



Carte des plats à emporter

Jusqu'à fin octobre 2024



SAS Montrognon Traiteur
28, avenue d'Aubière
63800 Cournon d'Auvergne

Tél : 04 73 61 30 51
Mail : info@le-montrognon.com
Site : www.le-montrognon.com

LES ENTRÉES

Chou salé à la farine du Moulin de la Ribeyre, rilette de truite au fromage frais et craquelin safran d'Auvergne, glace sarrazin

8,44€ TTC - 8€ HT par personne

Mi-cuit saumon gravlax, betterave rôtie, voile citron bergamote, vinaigrette perlée, sésame et coriandre

9,49€ TTC - 9€ HT par personne

Pâté en croûte : légumes sautés, choux thaï glacé, mayonnaise végétale au sésame noir et bouillon curry rouge

13,19€ TTC - 12,50€ HT par personne

Raviole de crabe, houmous, syphon iodé et copeaux d'asperges, pickles salicorne

13,19€ TTC - 12,50€ HT par personne

Foie gras et magret fumé, tartare d'asperges et huile de pistache

14€ TTC - 13,30€ HT par personne

Pièces apéritives sur demande, en fonction de notre production du moment.

LES DESSERTS

Sablé chocolat fleur de sel, mousse au 2 chocolats, crémeux noisette

3,17€ TTC - 3,00€ HT par personne

Finger moelleux, mousse myrtille, crémeux infusé à la verveine

3,69€ TTC - 3,50€ HT par personne

Retour en enfance : caramel onctueux au beurre salé, riz au lait vanillé et ganache montée au Dulcey

4,22€ TTC - 4€ HT par personne

La palette gourmande (5 mignardises selon inspiration du chef)

7,91€ TTC - 7,50€ HT par personne

Tout est fait maison à base de produits frais.
Commande à nous transmettre 10j à l'avance.
Minimum de commande pour 10 personnes.
Menu identique pour l'ensemble des convives

LES PLATS (À RÉCHAUFFER)



Jambon au foin cuit en croûte de pain, gratin dauphinois *min 35 personnes*
14,77€ TTC - 14,00€ HT par personne

Pavé de saumon mi-fumé, beurre blanc à l'oseille, flan d'asperge aux noisettes
15,82€ TTC - 15,00€ HT par personne

Sot l'y laisse confit au houblon d'Auvergne, royal de lentilles à l'ail des ours
15,82€ TTC - 15,00€ HT par personne

Pavé d'Omble Chevalier confit à l'huile de basilic, copeaux d'asperges et beurre blanc
noisette, cromesquis de polenta aux pointes d'asperges vertes, crémeux de patate
douce
18,99€ TTC - 18,00€ HT par personne

Filet de canette infusé aux mûres, réduction de vinaigre de framboise et estragon, pomme
Darphin, fine mousseline de carottes et jardin de légumes frais
18,99€ TTC - 18,00€ HT par personne

Tournedos de bœuf, lamelles de magret fumé et jus aux baies de Batak
21,10€ TTC - 20€ HT par personne

Une notice de réchauffe est transmise lors du retrait de la commande.

Tout est fait maison à base de produits frais.
Commande à nous transmettre 10j à l'avance.
Minimum de commande pour 10 personnes.
Menu identique pour l'ensemble des convives



CONDITIONS GENERALES DE VENTE 2024

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

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

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

2- 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 au prestataire 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.

Le devis établi par le prestataire constitue les conditions particulières venant compléter les présentes conditions générales.

Tout litige relatif au présent contrat sont de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Clermont Ferrand. 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 le prestataire, en deuxième lieu, des présentes conditions générales.

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.

3- LA COMMANDE

3-1 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 en vertu du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dont le réseau des traiteurs de France est signataire.

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, le prestataire ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le client. Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être adressée par écrit 10 jours calendaires avant le jour de la manifestation.

La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrées dans le devis, de ce fait l'ensemble du devis ainsi que les conditions générales devront être signés, la dernière page du devis intégrant le récapitulatif budgétaire global du budget devra être datée, signée, tamponnée, avec les mentions : nom, prénom et qualité du signataire, « bon pour accord » ainsi que les coordonnées complètes de facturation. Un changement d'information après l'émission de la facture, engendrera des frais administratifs.

Acomptes de réservation : Toute réservation doit être accompagnée du versement d'un acompte correspondant à 30 % du montant du devis total TTC. Le versement de l'acompte déclenche une préparation optimale de l'événement (réservation du matériel, du personnel de service, achats des matières premières, boissons et éventuelles prestations sous-traitées). Si l'acompte n'est pas perçu en totalité dans un délai de 10 jours ouvrés avant la réception, nous nous réservons le droit d'annuler la commande sans qu'aucune indemnité pour préjudice ne soit réclamée par le client.

La clientèle étrangère devra s'acquitter d'un versement d'un acompte de 100 % du montant total soit 60 % à la réservation et 40 % au minimum 10 jours ouvrés avant l'événement.

3-2 EXECUTION DU CONTRAT

a/ Informations : Le prestataire 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.

d /Qualité et hygiène des aliments : Les livraisons peuvent être effectuées par nos soins (moyennant des frais), 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). Pour les prestations sans service, 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. Dans l'éventualité où le stockage au froid n'est pas possible, les produits alimentaires frais doivent être consommés dans les 2h et avoir été maintenus à une température à cœur inférieure ou égale à + 20°C durant tout ce délai. Si le respect de ce délai de 2h hors froid n'est pas envisageable, le prestataire 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, le prestataire décline toute responsabilité en cas de problème de santé lié à la consommation des produits. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, aucune marchandise livrée conforme à la commande ne pourra être reprise ou échangée.

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, le prestataire 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 du prestataire.

3-3 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 au prestataire, 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 mentionnée. Les mentions « réserves » ou « sous réserve de déballage » sont dépourvues de portée. En cas de non-conformité à la commande ou de défectuosité, notre garantie se limite au remplacement des marchandises reconnues non conformes ou défectueuses, à l'exclusion de toute autre indemnité.

3-4 FACTURATION

La facture sera adressée après l'événement intégrant les dépassements éventuels de consommations, les heures supplémentaires de service et la perte et casse. 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. 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.

4-CONDITIONS DE MODIFICATION

4-1 NOMBRE DE PERSONNES

Le devis initialement établi par le prestataire et accepté par le client a été spécifiquement établi pour un nombre de participants à l'événement commandé par le client. Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 7 jours ouvrés avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite du prestataire. Une nouvelle version du devis 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.

4-2 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 :

Annulation entre 10 et 30 jours calendaires avant la date de réception : 30 % du montant TTC total du devis.

Annulation entre 5 et 10 jours calendaires avant la date de réception : 60 % du montant TTC total du devis.

Annulation à moins de 5 jours calendaires avant la date de réception 80 % du montant TTC total du devis.

4-3 REPORT

En cas de report de la date de prestation commandée, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, l'acompte versé restera acquis au prestataire.

Dans l'hypothèse où l'événement commandé ne pourrait se tenir à la date convenue, un avoir correspondant au montant de l'acompte versé serait adressé au client, valable sur une durée de 12 mois suivant son émission. Passé ce délai, la manifestation sera considérée comme définitivement annulée et les sommes versées, resteront acquises au prestataire.

Un complément d'acompte pourra, le cas échéant, être réclamé en cas de révision non seulement de la date mais également de la composition de la commande, en pareil cas, un avenant au contrat sera établi, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer au client les frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires.

5 - FORCE MAJEURE

Le prestataire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un événement 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 événement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité du prestataire 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 au prestataire, dans les conditions et modalités fixées à l'article 4-3 susvisé ; un avoir correspondant au montant de l'acompte versé valable sur une durée de 18 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au client, à l'exclusion de tout remboursement.

6 - 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 le prestataire 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...).

7- DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, le prestataire 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 la société du prestataire à l'adresse suivante : 28 avenue d'Aubière 63800 Cournon ou par internet à l'adresse suivante info@le-montrognon.com: 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 Montrognon. 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.

8 - LES CONDITIONS DE PAIEMENT

Le solde du prix TTC est réglable à réception de facture. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment du passage de la commande. Toute demande de modification d'éléments de facturation (avoir et refacturation) ou de réédition (duplicata) doit être demandée dans les 24 heures suivant la réception de la facture. Le taux de pénalités exigible en cas de retard de paiement sera égal au taux d'intérêt légal appliqué par la banque centrale européenne majoré de 7 points et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40€ sera due de plein droit et sans notification préalable. Nous nous réservons le droit de demander au client, une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement dépassaient ce montant. Toute facture présentée à la livraison sans acompte doit être payée comptant, sauf accord écrit préalable à défaut, nous nous réservons le droit de rapporter la marchandise en nos locaux. Conformément aux dispositions de l'article L 4431 du code du commerce, le délai de règlement de nos factures ne peut excéder 30 jours après la fin de la décade de la livraison ou à date de facture, par virement ou par chèque bancaire. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de SAS Montrognon Traiteur. Aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé.

J'accepte les présentes conditions générales :

Mention : Lu et approuvé et bon pour accord

Nom/ Prénom et qualité, donneur d'ordre :

Tampon :

Signature :

Date :

Numéros de SIRET et TVA Intracommunautaire :