

Montrognon

* NOS OFFRES SANS SERVICE
HIVER 2025-2026



ENGAGEMENTS

Membre des Traiteurs de France depuis 2018, cette distinction est le reflet de notre engagement envers des standards élevés de qualité, de créativité et de responsabilité sociétale.



Seul traiteur Auvergnat certifié à la norme ISO 20121, depuis fin 2022.

Il s'agit de la seule norme RSE spécifique aux métiers de l'évènementiel reconnue internationalement, qui permet la mise en place de meilleures pratiques favorisant l'aide et la gestion des événements toujours plus responsables. Il s'agit notamment d'une meilleure maîtrise des impacts sociaux et sociétaux, économiques et environnementaux.

Pour les traiteurs, la conformité à la norme ISO 20121 implique de prendre en compte des aspects tels que la gestion des déchets, la consommation responsable, la gestion de l'eau et de l'énergie, ainsi que la sensibilisation aux enjeux sociaux et économiques liés à leurs activités.

A notre échelle, tous nos contenants sont soit 100% réutilisables (verres en verre, contenants céramiques, ardoises en bambou...) ou 100% recyclables (gobelets kraft, couverts en bois, serviettes en papier, assiettes pulpes)

La mesure de la satisfaction client fait partie intégrante de notre démarche RSE. Chaque retour client est précieux, et nous l'analysons en interne, afin de toujours rester dans un cycle d'amélioration continu.



LES COCKTAILS DEBOUT

Formule Apéro :



2 pièces street food

-

3 pièces salées froides (*terroir et/ou incontournable*)

-

9,20€ TTC

(soit 8,70€HT TVA à 5,5%)

Formule Gourmande :



3 pièces street food

-

5 pièces salées (*terroir et/ou incontournable*)

-

Ardoise de fromages d'Auvergne

-

4 pièces sucrées (*terroir et/ou incontournable*)

-

24€ TTC

(soit 22,80€HT TVA à 5,5%)

Formule Bons Vivants :



3 pièces street food

-

5 pièces salées (*terroir et/ou incontournable*)

-

Planche de charcuterie d'Auvergne

-

Ardoise de fromages d'Auvergne

-

4 pièces sucrées (*terroir et/ou incontournable*)

-

27,20€ TTC

(soit 25,80€HT TVA à 5,5%)

*Tout est fait maison à base de produits frais / Commande à nous transmettre 10j à l'avance
Minimum de commande pour 30 personnes / Menu identique pour l'ensemble des convives*



LES STREET FOOD

- Pièces salées froides :**
Brioche garnie, rillettes de poulet et légumes au vinaigre
Sandwich Auvergnat, jambon, sucrine et crème de St Nectaire
Navette noire, boeuf et sauce tartare aux oeufs dur
Japan sandwich rillettes de thon
Gaufre butternut et tartare de dorade chimichuri
Club coloré saumon mariné et cresson
Cookie cantal et noix de pécan
Bun's noir, houmous de betterave, féta, pousse d'épinard

- Pièces salées à réchauffer :**
Cromesquis de pieds de porc gribiche
Gougère fourée à la raclette fumée
Truffade en croûte
Hot dog sauce piquante
Churros de patate douce et mayo au miel
Croz' and cheese (Atelier)

- Pièces sucrées :**
Cookie moelleux épices et pomme
Tartelette poire - vanille - caramel
Eclair crémeux chocolat
Brownie fondant châtaigne - noisette



LES TERROIRS

- Pièces salées froides :**
Millefeuille jambon - cantal
Joue de boeuf confite et glaçage au vin d'Auvergne
Mini roll comme une salade Auvergnate
Club pain d'épice magret fumé et bleu d'Auvergne
Mini pain de brochet crème nantua
Cheesecake crème au St Nectaire
Tartelette panais, miel d'Auvergne et éclat de cajou

- Pièces salées à réchauffer :**
Pâté à la viande façon pounti
Beignet saucisse d'Auvergne
Croustillant brebis - myrtilles
Cube de pomme de terre à la comtesse de Vichy

- Pièces sucrées :**
Mini baba rhum - verveine, crémeux mandarine
Tartelette amandine myrtille
Tartelette noisette - poire pochée au vin d'Auvergne
Chou miel d'Auvergne et noix
Cake marbré chocolat gentiane



LES INCONTOURNABLES

- Pièces salées froides :**
Crêpe gyoza et porc fumé
Carpaccio bœuf et panais au miel
Pince de chorizo, tomate confite et pousse d'épinard
Crackers et rillettes de thon citronnées
Dôme butternut et crevette tandoori
Mini croissant truite fumée et crème de roquette
Nougat de chèvre aux fruits secs
Butternut frappé et crème tonka
Focaccia maïs, avocat et pop corn fleur de sel

- Pièces salées à réchauffer :**
Nem poulet citronnelle
Accras cabillaud et potimarron
Tempura de brocolis et crème curry

- Pièces sucrées :**
Rocher châtaigne et chocolat au lait
Entremet pain d'épices - orange
Carré fondant pomme - caramel
Coque cappuccino
Mini cake coco - passion
Mini flan vanille - tonka

Les 4 entrées - à choisir :

Terrine de canard à la forestière
Planche de charcuterie d'Auvergne
Taboulé au sarrasin, crevette et agrumes
Truite marinée miso et légumes thaï
Entremet chèvre - betterave, pain aux graines
Assortiment de légumes croquants avec tartinades

Le plat à réchauffer - à choisir :

Jambon au foin cuit en croûte de pain, aligot

-

Parmentier de canard de Limagne aux pommes de terre et patate douce, crumble moutarde

Le fromage :

Ardoises de fromages d'Auvergne

Les 2 desserts - à choisir :

Cookie moelleux épices et pomme
Tartelette poire - vanille - caramel
Eclair crémeux chocolat
Brownie fondant châtaigne - noisette

-

31,65€ TTC

(soit 30€HT TVA à 5,5%)

*Tout est fait maison à base de produits frais / Commande à nous transmettre 10j à l'avance
Minimum de commande pour 30 personnes / Menu identique pour l'ensemble des convives*



LES ENTRÉES

Nos entrées :

Pâté en croute aux pommes de terre, crème double, fine roquette et émulsion Charroux (végé)

-

8,50€ TTC

(soit 8,06€HT TVA à 5,5%)



Cromesquis de pieds de cochon aux châtaignes, herbes, moutarde (à réchauffer)

-

10,00€ TTC

(soit 9,50€HT TVA à 5,5%)



Croquant aux herbes, crème citron vert, tartare de cabillaud et légumes pickles

-

14,00€ TTC

(soit 13,30€HT TVA à 5,5%)

*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*



Nos plats à réchauffer :

Porcelet rôti, cœur de cèpes et crémeux artichaut, flan de pommes de terre grenailles, jus réduit

-

Jambon au foin cuit en croûte de pain et gratin dauphinois (*minimum 40 personnes*)

-

13,50€ TTC

(soit 12,80€HT TVA à 5,5%)



Filet de canard laqué, duo de patate douce, pickles

-

Ballotine de lieu noir façon chou farci, risotto de céleri à la crème de Cantal

-

17,00€ TTC

(soit 16,10€HT TVA à 5,5%)



Pavé de truite, viennoise de lentilles du Puy, réduction crustacés

-

Ballotine de caille aux morilles, potimarron rôti et crémeux

-

21,10€ TTC

(soit 20,00€HT TVA à 5,5%)

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

Nos desserts individuels :

Chocolat intense (déclinaisons de chocolat, praliné et fève tonka)

-

Tarte tropicale (citron vert, coco, gingembre)

-

La pomme d'hiver (pomme et cidre d'Auvergne)

-

Baba gentiane - orange

-

4,22€ TTC

(soit 4,00€ HT TVA à 5,5%)

m

Poire vanille combava

-

Le choco Espelette

-

Palette gourmande (4 pièces sucrées haut de gamme)

-

6,33€ TTC

(soit 6,00€ HT TVA à 5,5%)

Le number cake à partager :

Idéal pour un anniversaire

Environ 25 à 30 parts / Parfum au choix

-

147,70€ TTC

(soit 140€ HT TVA à 5,5%)

m

Portion supplémentaire (individuelle) :

Format pièce sucrée : 2,70€ TTC

(soit 2,55€ HT TVA à 5,5%)

-

Format dessert à l'assiette : 4,22€ TTC

(soit 4,00€ HT TVA à 5,5%)

*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*



Montrognon
Traiteur Passion!

*C*ONTACTEZ-NOUS

04 73 61 30 51



info@le-montrognon.com



<https://le-montrognon.com/>



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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 est 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- Formalités 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 7 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 60 % 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) ; le versement se décompose comme suit : 30 % à la réservation et 30 % 10 jours ouvrés avant l'événement. Si les acomptes ne sont pas perçus 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- Exécution 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.

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 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, et 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 ou la manifestation doit se dérouler, 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.

Le client s'engage à fournir pour le bon déroulement de la prestation les éléments suivants (non inclus dans le tarif):

- Offices
- Fluides (eau, électricité, ...)
- Place de stationnement
- Mobilier en fonction de la prestation (tables, buffets)

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).

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. 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.

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.

g/ Lutte contre le gaspillage : En cas d'excédents alimentaires d'un volume significatif, de produits ayant été conservés dans de bonnes conditions de températures (aucune rupture de la chaîne du froid), d'un commun accord avec le client, un don alimentaire peut être effectué.

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, toute heure commencée sera facturée en heure pleine.

i/ Boissons fournies par le client : Dans le cas où, avec l'accord du prestataire, le client fournirait les boissons, celles-ci doivent être livrées et récupérées obligatoirement sur le lieu de la réception, à défaut de quoi nous serions obligés de facturer des frais de manutention et de transport.

j/ Frais de service des boissons du client : Le tarif est de 3€ HT par personne. Il inclut : les bacs à glacer, la glace à rafraichir, la manutention, la verrerie.

k/ Gestion des bouteilles vides : Dans le cas où une benne à verre ne serait pas mise à disposition sur le lieu de réception et dans le cas d'une reprise de ces bouteilles vides par nos soins, un forfait comprenant la remise en carton, le transport, le déchargement et le tri dans nos locaux de ces bouteilles sera appliqué de 1€ HT la bouteille.

l/ Boissons spécifiques :
-Les préparations maison, cocktails de jus de fruits frais, vins & boissons étrangers ou prévus pour une occasion spécifique et non consommés ne seront pas défalqués de la facturation finale.
-Dans le cas de commande de boissons spécifiques hors de notre carte, celles-ci vous seront facturées dans la globalité et selon le packaging en vigueur pour ces boissons.

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. Toute rétrocommission pour les sites de réception ou agences événementielles sera facturée au client. Toute rétrocommission ne pourra être pris en compte à partir de la signature du contrat par le donneur d'ordre.

4- CONDITIONS DE MODIFICATION

4- 1- Nombre de personne
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 (ne s'applique que pour les prestations de plus de 100 personnes).
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 ou 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 car, un avenant au contrat sera établi, le prestataire se réserver 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 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 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’évènement doit s’acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son évènement. 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'évènement, 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’évènement 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 :