

---

# Garré Gourmet

Le traiteur de votre  
mariage



# Présentation

Votre mariage est un jour unique, un moment d'exception à partager avec vos proches. Pour sublimer cette journée, Carré Gourmet Traiteur vous propose une **expérience culinaire raffinée et sur-mesure**, à la hauteur de vos attentes.

Créé en **2012** par Karen et François, Carré Gourmet s'est imposé comme un acteur incontournable du mariage en Sarthe. Fort d'une expérience de plus de 23 ans en cuisine, François met tout **son savoir-faire et sa passion** au service de la création de plats aux arômes fins et délicats, imaginés pour éveiller vos sens et ravir vos invités.

D'abord implantée dans le sud de la Sarthe, l'entreprise a su évoluer pour répondre aux attentes des futurs mariés en délocalisant sa production au Mans et en élargissant son champ d'intervention. Aujourd'hui, Carré Gourmet rayonne sur **toute la Sarthe et les départements limitrophes**, accompagnant de nombreux couples, 30 à 40 par saison en moyenne, dans la réalisation du plus beau jour de leur vie.

## Une cuisine d'exception pour un jour inoubliable !

Nous avons à cœur de faire de votre réception un moment unique et gourmand. Nos mets sont entièrement faits maison, élaborés avec minutie et créativité, pour que chaque bouchée soit une véritable explosion de saveurs.

## Nos engagements pour votre mariage

### Qualité

Priorité aux ingrédients locaux et français, sélectionnés avec soin.

### Esthétisme

Une présentation raffinée pour un effet "wahou" garanti à chaque plat.

### Originalité et tradition

Des recettes gourmandes et audacieuses pour surprendre vos convives.

## Carré Gourmet va plus loin et veille à ces détails !

### Innovation

Une veille constante pour suivre et anticiper les tendances culinaires du mariage.

### Eco-responsabilité

Utilisation d'emballages biodégradables et mise en place d'une politique anti-gaspillage (redistribution des aliments non consommés aux clients et/ou au personnel présent sur place).



# Sommaire

**Cliquez et accédez  
directement aux informations !**

**Vin d'honneur** Page 1

**Menu Plaisir** Page 1

**Menu Tentation** Page 2

**Menu Prestige** Page 2

**Menu Enfant** Page 2

**Buffet et Brunch  
du lendemain** Page 3

**Planches et  
ateliers** Page 4

**Nos services  
complémentaires** Page 5

**Zone d'intervention**  
Le Mans, Sarthe et départements limitrophes.

**Modes de règlement acceptés**  
Chèque, espèces, virement bancaire.

**Conditions d'annulation/modification**  
Voir les conditions générales.

**[contact@carregourmet-traiteur.fr](mailto:contact@carregourmet-traiteur.fr)  
06 14 79 36 18**

# Le déroulé de la prestation

● **Prise de contact**

**Premier échange :**  
Comprendre vos attentes et recueillir un maximum d'informations.

● **Rendez-vous préalable**

**Discussion approfondie** sur les envies et les besoins.  
**Comprendre vos attentes** et recueillir un maximum d'informations.

● **Devis personnalisé**

Reception du **devis détaillé** et ajustements si nécessaire.

● **Dégustation**

OPTION 1

**Votre choix de menu est fait ?**

Vous le **dégustez** dans nos locaux ou à emporter !

50€ TTC la dégustation, offerte si Carré Gourmet Traiteur est sélectionné pour votre événement de +de 70 pers.

OPTION 2

**Vous souhaitez affiner vos choix ?**

Vous sélectionnez **deux entrées, poissons, ou plats** selon le menu choisi, vous les dégustez dans nos locaux ou à emporter !

100€ TTC la dégustation, 50€ TTC seront déduits de l'acompte si Carré Gourmet Traiteur est choisi pour votre événement

● **Validation de la prestation**

**Signature** du devis et versement d'un **acompte** de 30%.

● **Rendez-vous des préparatifs**

**Choix définitif** du menu, du nombre de convives, de l'organisation et le teaming de la soirée.

● **Le jour J**

**Mise en place** des services sélectionnés.

● **Le lundi suivant la prestation**

Retour du **petit matériel** éventuellement laissé à votre disposition pour la nuit et/ou pour le dimanche.

Règlement du **solde restant**.

## Tarification 2025

### Menu **Plaisir**

**37,00€ TTC**  
PAR CONVIVE

### Menu **Tentation**

**44,00€ TTC**  
PAR CONVIVE

### Menu **Prestige**

**51,00€ TTC**  
PAR CONVIVE

### Menu **Enfant**

**11,00€ TTC**  
PAR ENFANT

### Le **Buffet** du lendemain

**14,00€ TTC**  
PAR CONVIVE

### Le **Brunch**

**19,00€ TTC**  
PAR CONVIVE

## Informations

- **Nos menus comprennent :** une mise en bouche, une entrée, un plat, un fromage et un café.
- Les menus peuvent être **modifiables** selon vos envies.
- Nous ne demandons **pas de droit de bouchon** sur le service de vos vins.
- Tous nos tarifs s'entendent **toutes taxes comprises**.
- **L'équipe de cuisine nécessaire est incluse à partir de 80 menus adultes**, pour une présence sur site d'une durée de 7H. Les prestations réalisées lors du **vin d'honneur**, impliquant la présence de cuisiniers, sont proposées en complément.





Saveur Moderne événement  
Originalité Tendances  
Création Dégustation  
Goûts Moderne Goûts  
Création Saveur Fraîcheur  
Saveur Tendances  
Originalité Fraîcheur émotions Origine  
Saveur émotions Créa  
Goûts Fraîcheur  
Création  
émotions événement Saveur  
Tendances Origine  
Moderne Goûts Fraîcheur  
Saveur Tendances Saveur  
Fraîcheur émotions Originalité  
Saveur émotions Création  
Goûts Fraîcheur Créa  
Création Saveur

# Nos Menus Mariage

**RAFFINEMENT ET GÉNÉROSITÉ**

Pour le plus beau jour de votre vie, offrez à vos convives une expérience culinaire aussi mémorable que votre union. De l'élégance du vin d'honneur à la finesse du repas servi à table, nous vous proposons trois menus pensés pour ravir tous les palais, ainsi qu'un menu enfant adapté. Chaque création est réalisée avec des produits frais et mise en valeur par notre savoir-faire.

[www.carregourmet-traiteur.fr](http://www.carregourmet-traiteur.fr)

# Vin d'honneur

## Inclus dans le forfait :

- 8 pièces cocktails
- Assiettes noires de dressage
- Serviettes cocktails

Verres

**0,90€ TTC**  
PAR CONVIVE

- Coupes et verres à jus
- 3 verres par pers.

Vin d'honneur **sans** les boissons

**9,90€ TTC**  
PAR CONVIVE

Vin d'honneur **avec** les boissons

**14,90€ TTC**  
PAR CONVIVE

## Boissons au choix

Notre sélection d'alcools (2 verres par pers.)

Pétillant **ou** Sangria **ou** Punch

Coupe de Vouvray (supplément 1,90€TTC)

Coupe de Champagne (supplément 3,90€TTC)

Notre sélection de **softs** à volonté

Eau plate ou pétillante

Jus de fruits BIO

Soda



# Menu Plaisir

**37,00€ TTC**  
PAR CONVIVE

## MISE EN BOUCHE du moment

### ENTRÉES

- Duo de Tartare de saumon gravelax saveur betterave et curcuma, crème légère au wasabi
- Milles feuilles de poires pochées au Jasnières, fois gras et filet de canard, réduction balsamique
- Mozzarella Di Bufala au pesto de roquette, vieux Serrano et brochette de pastèque acidulé au vinaigre de framboise

### POISSONS (supplément 8,00€ TTC)

- Marmite de joue de loup de mer et écrevisses, crème safranée
- Pavé de sandre rôti à l'huile d'olive, crème de crustacés au vin de Jasnières
- Dos de cabillaud piqué au romarin, jus de viande aux petits lardons

### INSTANT FRAÎCHEUR\* sorbet au choix

### PLATS

- Croustillant de canard confit, jus corsé au foie gras et au vin de Banyuls
  - Suprême de pintade rôti au beurre d'herbes, crème de cèpes
- Noix de veau rôti au thym et jus de cuisson réduit aux trois poivres

### FROMAGES

Assiette du maître affineur et son mesclun

### DESSERTS POSSIBLES

Demandez la carte de notre partenaire





# Menu Tentation

44,00€ TTC  
PAR CONVIVE

## MISE EN BOUCHE du moment

### ENTRÉES

- Tataki de thon à l'huile de sésame infusée au gingembre, mousse d'avocat au citron yuzu et paprika fumé
- Foie gras de canard à l'armagnac, chutney d'oignons rouges et framboises, pain brioché à la fleur de sel
- Brochette de Saint-Jacques et gambas aux épices douces, sur sa focaccia snackée à l'huile d'olive crème fouettée au basilic frais

### POISSONS (supplément 8,00€TTC)

- Bar vapeur à l'estragon, réduction crémeuse au safran
- Saint pierre rôti à l'huile de romarin et jus corsé aux queues d'écrevisses
- Brochette de saint-jacques à l'ibérique, réduction crémeuse au chorizo

### INSTANT FRAÎCHEUR\* sorbet au choix

### PLATS

- Magret de canard façon tournedos, jus de viande réduit au poivre vert et au thym citronné, à l'armagnac
- Grenadin de filet de veau en croûte d'herbes, jus de viande à l'Armagnac
- Brochette de pluma et chorizo ibérique, jus de viande réduit aux tomates confites et au piment d'Espelette

### FROMAGES

Assiette du maître affineur et son mesclun



CAFÉ

### DESSERTS POSSIBLES

Demandez la carte de notre partenaire  
\*Eau de vie à fournir par vos soins



# Menu Prestige

51,00€ TTC  
PAR CONVIVE

## COCKTAIL ENTRÉE

- Dix pièces cocktails du moment
- Atelier foie gras poêlé à la minute, chutney de figues et pain d'épices
- Atelier poêlée party, crevettes flambées, tartare de légumes du soleil  
D'autres ateliers culinaires sont disponibles page 4.

### MISE EN BOUCHE du moment

OU

### INSTANT FRAÎCHEUR\* sorbet au choix

### PLATS

- Filet mignon de veau dans son jus aux senteurs des bois
- Caille farcie aux cèpes, jus réduit à l'ail fumé flambé au Cognac
- Croustillant d'agneau confit au romarin et jus de viande réduit à la moutarde de Meaux Pommery
  - Tournedos de canard Rossini

### FROMAGES

- Assiette du maître affineur et son mesclun
- Croustillant de chèvre au miel et son bouquet de mâche
- Eclair au saint Maure de Touraine



CAFÉ

### DESSERTS POSSIBLES

Demandez la carte de notre partenaire  
\*Eau de vie à fournir par vos soins



# Menu Enfant

11,00€ TTC  
PAR ENFANT

## PLATS

- Burger maison et ses potatoes
- Volailles fondante à la crème et son gratin



## DESSERT

Moelleux chocolat et chantilly



ON PRÉPARE, ON LIVRE

ET VOUS SAVOUREZ !

# Notre Buffet

14,00€ TTC  
PAR CONVIVE



## POISSON ET VIANDES

- Aiguillettes de **saumon** en croûte de poivrons et sésame doré
- Effeillé de **boeuf** rôti à l'huile de romarin
- Filet de **poulet** en émincé mariné aux épices Sétoise

## ACCOMPAGNEMENTS

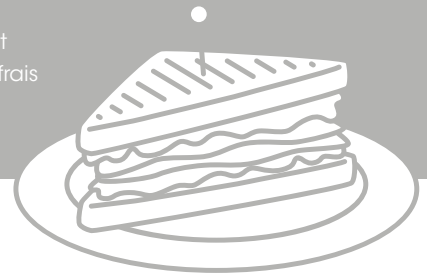
- Salade de **pommes de terre** à l'huile de noix et fines herbes
- Salade de **betteraves au chèvre frais** et fines herbes
- **Pennes** tricolores au pistou et tomates confites
- Salade de **carottes** au vinaigre de tomates

## FROMAGES

**Ardoise** du fromager aux fruits secs

## DESSERTS

- **Tarte** du moment
- Salade de **fruits** frais



# Notre Brunch

19,00€ TTC  
PAR CONVIVE

Vaisselle et matériel  
de service non inclus.

## Délices salés

- 50 gr de **charcuterie snackée** : coppa, pancetta, bacon, lard et œuf fermier (plancha non fournies).
- 50 gr de **viande et charcuterie froide** : rillettes en pots, moutarde, cornichons
- et jambon blanc, jambon cru, effeuillé de boeuf.
- 150 gr de **salades** : conchiglioni en salade, mozzarella au pesto
- et salade de pommes de terres aux noix et fines herbes,
- tomates variées multicolores, à la coupe et fleur de sel.
- 50 gr de **fromages** : ardoise du maître affineur
- **Pain XXL** à la coupe

## Douceurs sucrées

- 25 cl de **boisson chaude** : Café, lait, chocolat en poudre, thé et sucre.
- 25 cl de **boisson froide** : Jus d'orange, jus d'ananas, eau plate et eau pétillante.
- 50 gr de **mini viennoiseries** : Pain au chocolat, pain au raisin et croissant.
- 50 gr de **baguette**, de **brioche** et ses **garnitures** : Confitures variées, pâte à tartiner, miel et beurre.
- 50 gr de **fromage blanc**, sucre et coulis de fruits.
- Brochette de **melon charentais**
- **Salade de fruits** frais et **tartes** variées : moitié salade de fruit (soit 130 gr), l'autre moitié tarte du moment (soit 80gr).

Par exemple, pour un brunch pour 80 personnes, il y aura 40 parts de salade de fruits et 40 parts de tarte.



# Nos Planches et Plateaux

**Bon à savoir** 50 gr de nos plateaux peuvent remplacer l'équivalent de 3 pièces cocktails par personne sur un cocktail dinatoire.

## Plateau de Rillettes

500gr 13,00€ TTC      1kg 24,00€ TTC

Rillettes, croûtons, moutarde, pickles.

## Plateau de Charcuterie TRADITION

500gr 21,00€ TTC      1kg 40,00€ TTC

Rillettes, jambon cru, jambon blanc, saucisson, croûtons, moutarde, pickles. Prévoir 1 kg pour 20 personnes.

## Plateau de Fromages

500gr 22,00€ TTC      1kg 42,00€ TTC

Fromages affinés de nos régions, confitures du moment, fruits secs et pain au céréales. Prévoir 1 kg pour 12 à 15 personnes environ.

## Plateau de Crudettes

500gr 22,00€ TTC      1kg 42,00€ TTC

Variété de légumes crus, tapenades variées, guacamole, gressins.

## Plateau de Fruits frais

POUR 10/12 PERSONNES  
30,00€ TTC

Fruits prêts à déguster, barquettes bambou, piques. Cela peut remplacer l'équivalent de 2 à 3 pièces de cocktails sucrées.

## Planche Gourmande

500gr 21,00€ TTC      1kg 40,00€ TTC

Tapenades variées, guacamole, petits pots sarthois, gressins, croûtons.

## Plateau Italien

500gr 22,00€ TTC      1kg 42,00€ TTC

Antipasti, mozzarella, confit de légumes, olives, pesto, gressins, croûtons.

## Plateau de Charcuterie PREMIUM

500gr 42,00€ TTC      1kg 82,00€ TTC

Jambon de Parme, Bresaola, chorizo Ibérique, lomo ibérique, beurre de poivrons au piment d'Espelette, croûtons, pickles.



# Nos Ateliers culinaires

Chaque atelier équivaut à 3 pièces de cocktails par personne

Le cuisinier ainsi que le matériel de cuisson nécessaire aux animations seront estimés lors de votre demande de devis.

**3,50€ TTC**  
PAR PERSONNE

- Foie gras** poêlé sur pain d'épice et son chutney
- Crevettes flambées** au rhum et tartare de légumes
- Gravelax de saumon** tranché minute, blinis et chantilly à l'aneth
- Boeuf Irlande** flambé au cognac et fleur de sel
- Tataki de thon ou de boeuf** à l'huile de sésame et gingembre
- Découpe de jambon Serrano** minute et ses confits, tapenades variées sur croûtons
- Panini'party** (minimum 70 personnes)
- Bar à saucissons** variés, pain, beurre baratte, pickles de légumes
- Buffet de légumes** croquants avec ces sauces variées
- Buffet de fruits frais** prêt à déguster
- Bar à sushis (x3 par personne)**, salade wakamé, wasabi, sauce soja salée et sucrée, marinade huile de sésame gingembre, baguettes chinoise (supplément : 2,50€ TTC par personne)
- Parmigiano Reggiano** découpe minute de parmesan, accompagné de différentes saveurs : carpaccio de boeuf, tartare de melon, poivrons confits au piment d'Espelette
- Tempura minute aux épices douces** crevettes, poulet, courgettes, servis avec sauce soja et mayonnaise au citron yuzu
- Lobster rolls snackés minute** avocat, crevettes au paprika, tourteau, aioli et carottes croquantes
- Carpaccio de tomates minute au pesto de roquette** mozzarella di bufala AOP, crème de feta AOP, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP





## Nos services complémentaires

Cascade à **champagne** lumineuse

**45,00€ TTC**  
72 flûtes (non incluses)

en location

Forfait **cocktail enfants**

**2,50€ TTC**  
PAR ENFANT

Location **tireuse à bière**

**40,00€ TTC**  
Perfect Draft 6L

**41,00€ TTC**  
Fût de Stella  
24 bières de 25cl

**43,00€ TTC**  
Fût de Leffe  
24 bières de 25cl

**Nappages et serviettes** en tissu

NOUS CONSULTER

**Kit vaisselle**

NOUS CONSULTER

Le **personnel de service** ainsi que le **matériel nécessaire** pour le bon déroulement de la prestation sera devisé en fonction du menu choisi et du nombre de convive.

**Soupe** à l'oignon, fromage et croûtons

**3,00€ TTC**  
PAR CONVIVE

Option Plateaux de **fromage** et **salade** à l'assiette

**1,50€ TTC**  
PAR CONVIVE

en remplacement des assiettes individuelles

1 plateau par table : 7 sortes de fromages, confitures variées, salade et fruits secs.

Option Buffet de **fromages XXL**

**3,00€ TTC**  
PAR CONVIVE

en remplacement des assiettes individuelles

Mise en scène sur rondsins de bois :

12 sortes de fromages, confitures variées, fruits sec, figues et raisins, pains variés, salade.  
Le fromage non consommé vous sera mis a disposition dans les frigos sur plateaux jetables.

Plateau de **48 huitres «Fines de Claires»** N° 3

**120,00€ TTC**  
PAR PLATEAU

Prêtes à déguster sur glace pilée, pain de seigle, beurre breton, citron et minis fourchettes.

Bar à **eau avec fruits**

**2,50€ TTC**  
PAR PLATEAU

Location de bonbonnes, verres et pailles, 25cl/personne, parfums disponibles (3 au choix):  
Pastèque melon ; Fraise Basilic ; Ananas citron vert gingembre ; 3 agrumes et romarin  
Trois fruits rouges(Framboises,myrtilles,mures) ou Hisbicus gingembre.

Option **pain** (boule de pain, pain blanc, aux noix ...)

**1,00€ TTC**  
PAR CONVIVE

# CONTACT

☎ [contact@carregourmet-traiteur.fr](mailto:contact@carregourmet-traiteur.fr)

✉ **06 14 79 36 18**

22 rue Edgar Brandt  
72000 Le Mans



# Conditions Générales de Ventas

SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales régissent les rapports entre la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et ses clients. Elles s'appliquent sous réserve d'accords particuliers.

### ART. 1 - PRESTATIONS / TARIFS

L'envoi du contrat signé par le client « bon pour accord » vaut acceptation définitive de l'ensemble des prestations chiffrées. Les tarifs des prestations proposées par SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR sont décrits (plus avant ou ci-dessous) ; ces tarifs sont indiqués en euros. 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 liées au respect du bon voisinage. En cas d'application d'un prix forfaitaire pour certaines prestations, ces prix s'appliquent globalement aux services réservés. Ces prix forfaitaires ne sauraient donc être fractionnés.

### ART. 2 - GARANTIE DE PRIX

Les commandes de Services dont l'exécution est postérieure de plus de 3 mois à la passation de commande donnent lieu à l'établissement d'un devis estimatif détaillé, comportant un coût estimatif total fondé sur les tarifs TTC en vigueur au moment de l'élaboration du devis. Dans ce cas, il est précisé que les tarifs TTC portés au devis pourront faire l'objet d'une modification par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR en cas de nouvelle réglementation sur les taux de TVA, à la condition d'en informer le Client au plus tard 30 jours avant la date d'exécution des services, qui figurera sur la facture finale récapitulative. Dans ce cas, les tarifs du devis seront indexés sur la variation de La TVA applicable en vigueur au moment de la prestation.

### ART.3 - CONDITIONS DE RÈGLEMENT / PÉNALITÉS DE RETARD

La réservation d'une prestation ne sera considérée comme définitive qu'après réception par SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR de l'acompte approprié accompagné du contrat et des présentes conditions générales signées. Il sera demandé 30 % d'acompte à la commande, cas particulier selon accord pour les clients professionnels.

Le solde sera réglé à la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR, au plus tard à réception de facture. La réservation d'une simple livraison ou d'une commande en retrait boutique ne sera considérée comme définitive qu'après réception par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR de l'acompte de 30% ou d'un règlement total de la commande 72h minimum avant la date de livraison ou retrait. Cas particuliers selon accord pour les clients professionnels. Pour les clients professionnels, conformément à l'article L. 441-6 du code du commerce, des pénalités de retard, au taux annuel de 20%, et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement minimum de 40.00 € sont dues à défaut de règlement le jour suivant la date de paiement figurant sur la facture.

### ART.4 - GARANTIE DU NOMBRE DE PARTICIPANT ET DE COUVERTS ET MODIFICATION DES PRESTATIONS COMMANDÉES

Les demandes de diminution du nombre de participants peuvent être acceptées dans la limite de 10 % du nombre confirmé à la signature du devis, au plus tard 15 jours avant la date de la prestation et devront être confirmées par écrit. Cette confirmation sera alors prise en compte pour la facturation minimum. Passé ce délai, aucun changement n'est garanti. En cas de modification (à la hausse ou à la baisse) du nombre de participants indiqués dans la confirmation, la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR appliquera les conditions suivantes :

- En cas de réduction des prestations demandées : la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR facturera le montant total prévu à la réservation.
- En cas d'augmentation du nombre de participants entraînant la fourniture de prestation supplémentaire : SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR facturera selon le nombre réel de participants. Nous attirons votre attention sur le délai préalable à respecter afin d'être en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Une situation contraire porterait préjudice à vos invités et à notre image de marque.

### ART. 5 - ANNULATION DE LA RÉSERVATION

Annulation avant le début de l'évènement prévu ou date de livraison/retrait prévu :

**Art.5.a)** Toute annulation de réservation doit être communiquée par écrit, le plus tôt possible. Si toute la réservation est annulée sans que la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR en soit responsable, les conditions suivantes seront appliquées :

- Jusqu'à 60 jours avant le début de l'évènement : 30 % des prestations réservées seront facturées (soit, l'acompte versé sera conservé)
- De 60 à 30 jours avant le début de l'évènement : 40 % des prestations réservées seront facturées.
- De 30 à 7 jours avant le début de l'évènement : 50 % des prestations réservées seront facturées.
- Moins de 7 jours avant le début de l'évènement : 100 % des prestations réservées seront facturées.



**Art.5.b)** Cas particuliers : si l'annulation de la réception est due à un cas de force majeure (fermeture administrative de la salle de réception, règles administratives empêchant les invités de se rendre sur le lieu de la réception, interdiction de rassemblement) les conditions suivantes seront appliquées : Conservation par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et report de la totalité de l'acompte pour une prestation ultérieure selon disponibilité de la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR . En cas d'annulation ferme, 30 % des prestations réservées seront facturées (soit, l'acompte versé sera conservé)

## **ART. 6 - RESPONSABILITÉ / ASSURANCE**

La SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité. Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduisent sur le lieu de la réception. La SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR 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. En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causée par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et ceux mis à la disposition de l'organisation, dont ceux pouvant appartenir aux sous-traitants de la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR.

## **ART. 7 - RÉCLAMATIONS / LITIGES**

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation. Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la facturation. Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente. A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Commerce du Mans.