

JD

Jérôme Degrave

Le Savoir-Faire Culinair

Votre réception de mariage

UN GRAND CHEF ET SON EQUIPE A VOTRE SERVICE.

Jérôme Degrave, c'est la passion du goût, du beau avec le grain de folie en plus !

Qualité, simplicité, créativité et raffinement pour votre mariage.

Le sur-mesure pour éveiller vos papilles, vous faire voyager et surprendre vos invités.



Ces prix s'entendent TTC, hors service et sont donnés à titre indicatif

Un devis formel vous sera établi selon vos besoins et votre évènement après rdu

Les menus changent selon les saisons et les produits du marché

Un rdu sera fixé pour affiner ensemble vos menus et faire de votre réception de mariage un moment unique



Jérôme Degrave
Le Savoir-Faire Culinaire

Nos engagements qualité et RSE



Depuis la création de JD Evénements en 2014, Jérôme a eu à cœur de travailler uniquement des produits de qualité et une démarche éco-responsable.

Pour ce faire, nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts et travaillons avec la saisonnalité.

Acteur convaincu de l'anti-gaspi, Jérôme va toujours préconiser de réduire les quantités si elles lui paraissent démesurées.

Durant les mois d'hiver et particulièrement après les fêtes, il fait également régulièrement des maraudes et redistribue les invendus.

Tout récemment, JD EVENEMENTS a pris un nouvel engagement RSE en rejoignant l'aventure des Alchimistes, société qui transforme localement les déchets alimentaires en compost.

JD

Jérôme Degrave
Le Savoir-Faire Culinnaire

Le cocktail vin d'honneur



Photo non contractuelle

COCKTAIL CLASSIQUE

6 ou 8 pièces par personne, service au plateau

Quelques exemples

Le saumon gravlax
La brochette de thon juste snackée graines de sésame
Le financier noix crème au chèvre
La betterave rôtie et mousse de ricotta
La galette de sarrasin, houmous et piment
L'assortiment de makis

Les gambas croustillant de pomme de terre
Les samoussas
Les fines tartelettes variées
Les accras de poissons sauce tartare
Les choux craquelin parmesan
Les croquettes de crevettes grises...

Possibilité de modifier le cocktail en y incluant DES GOURMANDISES SUCREES

Quelques exemples

Brownie gourmand et croustillant,
tartelette fruits de saison,
citron meringué,
Carachoc (caramel beurre salé cacahuète
ganache lactée),
tartelette passion,
choux,
mini merveilleux,
cannelé...

COÛT PAR PERSONNE

Formule 6 pièces 13,35€
Formule 8 pièces 16,55 €

Le tarif comprend la verrerie (flûte à champagne, verre à pied, verre à soft), les bacs à rafraîchir et les seaux à glace, les buffets nappés, les serviettes cocktail « JD »

JD

Le cocktail vin d'honneur

Jérôme Degrave
Le Savoir-Faire Culinnaire

Animations en complément du cocktail classique, 3 ateliers par animation
Minimum 60 personnes

ANIMATION TERRE: 12,85€/pers

Foie gras poêlé ou foie gras terrine sur pain charpentier
Tataki de bœuf aux herbes ou bœuf maturé, fraîcheur de légumes
Griffe de jambon à la découpe

ANIMATION MER: 12,85€/pers

Ceviche de daurade aux fruits de la passion
Tartare de gambas et tomates au basilic
Saint-Jacques rôties à la plancha, caramel de réglisse et radis noir

En option:

huîtres sur glace à la bourriche (sur devis selon le cours)
Plateau de fruits de mer géant (sur devis, minimum 50 personnes)

ANIMATION MAÎTRE FROMAGER: 10,55€/pers

Cromesquis de camembert et cheddar frit
Planche de fromage du Nord, assortiment de pains et motte de beurre

ANIMATION ITALIENNE: 12,85€/pers

Mini arancini au parmesan
Assortiment de bruschettas aux légumes confits
La véritable buffalo de Napoli et sa fraîcheur de tomates



Photo non contractuelle

Le tarif comprend les arts de la table des animations

JD

Les formules classiques

Jérôme Degrave
Le Savoir-Faire Culinair

MENU : 56,15€/invité

Tartare de saumon et anguille fumée
Millefeuille de saint jacques
Salade fraîcheur de Quinoa à la méditerranéenne queue de homard (+4,00€)
Confit de pommes et badiane, allumettes de foie gras
Sablé au parmesan, duxelles de champignons de Paris, salade de roquette, râpé de parmesan frais et truffe noire

Dos de cabillaud en croûte d'algues
Saltimbocca de veau à la sauge fraîche et jambon serrano
Compression de bœuf confit, jus corsé
Le filet d'agneau basse température, jus de thym (+3,00€)
Magret de canard servi rosé, confit de céleri à la vanille
Médaille de suprême de Licques farci aux herbes

Dessert (à convenir) : Farandole de desserts (+ feux de Bengale)
La Pièce montée en choux 2 parfums, L'instant chocolat, le souvenir de Provence, l'Oriental, Le passionata
Les tartes aux fruits, les mini desserts

MENU : 63,15€/invité

Risotto arborio aux champignons, émulsion fumée, cristalline de jambon d'agneau
Sashimi de thon aux agrumes
Carpaccio d'artichaud, ricotta et pesto aux herbes
Salade de poulpe, vierge de tomates et basilic, houmous au mascarpone
Méli-mélo de homard façon salade césar (+4,00€)

Tournedos de bœuf, suc de tomate caramélisé
Bar au thym grillé sur la peau
Le filet de pigeon rôti et sa mouillette de foie gras (+3,00€)
Sole meunière et alcaparrones
Volaille de Bresse aux morilles
Lotte pochée et jus de carcasse

Dessert (à convenir) : Farandole de desserts (+ feux de Bengale)
La Pièce montée en choux 2 parfums, L'instant chocolat, le souvenir de Provence, l'Oriental, Le passionata
Les tartes aux fruits, les mini desserts

JD

Les formules champêtres

Jérôme Degrave

Le Savoir-Faire Culinair

Entrée (+8,90€)

A choisir dans les formules menu classique

**Côte à l'Os , Cœur de rumsteak et pilon de volaille
Papillote de poisson aux herbes fraîches**

Service à la planche ou à l'assiette

Ou

Cochon de lait farci à la broche

Service à la planche ou à l'assiette

Ou

Volaille à la rôtissoire

Garniture

Service à l'assiette ou au saladier, à convenir

Petits légumes de saison, Pommes de terre confites au
beurre et au sel de Guérande

Champignons de saison, *Sauces maison*

Dessert (à convenir): Farandole de desserts

La Pièce montée en choux 2 parfums, le fraisier, le
framboisier, la tarte citron meringuée, le crousti choco, la
tarte multi fruits et les mini desserts



Photo non contractuelle

COUT PAR PERSONNE

LE BARBECUE A LA BROCHE 58,55€

LE COCHON DE LAIT 52,55€

LA VOLAILLE A LA ROTISSOIRE 45,55€

FORMULE GUINGUETTE : 30,15€/pers*

Poulet rôti, Frites au gras de bœuf, salad bar suivi de Tartes maison, Salade de fruits de saison

FORMULE BRUNCH : 31,15€/pers*

Sélection de viennoiseries / pains, Animation crêpes et gaufres
Œufs brouillés ou au plat, Bacon et saucisse grillés, ardoise de charcuterie, ardoise de fromages
Tartes maison, salade de fruits de saison

FORMULE FOOD TRUCK, au choix : 23,15€/pers*

Food Truck à l'Américaine: Burger et pommes de terre wedges, suivi de tartes maison et salade de fruits de saison

Food Truck Italien: Bar à pâtes, 2 sortes de sauces, suivi de tartes maison et salade de fruits de saison

Food Truck Breton: Galette au sarrasin complète et salad bar, suivi de tartes maison et salade de fruits de saison

Kebab JD: Broches de Kebab, galette, sauce blanche, Salad bar, suivi de tartes maison et salade de fruits de saison



Photo non contractuelle

- **Le fromage (6,50€/pers):**
ardoise 3 fromages posée sur table ou fromage au buffet
Assortiment de fromages du Nord et pains spéciaux
- **Kids corner, minimum 30 enfants, (8,50€/enfant):**
Candy Bar, animation crêpes et gaufres, Brochettes de fruits frais
- **Menu enfant: plat, dessert et boisson (25€/enfant)**
- **Repas prestataire: plat unique (20€/pers)**
- **Arts de la table:** vous pouvez décider d'un nappage et des serviettes de couleur, de couverts dorés ou cuivrés, de verrerie et d'assiettes spécifiques (moyennant un supplément, sur devis)
- **Fringale de fin de soirée:** nous avons plusieurs suggestions sucrées ou salées pour un en-cas de fin de soirée, nous consulter
- **Dégustation:** afin de faire votre choix de menu ou de vous conforter, nous vous proposons d'effectuer une dégustation. Les dégustations ont lieu en nos locaux de Mouvaux du lundi au vendredi midi et peuvent accueillir jusqu'à 6 convives. Elles sont offertes pour les mariés et facturées 40€ par convive supplémentaire



Inclus dans les prestations

Jérôme Degrave
Le Savoir-Faire Culinair

Pour le vin d'honneur:

- La verrerie: flûte à champagne, verre à vin, verre à bière et à soft
- La vaisselle pour les animations
- Seau à glace et bac à rafraîchir
- Buffets hauts nappés
- Les serviettes cocktail « JD »

Pour le repas:

- Le café et le thé en fin de repas
- L'art de la table: verrerie classique, vaisselle en porcelaine blanche, couverts en inox
- Nappage et serviettes blanches
- Le mobilier: buffets nappés pour l'apéritif et les desserts
- Le matériel nécessaire pour la cuisine

Pour le rebond:

- Le mobilier: buffets nappés
- La vaisselle et la verrerie (verres à softs et verres à vin)
- Les serviettes cocktail « JD »



Jérôme Degrave
Le Savoir-Faire Culinnaire

Suppléments à prévoir

Les tarifs indiqués ne comprennent pas:

- le service, il faut considérer:
 - 1 maître d'hôtel pour la durée de votre réception: 44€,00/heure
 - 1 serveur pour 25 convives pour le vin d'honneur, 36,00€/heure
 - 1 serveur pour 15 convives pour le repas, 36,00€/heure
- les frais de mise en place, de coordination, de débarrassage et de traitement des déchets, forfait suivant le nombre de convives et la formule choisie
- Les frais de déplacement, variables suivant la distance du lieu de réception, comprenant à minima 1 camion de matériel, 1 camion frigo et 2 véhicules légers

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre JEROME DEGRAVE EVENEMENTS et le client désigné comme donneur d'ordre.

En passant commande, le client déclare expressément avoir pris connaissance des conditions générales de vente de JEROME DEGRAVE EVENEMENTS et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

1, DEFINITIONS

Pour les besoins des présentes conditions générales, les mots suivants débutant par une lettre majuscule auront la signification qui leur est attribuée ci-dessous :

Le « Traiteur » Ou « JEROME DEGRAVE EVENEMENTS » : Ce terme désigne la société JEROME DEGRAVE EVENEMENTS, société à responsabilité limitée au capital de 7.000 euros, sise à Mouvaux (59420), 7, rue Michel Raillard et inscrite au registre du commerce et des sociétés de Lille Métropole sous le n° 808 421 242 représentée par son dirigeant ayant tous pouvoirs à l'effet des présentes.

« La ou les Prestation(s) » : Ce terme désigne l'ensemble des Prestations de Traiteurs fournies par la société JEROME DEGRAVE EVENEMENTS.

Le ou les « Client(s) » : Ce terme désigne toute personne physique ou morale, commerçante, désirant faire l'acquisition des Prestations fournies par JEROME DEGRAVE EVENEMENTS à titre professionnel

2, LE DEVIS

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du Client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes 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. Le devis est susceptible d'ajustement suite au repérage du lieu de l'évènement : étage, distance, puissance électrique, équipement de l'office, parking, gestion des déchets, protection des sols, vaisselle imposée par le lieu. Cette liste est non exhaustive.

Les prix indiqués sur le devis sont valables pour une période de 3 mois.

3, LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas et, à titre accessoire, en la fourniture de prestations annexes. Pour la bonne exécution du contrat, le Client s'engage à fournir à JEROME DEGRAVE EVENEMENTS les informations nécessaires à la bonne exécution de sa Prestation : le programme détaillé, le plan d'installation des espaces, le détail des services et prestations sollicitées par ailleurs.

Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Lille. La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation écrite par

le Client donneur d'ordre, en premier lieu, de la dernière version du devis émis par JEROME DEGRAVE EVENEMENTS, en deuxième lieu, des présentes conditions générales et en troisième lieu des conditions particulières de vente annexées aux présentes.

La commande est ferme, définitive et non susceptible d'annulation de part comme de l'autre des deux parties à compter de la réception de sa confirmation.

4, LA COMMANDE

4,1, FORMALITES DE VALIDATION

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 reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du Client fait état de référence, JEROME DEGRAVE EVENEMENTS ne pourra être tenue responsable d'une erreur validée par le client. Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être livrée par écrit 30 jours calendaires avant le jour de la manifestation. Le Client s'engage à fournir au Traiteur gracieusement les fluides nécessaires et notamment l'eau et l'électricité à la puissance nécessaire à la bonne réalisation de la Prestation (qui sera précisé dans le devis).

La confirmation est effectuée exclusivement par le Client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des Prestations intégrés dans le devis, de ce fait l'ensemble du devis devra être paraphé, la dernière page du budget ainsi que les conditions générales et les conditions particulières de vente devront être datées, signées, tamponnées, avec les mentions : nom et prénom du donneur d'ordre, « bon pour accord ».

Acomptes de réservation : Toute réservation doit être accompagnée du versement d'un acompte. Les conditions de règlement sont les suivantes :

Pour les réceptions d'entreprises :

- Acompte à verser obligatoirement : 50% du montant global TTC à l'acceptation du devis.

Pour les mariages :

- Un premier acompte d'un montant de 1500.00 € est à verser obligatoirement afin de bloquer définitivement la date de votre réception sur notre planning.
- Acompte à verser obligatoirement : 70% du montant global TTC après la dégustation.

Pour les réceptions de particuliers autre que mariage:

- Acompte à verser obligatoirement : 50% du montant global TTC à l'acceptation du devis.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

4,2, EXECUTION DU CONTRAT

a/ Informations : JEROME DEGRAVE EVENEMENTS fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants y compris, les modalités d'exécution établies en amont par le Client. Il est du devoir du Client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles afférentes à la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées à l'article 4 ci-après.

b/ Délégation de pouvoir : Le Client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le Client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions, l'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du Client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le Client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c/ Responsabilité du client : Le Client reconnaît être parfaitement informé et fera son affaire des différents agréments et autorisations administratifs que nécessitent éventuellement l'organisation, l'ouverture au public et le déroulement de sa manifestation. Le Client sera seul responsable des perturbations du service de JEROME DEGRAVE EVENEMENTS dans le cadre de changement d'horaire lors du déroulement de l'événement.

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, objet de la commande, susceptibles de sécuriser les biens des personnes. Les frais de remise en état des lieux de réception sont pris en charge par le client. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute perte, vol, dégradation, disparition, casse du matériel mise à la disposition des Clients n'étant pas inclus dans le tarif du prestataire, seront facturés à leurs prix de remplacement.

Le Client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux où doit se dérouler la manifestation, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

d /Qualité et hygiène des aliments : Les livraisons sont effectuées par nos soins, en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0 °C et 2 °C. Les produits alimentaires sont à conserver entre 0° 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 des moyens techniques sont à disposition sur le site pour conserver les produits dans de bonnes conditions de température. JEROME DEGRAVE EVENEMENTS peut également conserver un camion frigorifique sur place pour conserver les produits à la demande du Client. Ce service n'est pas systématiquement possible et sera facturé au Client. Si ces conditions de gestion de la température ne sont pas respectées, JEROME DEGRAVE EVENEMENTS décline toute responsabilité en cas de problème de santé lié à la consommation des produits. Par ailleurs, à l'issue de la prestation, notre personnel de service a pour consigne de détruire toutes marchandises

restantes. Le prestataire se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le Client insisterait pour conserver les produits restants. Une décharge devra, en pareil cas, être signée par le Client

e/ 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.

f/ 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.

Dans le cas où le client ne serait pas en mesure d'assurer sur site, la gestion des déchets, JEROME DEGRAVE EVENEMENTS en assurera la gestion (tri, stockage, évacuation) et des frais supplémentaires s'appliqueront. Des frais seront également à la charge du Client, dans le cas où d'éventuels déchets tels que bouteilles en verre, cartons, décoration fournis par le client ou d'autres prestataires sont évacués par les soins de JEROME DEGRAVE EVENEMENTS.

h/ Dépassements horaires : Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis. Les heures supplémentaires débuteront à la fin de la vacation du personnel. La vacation du personnel inclut le temps de remise en état des lieux de réception, de rechargement et de transport, toute heure commencée sera facturée en heure pleine.

4.3. LIVRAISON

Aucune livraison ne peut intervenir en l'absence du Client ou d'un réceptionnaire mandaté pour recevoir la commande. L'exactitude et la précision des coordonnées de livraison ainsi que la disponibilité du réceptionnaire sont essentielles, tout retard ou erreur ne pourra être imputé à JEROME DEGRAVE EVENEMENTS, en cas d'informations erronées ou incomplètes. Les délais prévus dans la livraison d'une commande ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieur à 2 heures ne donnent pas droit au Client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts. En cas de redirection de la commande vers une autre adresse de livraison, des frais de livraison supplémentaires s'appliqueront. Toute commande doit être reçue par le Client et contrôlée de manière contradictoire avec le chauffeur au moment de la livraison. Toute réclamation devra être

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

mentionnée, sur le bon de livraison. Les mentions « réserves » ou « sous réserve de déballage » sont dépourvues de portée. En cas de non-conformité à la commande ou de défaut, notre garantie se limite au remplacement des marchandises reconnues non conformes ou défectueuses, à l'exclusion de toute autre indemnité.

5, FACTURATION

Le cas échéant, une facture intégrant éventuellement les consommations supplémentaires de boissons, les possibles heures supplémentaires de service et la perte et casse de la vaisselle, du nappage et du matériel mis à votre disposition par JEROME DEGRAVE EVENEMENTS sera adressée après l'événement. En fonction de ces montants supplémentaires le solde total ou partiel de la caution versée par le client lui sera restitué sous 15 jours calendaires.

Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent HT, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception. Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou 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 variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis. Nos prix s'entendent net sans aucune commission ni rétrocession additionnelle postérieure à la signature du contrat. Des frais de gestion (assurance, transport, manutention) sont facturés quand des marchandises appartenant au Client sont livrés dans nos entrepôts.

Toute rétrocommission pour les sites de réception ou agences événementielles ou Wedding planer sera facturée au client.

Nos tarifs intègrent la mise à disposition par les sites de réception des offices, des flux et du dispositif de réception de notre matériel ainsi que la mise en avant de notre savoir-faire du fait de notre référencement. Toute rétrocommission ne pourra être pris en compte qu'à partir de la signature du contrat par le donneur d'ordre.

5, CONDITIONS DE MODIFICATION

5,1, NOMBRE DE PERSONNES DEFINITIF

Le devis ci-joint a été spécifiquement établi pour un nombre de personnes

demandé par le Client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse de nombre de couverts.

Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 15 jours ouvrés avant la date de la manifestation pour les mariages et 10 jours ouvrés pour les particuliers et entreprises et doit donner lieu à une acceptation écrite de JEROME DEGRAVE EVENEMENTS. 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 réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

5,2, ANNULATION

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

Pour les réception entreprises :

30% pour une annulation entre 10 jours et 1 mois avant la date et l'heure de début de la prestation.

50% pour une annulation entre 5 jours et 10 jours avant la date et l'heure de début de la prestation.

100% pour une annulation moins de 5 jours avant la date et l'heure de début de la prestation

En cas de non-respect de ce délai de prévenance, l'intégralité des sommes reste due.

Pour les mariages :

Annulation plus de 60 jours avant la date de la réception : Montant des arrhes versées ou dus à la réservation à savoir 1500€TTC

Annulation entre 30 et 60 jours calendaires avant la date de la réception : 25% du montant TTC du devis

Annulation entre 20 et 30 jours calendaires avant la date de réception : 50 % du montant TTC total du devis

Annulation entre 10 et 20 jours calendaires avant la date de réception : 60 % du montant TTC total du devis

Annulation entre 5 et 10 jours calendaires avant la date de réception : 80 % du montant TTC total du devis
Annulation à moins de 5 jours calendaires avant la date de réception 100 % du montant TTC total du devis.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Pour les réceptions de particuliers autre que mariage:

30% pour une annulation entre 10 jours et 1 mois avant la date et l'heure de début de la prestation.

50% pour une annulation entre 5 jours et 10 jours avant la date et l'heure de début de la prestation.

100% pour une annulation moins de 5 jours avant la date et l'heure de début de la prestation

En cas de non-respect de ce délai de prévenance, l'intégralité des sommes reste due.

5,3, 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 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, JEROME DEGRAVE EVENEMENTS 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.

6, FORCE MAJEURE

JEROME DEGRAVE EVENEMENTS est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un évènement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre évènement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité de JEROME DEGRAVE EVENEMENTS 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 JEROME DEGRAVE EVENEMENTS, dans les conditions et modalités fixées à l'article 5 susvisé ; un avoir correspondant au montant de l'acompte versé valable sur une durée de 12 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au Client, à l'exclusion de tout remboursement.

7, PROTECTION INTELLECTUELLE

Nous vous rappelons que tout organisateur d'événement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son événement. Les propositions ainsi que les photos, vidéos, plans, supports, maquettes, documents et informations de toutes natures remis ou adressés par JEROME DEGRAVE EVENEMENTS au client demeurent la propriété de celui-ci, de ce fait ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelques motifs que se soient. Sauf interdiction formelle du Client, le prestataire se réserve le droit d'utiliser des photos de l'événement, hors personnages et références au nom du client ou des participants, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet etc...).

8, DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, JEROME DEGRAVE EVENEMENTS 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 JEROME DEGRAVE EVENEMENTS à l'adresse suivante : 7 rue Michel Raillard 59420 Mouvaux ou par internet

à l'adresse suivante contact@jeromedegrave.fr : 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 données personnelles est strictement limité au personnel de JEROME DEGRAVE EVENEMENTS. 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. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'événement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

9, LES CONDITIONS DE PAIEMENT

La prestation est réglable selon les conditions suivantes. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment de la validation du devis.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Pour les réceptions entreprises :

- Acompte à verser obligatoirement : 50% du montant global TTC à l'acceptation du devis.
- LE SOLDE DE LA FACTURE EST A REGLER IMPERATIVEMENT AU COMPTANT A RECEPTION DE LA FACTURE DE SOLDE A L'ISSUE DE LA RECEPTION

Pour les mariages :

- Un premier acompte, d'un montant de 1500.00 € à verser obligatoirement afin de bloquer définitivement la date de votre réception sur notre planning.
 - Un deuxième acompte à verser obligatoirement : 70% du montant global TTC après la dégustation.
 - LE SOLDE DE LA FACTURE EST À RÉGLER IMPÉRATIVEMENT 7 JOURS CALENDAIRES MINIMUM AVANT LA RÉCEPTION AVEC LE VERSEMENT D'UN CHÈQUE DE CAUTION DE 1500 € EN CAS DE FRAIS SUPPLÉMENTAIRES LORS DE LA RÉCEPTION (HEURES SUPPLÉMENTAIRES, CASSE OU MANQUE DE MATÉRIEL). IL VOUS SERA RESTITUÉ LE CAS ÉCHÉANT.

Pour les réceptions de particuliers autres que mariage:

- Acompte à verser obligatoirement : 50% du montant global TTC à l'acceptation du devis.
- LE SOLDE DE LA FACTURE EST À RÉGLER IMPÉRATIVEMENT 7 JOURS CALENDAIRES MINIMUM AVANT LA RÉCEPTION AVEC LE VERSEMENT D'UN CHÈQUE DE CAUTION DE 500 € EN CAS DE FRAIS SUPPLÉMENTAIRES LORS DE LA RÉCEPTION (HEURES SUPPLÉMENTAIRES, CASSE OU MANQUE DE MATÉRIEL). IL VOUS SERA RESTITUÉ LE CAS ÉCHÉANT.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Pour les réceptions de particuliers autre que mariage:

30% pour une annulation entre 10 jours et 1 mois avant la date et l'heure de début de la prestation.

50% pour une annulation entre 5 jours et 10 jours avant la date et l'heure de début de la prestation.

100% pour une annulation moins de 5 jours avant la date et l'heure de début de la prestation

En cas de non-respect de ce délai de prévenance, l'intégralité des sommes reste due.

5,3, 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 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, JEROME DEGRAVE EVENEMENTS 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.

6, FORCE MAJEURE

JEROME DEGRAVE EVENEMENTS est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un évènement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre évènement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité de JEROME DEGRAVE EVENEMENTS 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 JEROME DEGRAVE EVENEMENTS, dans les conditions et modalités fixées à l'article 5 susvisé ; un avoir correspondant au montant de l'acompte versé valable sur une durée de 12 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au Client, à l'exclusion de tout remboursement.

7, PROTECTION INTELLECTUELLE

Nous vous rappelons que tout organisateur d'événement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son événement. Les propositions ainsi que les photos, vidéos, plans, supports, maquettes, documents et informations de toutes natures remis ou adressés par JEROME DEGRAVE EVENEMENTS au client demeurent la propriété de celui-ci, de ce fait ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelques motifs que se soient. Sauf interdiction formelle du Client, le prestataire se réserve le droit d'utiliser des photos de l'événement, hors personnages et références au nom du client ou des participants, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet etc...).

8, DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, JEROME DEGRAVE EVENEMENTS 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 JEROME DEGRAVE EVENEMENTS à l'adresse suivante : 7 rue Michel Raillard 59420 Mouvaux ou par internet

à l'adresse suivante contact@jeromedegrave.fr : 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 données personnelles est strictement limité au personnel de JEROME DEGRAVE EVENEMENTS. 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. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'événement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

9, LES CONDITIONS DE PAIEMENT

La prestation est réglable selon les conditions suivantes. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment de la validation du devis.