du lieu de réception, le Client doit s'assurer de la prise en charge de la prestation de ménage lors de la réservation de la salle.

Evidence réception traiteur

Nos
Conditions générales de vente

2. **Conditions de paiement**

Lesdites conditions de paiement sont précisées à l'article 2 B1. qui précède et devront être respectées intégralement par le Client.

Le solde du prix TTC est réglable 8 jours calendaires avant la réception.

En cas de retard de paiement et de versement des sommes dues par le Client au-delà du délai ci-dessus fixé, et après la date de paiement figurant sur la facture adressée à celui-ci, des pénalités de retard calculées au taux de une fois et demie (1.5) le taux d'intérêt légal du montant TTC du prix de la fourniture des Services, seront acquises automatiquement et de plein droit au Prestataire, sans formalité aucune ni mise en demeure préalable.

Le retard de paiement entraînera l'exigibilité immédiate de l'intégralité des sommes dues par le Client, sans préjudice de toute autre action que le Prestataire serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre du Client.

En outre, le Prestataire se réserve le droit, en cas de non-respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, de suspendre ou d'annuler la fourniture des Services commandés par le Client et/ou de suspendre l'exécution de ses obligations.

Aucun frais supplémentaire, supérieur aux coûts supportés par le Prestataire pour l'utilisation d'un moyen de paiement ne pourra être facturé au Client.

ARTICLE 4 – CONDITIONS DE MODIFICATION

1. **Nombre de personne définitive**

Le devis ci-joint a été spécifiquement établi pour un nombre de personnes demandé par le Client.

Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participant doit nous être communiquée par écrit au plus tard SEPT (7) jours ouvrés avant la date de la prestation, passé ce délai, il ne pourra plus être modifié.

Nos
Conditions générales de vente

Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même Client donneur d'ordre. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

2. Annulation

Toute annulation, même partielle, doit être exprimée par écrit par une lettre recommandée avec accusé de réception.

Dans l'hypothèse où le Client déciderait d'annuler sa commande pour quelque raison que ce soit, il se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier suivant :

- Annulation plus de SIX (6) mois avant la réception : l'acompte de DEUX MILLE QUATRE CENTS euros TTC (2 400 €) ou de QUATRE MILLE euros TTC (4 000 €) déjà versé, pourra être transformé sous forme d'avoir (valable DOUZE (12) mois et en une seule utilisation) ;

- Annulation moins de SIX (6) mois avant la réception et préalablement au versement du second acompte prévu à DEUX (2) mois de la prestation, : le premier acompte versé à la commande sera de plein droit acquis à EVIDENCE RECEPTION et ne pourra donner lieu à un quelconque remboursement ;

- Annulation entre TRENTE (30) et SOIXANTE (60) jours avant la réception : le premier acompte versé à la commande sera de plein droit acquis à EVIDENCE RECEPTION et ne pourront donner lieu à un quelconque remboursement. De plus, le client sera soumis au versement de 15% du montant TTC du devis ;

- Annulation entre VINGT (20) et TRENTE (30) jours avant la réception : le premier acompte versé à la commande sera de plein droit acquis à EVIDENCE RECEPTION et ne pourront donner lieu à un quelconque remboursement. De plus, le client sera soumis au versement de 40% du montant TTC du devis ;

- Annulation entre DIX (10) et VINGT (20) jours avant la réception : le premier acompte versé à la commande sera de plein droit acquis à EVIDENCE RECEPTION et ne pourront donner lieu à un quelconque remboursement. De plus, le client sera soumis au versement de 60% du montant TTC du devis ;

- Annulation entre SEPT (7) et DIX (10) jours avant la réception : le premier acompte versé à la commande sera de plein droit acquis à EVIDENCE RECEPTION et ne pourront donner lieu à un quelconque remboursement. De plus, le client sera soumis au versement de 80% du montant TTC du devis ;

- Annulation à moins de SEPT (7) jours avant la réception : 100% du montant TTC du devis.

Evidence réception traiteur

Nos
Conditions générales de vente

3. Report

Tout report, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, ne peut engendrer la restitution des acomptes déjà encaissés, néanmoins le montant de l'acompte sera attribué à la manifestation reportée dans les DOUZE (12) mois, de même que le report de l'événement entraîne la révision de nos tarifs et du contenu de nos propositions. Dans le cas où, le nombre de repas subirait une variation inférieure à la manifestation initialement prévue, EVIDENCE RECEPTION se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer des frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires.

ARTICLE 5 – FORCE MAJEURE

EVIDENCE RECEPTION est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un évènement de force majeur ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus, grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage de moyens de transport, crise sanitaire ou toute autre évènement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises.

De même, la responsabilité de EVIDENCE RECEPTION ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique.

De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis à EVIDENCE RECEPTION, dans les conditions et modalités fixées à l'article 4 susvisé ; un avoir correspondant au montant de l'acompte versé sera valable sur une durée de DOUZE (12) mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au Client, à l'exclusion de toute remboursement.

Les Parties ne pourront être tenues pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de leurs obligations, telles que décrites dans les présentes découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du Code civil.

La Partie constatant l'événement devra sans délai informer l'autre Partie de son impossibilité à exécuter sa prestation et s'en justifier auprès de celle-ci. La suspension des obligations ne pourra en aucun cas être une cause de responsabilité pour non-exécution de l'obligation en cause, ni induire le versement de dommages et intérêts ou pénalités de retard.

Evidence réception traiteur

Nos
Conditions générales de vente

L'exécution de l'obligation est suspendue pendant toute la durée de la force majeure si elle est temporaire et ne dépasse pas une durée de 90 jours. Par conséquent, dès la disparition de la cause de la suspension de leurs obligations réciproques, les Parties feront tous leurs efforts pour reprendre le plus rapidement possible l'exécution normale de leurs obligations contractuelles.

A cet effet, la Partie empêchée avertira l'autre de la reprise de son obligation par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou tout acte extrajudiciaire.

ARTICLE 6 – DROIT APPLICABLE

Les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations qui en découlent entre le Prestataire et le Client sont régies par et soumises au droit français. Les présentes Conditions Générales de Vente sont rédigées en langue française.

ARTICLE 7 - LITIGES

Tous les litiges auxquels les opérations de Fourniture de Services conclues en application des présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résolution ; leurs conséquences et leurs suites et qui n'auraient pas pu être résolus à l'amiable entre le Vendeur et le Client, seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun à savoir le Tribunal de Commerce de LYON.

Le Client est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la médiation de la consommation (C. consom. art. L 612-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation.

ARTICLE 8 – DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, EVIDENCE RECEPTION est amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le Client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le Client doit contacter EVIDENCE RECEPTION à l'adresse suivante : 9 Rue du Progrès – 69800 SAINT-PRIEST ou par internet à l'adresse suivante : evidencereception@gmail.com

Evidence réception traiteur

Nos
Conditions générales de vente

Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos donnés personnelles est strictement limité au personnel de EVIDENCE RECEPTION.
Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées.
Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder, ni donner accès à des tiers aux données du Client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc…). Le Client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés.

ARTICLE 9 – INFORMATION PRECONTRACTUELLE – ACCEPTATION DU CLIENT

Le Client reconnaît avoir eu communication, préalablement à l'achat immédiat ou à la passation de sa commande et à la conclusion du contrat, d'une manière claire et compréhensible, des présentes Conditions Générales de Vente et de toutes les informations listées à l'article L.221-5 du Code de la consommation et notamment les informations suivantes :

- les caractéristiques essentielles du Service;
- le prix des Services et des frais annexes (livraison, par exemple) ;
- en l'absence d'exécution immédiate du contrat, la date ou le délai auquel le Prestataire s'engage à fournir les Services commandés ;
- les informations relatives à l'identité du Prestataire, à ses coordonnées postales, téléphoniques et électroniques, et à ses activités, si elles ne ressortent pas du contexte ;
- les informations relatives aux garanties légales et contractuelles et à leurs modalités de mise en œuvre ;
- les fonctionnalités du contenu numérique et, le cas échéant, à son interopérabilité ;
- la possibilité de recourir à une médiation conventionnelle en cas de litige.

Le fait pour une personne physique (ou morale), d'effectuer un achat immédiat ou de commander un Service emporte adhésion et acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente et obligation au paiement des Services commandés, ce qui est expressément reconnu par le Client, qui renonce, notamment, à se prévaloir de tout document contradictoire, qui serait inopposable au Prestataire.

Date et lieu :

SIGNATURE DU CLIENT
« ***Lu et approuvé, bon pour accord*** »

SIGNATURE EVIDENCE RECEPTION

ÉVIDENCE RÉCEPTION
SIRET 827 962 432 00015
TVA : 63 827 962 432

Evidence réception traiteur