



"A LA CARTE" ou OPTIONS
LISTE DE PRIX

Chef Chez Soi



Chef Chez Soi

VIN D'HONNEUR, APERITIF, RECEPTION, COCKTAIL, ...

LES DEGUSTATIONS APERITIVES SALEES

Service en passage sur plateau & ardoises

Exemple de dégustations selon la saison et le marché, dans l'esprit de

Verrines froides & chaudes pour Vin d'honneur	la pièce	2,80 €
Javanais d'anguille fumée au foie gras et pommes vertes		
Assortiments de cornets croquants, rafraichi de tartare de poissons		
Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes		
Tomate cerise farcie aux crevettes grises de la mer du nord		
Billes de melon au jambon de Parme		
Caviar d'aubergines et tomate séchée		
Coeur de saumon Balik et sa légère crème fouettée aux herbes		
Profiterole aux grises du nord		
Duo de carpaccio de thon et dorade, etc...		
Petites fritures de légumes : Asperges, sauges, poivron, fenouil, céleri		
Fricassé de homard à l'huile de cèpes		
La poêlée de foie gras aux mangues		
Saté de poulet à l'aigre doux		
Samossa aux champignons		
Ris d'agneau aux champignons des bois		
Saint jacques à la nage		
Huitre au Champagne		
Tempoura de légumes		

Les canapés classiques pour apéritif	la pièce	2,20 €
Saumon fumé; crevettes grises; crabe, oeufs de lumps noirs et rouges		
Brie, Bleu aux noix; Tomate Mozzarella au basilic, Tapenades, Anchoïades etc...		

Les bouchées chaudes pour apéritif	la pièce	2,20 €
Feuilleté de Poissons, de fromages, de crevettes, quiches, mini pizza, pruneaux lardés, chinoiseries etc...		

<u>LES DEGUSTATIONS APERITIVES SUCREES</u>	la pièce	2,20 €
---	----------	--------

Service en passage sur plateau & ardoises

Assortiment de réductions pâtisseries

Exemples de dégustations sucrées

Merveilleux; misérables; éclairs; croûtes aux framboises; Cygnes; choux à la crème; ...

LES ECHOPPES ANIMEES (minimum 100 convives)

par convive

Un Cuisinier termine la préparation des mets devant vos hôtes sous forme d'échoppe

Les asperges dans tous leurs états

12,20 €

Les asperges vertes de Nice, les blanches de Malines, que vous pourrez agrémenter de sauce mousseline, de la fameuse préparation à la flamande (oeufs mimosa), de vinaigrette de truffes aussi le potage glacée glacée aux pointes vertes, le bavarois d'asperges.

Du côté de chez Jean de Florette

12,20 €

Salade Niçoise, Anchoïades, fraîcheur de roquette au parmesan, artichauts à l'huile d'olive, assortiments de légumes grillés du soleil, rougets marinés au basilic, tapenade et ses croutons grillés, pissaladière tartare de thon aux herbes fraîches, caviar d'aubergines, mini côtes d'agneau grillé minute au romarin.

Une escale dans les Fjords

12,20 €

Saumon fumé, carpaccio cru à la fleur de sel, en tartare, le coeur de saumon Balik et sa légère crème fouettée aux fines herbes accompagné de blinis, pain Polar et sauce Gravelax.

Dégustation d'huîtres

12,85 €

Creuses et plates de Bretagne, pain gris beurré, vinaigre d'échalotes. Disposées sur un banc à huitres garni de glaces pillées pour maintenir une température idéale.

Escapade en Toscane

12,85 €

Salade de roquette et ses copeaux de Parmesan, tomates à la Mozzarella di Bufala, assortiments de légumes grillés à l'huile vierge, carpaccio de boeuf et son huile citronnée, risotto aux petits légumes croquants, saltimbocca alla Romana, choix de pâtes fraîches préparé devant vos convives, roue de Parmesan, choix d'olives et grissinis, assortiment de tapenade.

Une étape à Barcelone

13,15 €

Jambon espagnol sur griffe (Pata Negra), gaspacho andalou, assortiments de tapas, tortillas, plancha de scampis, minute de thon, tortilla, chorizo, véritable lomo Ibérique, paella aux fruits de mer, artichauts à l'huile, rougets marinés au basilic, mini poivrons farci, salade de poulpes.

Au pays du Soleil Levant

13,50 €

Yakitori (brochettes de poulets marinées au miel), assortiment de Dim Sum, tempura de légumes et scampis (beignets), Assortiment de sashimi réalisés minute devant les convives, éventail de sushi et Maki accompagnés de sauce soja, wasabi et gingembre mariné, wok de magret de canard aux légumes croquants et noix de cajou.

La Périgourdine

15,75 €

Dégustation de foie gras de d'oie poêlé aux agrumes, mangues, et fruits de saisons confits, foie gras de canard, cuit au torchon, mi-cuit et confit, confitures d'oignons, fleur de sel, agrémentés de toasts et brioches.

MENU, DEJEUNER, DINER, SOUPER,...

prix par convive

LES ENTREES (Service sur assiette)

Minute de Saumon de Norvège sur lit de Mesclun aux courgettes frites	20,65 €
Ravioles de Langoustines du Guilvinec à l'émulsion de crustacés	20,65 €
Carpaccio de foie gras et magret fumé à l'huile de noisette, caviar du Puy en vinaigrette	20,65 €
Millefeuille Scandinave, écrevisses Nantua aux effluves de coriandre	20,65 €
Duo de carpaccio de Dorade et Thon rouge et sa salade acidulée	20,65 €
Waterzooi de noix de Saint-Jacques et filet de sole au vermouth et fines herbes	20,65 €
Douceur de Saint-Jacques aux jeunes pousses d'épinards	20,65 €
Coeur de Cabillaud en croute d'herbes, maraichère de légumes du soleil	21,65 €
et son émulsion au corail d'Oursin	21,65 €
Les blanches de Malines à la vinaigrette de Truffes	21,65 €
La fraîcheur de Saint-Jacques et Saumon aux Granny Smith	21,65 €
Tartare de Thon rouge, rafraichi au Caviar	21,65 €

LES PLATS (Service sur assiette)

Suprême de Bresse rôti aux noix et au Sauternes	24,50 €
Blanc de Pintadeau fermier, béarnais d'estragon et son échalote confite	24,50 €
Aiguillettes de Canette de Chaland aux parfums d'agrumes	24,50 €
Crépinette de volaille fermière farcie aux champignons	24,50 €
Filet de Dorade poêlée, moussaka d'aubergines, sauce vierge	24,50 €
Les dragées de Caille braisées au gingembre confit	24,50 €
Filet de veau au jus de cèpes corsés et ses pommes allumettes façon du chef	26,00 €
Le carré d'agneau dans son croquant provençal	26,00 €
La croustillante noisette de Pintadeau aux pistaches et ses effluves de Safran	26,00 €
Le Bar façon plancha au beurre de citron grillé	26,00 €
Les médaillons de Lotte lardés au romarin et ses légers arômes de poivrons	26,00 €
Les côtes d'agneau en habit de printemps, pistou de roquette	
et son jus court de cuisson	26,00 €
Le filet de Veau aux Morilles, sa fleur de courgette et son dauphinois Crécy	27,50 €
Suprême de Pigeonneau et son chou farci	27,50 €
Duo de Coucou de Malines et ris de veau, son jus corsé au vin de Syrah	27,50 €
Selle d'Agneau farcies au foie gras, mousseline de champignons et sa pomme Anna	27,50 €

LES BUFFETS ESTIVAUX (Service en buffet)
(minimum 50 convives)

Voir page 7

prix par convive

LES FROMAGES *(Servis sur assiette ou en buffet)*

Fromages affinés de la Fromagerie De Lille, au choix selon disponibilités	8,00 €
Trois Fromages frais de nos Provinces, Crottin de chèvre chaud sur lit de verdure, Profiterole de chèvre chaud et son mesclun, Feuilleté de Maroilles chaud,	13,25 €

LES DESSERTS *(Servis sur assiette)*

Le vacherin glacé aux fraises et lait d'amandes douces	8,25 €
L'assiette gourmande, 3 réductions de desserts de votre choix	8,25 €
L'Eléonore, croustillant praliné, crémeux au chocolat, dacquoise de noisette	8,25 €
La soupe de fruits rouges rafraichie au sirop mentholé	8,25 €
Le carpaccio d'ananas, coulis de mangue et son sorbet coco	8,25 €
Macaron maison aux fruits rouges, chibouste aux pistaches	8,25 €
Le moelleux au chocolat rafraîchi aux gousses de Madagascar	9,75 €
Le chaud-froid d'ananas à la vanille bourbon	9,75 €
L'assiette gourmande, 4 réductions de desserts de votre choix	11,55 €
Le confidentiel pour Chocophyle	11,55 €

LE BUFFET DE DESSERTS *(minimum 50 convives)* 12,50 €

Pièce montée en choux caramélisés (sur demande)
Fontaine de Chocolat belge ; Brochette de fruits
Gaufres de Bruxelles ; Douceurs du Glacier ; Crêpes flambées
Déclinaison de mini pâtisseries maison ; bourbon, mini crêpe chantilly,
la profiterole a la crème fraiche, le blanc manger au fruits,
la panacotta et son coulis Mango, le tiramisu décliné au spéculoos, la crème brulée
Les bavaois assortis ; chocolat, orange, fruits rouges.
Les tartes classiques aux fruits et aussi à l'ancienne. Les réductions pâtisseries
La soupe de fruits de saison, mousse au chocolat.
Crème caramel à la vanille, iles flottantes

LES ANIMATIONS DE SOIREEES

prix par convive

par convive, sur une durée de 1 heure par animation

Par les soins de la Cense de Rigaux

(minimum 30 convives)

Les Barbes à Papa

Goûts selon la disponibilité

4,30 €

Le Pop Corn

Gobelet de Pop-Corn salés ou sucrés

4,30 €

Le Cornets de Frites "à la minute"

Sauces mayonnaise, pickles, curry, ketchup, cocktail, samouraï, ...

4,30 €

Les Croques Monsieur

Traditionnel croque minute garni de jambon et fromage, ketchup et condiments

5,80 €

La Soupe à l'oignon

Croûtons, fromage

6,10 €

Le Cornet de Pâtes

Aux trois sauces du Chef

7,30 €

LES BUFFETS

BUFFET « PETIT DEJEUNER »

Par les soins de la Cense de Rigaux

Viennoiseries, pain mie, beurre, confiture, fromage frais, yaourt

12,50 €

BUFFET « PIQUE-NIQUE »

Par les soins de Monsieur Vandaele

Jambon à l'os fumé, charcuterie, mescluns, salades, sauces froides,

Fromages, tartes et pâtisseries

Pain & beurre

28,50 €

LES BUFFETS

BUFFETS « ENTRE TERRE & MER »

54,00 €

Ensemble de buffet froid et chaud

Buffet Poissons

Tartare de thon rouge, tapis d'herbes fraîches

Saumon balik et ses garnitures (blinis, crème fouettée, citron, ...)

Les poissons fumés et sauce raifort, pain polar

Carpaccio de ST jacques aux pommes vertes et foie gras

Tomates Ostendaise

Buffet chaud poissons

Le fin gâteau de St jacques aux épinards et poireaux, sauce poivrée corail d'oursins

Le saumon vapeur aux écrevisses et à la coriandre

Buffet froid

Les tomates mozzarella au basilic frais

Les pointes vertes sauvages en petite salade

Roquette au parmesan et huile d'olives

Les artichauts à l'huile

Les légumes grillés

Salade de haricots verts du Kenya

Le Jambon de Parme

Buffet des Viandes

Fricassée de volaille forestière

Les dragées de cailles rôties aux citrons confits

Les piccatas de veau à la Florentine

LES BUFFETS (suite)

BUFFETS « TOUR DU MONDE »

52,00 €

Buffet froid et chaud ci-dessous au choix

Pointe à Pitre

Tartare de thon rouge, curry léger

Salade de coeurs de palmiers, La salade de crevettes « créole »

Carpaccio de capitaine et thon rouge aux limes

Les camarons en brochette aux mangues

Les petits crabes farcis « Beau Vallon »

Helsinki

Saumon Bellevue, sauce mayonnaise

Coeur de saumon balik, crème fouettée aux herbes, pain polar

Tartare de saumon frais, Le Saumon poché aux écrevisses

Crème fouettée aux herbes

Portofino

Assortiment de pâtes fraîches aux 3 sauces Roue de parmesan

Aubergines, courgettes, poivrons grillés, Artichauts à l'huile, Roquette au Parmesan

Terrine d'aubergines, Tomates mozzarella au basilic

Tartare de tomates fraîches, Salade d'asperges sauvages

Les piccatas de veau au citron

Tanger

Briouates de viandes, Briouates de légumes, Taboulé à la menthe

Tagine d'agneau aux petits légumes, Semoule

New Delhi

Samossas végétariens

Curry de pomme de terre et petits pois

Tikamassala, Dhol (lentilles au curry)

Le poulet Tandoori, Yaourt, concombre

Chappattis

LES BUFFETS (suite)

BUFFET BARBECUE ou MECHOUI
(pour 100 convives)

48,00 €

Asperges Vertes Vinaigrette
Tartare de tomates fraîche
Tomates Ostendaise
Carpaccio de boeuf
Saumon Balik
Tartare de poissons fumés
Salade de maïs, de poivrons, de tomates, de riz
Salade de Coeurs de Palmiers
Les Légumes grillés
Roquette Parmesan
Sauces

Les Viandes de Barbecue

Chipolatas, Merguez,
Les Brochettes assorties
Brochettes de Volaille
Magret de Canard
Côte d'Agneau
Brochette de Scampis

OU

Les Viandes de Mechoui

Agneau à la broche

Les BULLES. Les VINS & Les ALCOOLS

Par NOS soins

prix par bouteille

Méthodes Champenoises et Crémants

Paul Lorent Brut - Vin blanc mousseux de qualité - Loire 75 cl	8,00 €
René Meyer Brut - Crémant blanc d'Alsace Alsace 75 cl	10,00 €
Cabernet Perlant "Habit Pourpre" - Rouge pétillant de Loire 75 cl	10,00 €

Champagnes

Champagne De Nauroy Brut - blanc Champagne 75 cl	18,00 €
Champagne Colin Brut, Cuvée Blanche de Castille - Premier Cru blanc Champagne 75 cl	19,00 €
Champagne Colin Brut - Premier Cru rosé Champagne 75 cl	24,00 €

Vins Blancs Doux & Moelleux

Gewurztraminer - Vieille Vigne Alsace 75 cl	11,00 €
Sauternes Petit Grillon Bordeaux 75 cl	15,00 €
Château du Juge Cadillac 75 cl	12,10 €

Vins Blancs Secs

Château du d'Haurets Bordeaux 75 cl	9,00 €
Sancerre Picard - Chemin des Marloups Loire 75 cl	13,00 €
Pouilly Fumé- La Grappe d'Or Loire 75 cl	14,00 €
Bourgogne Aligoté Bourgogne 75 cl	13,00 €
Chablis St Pierre Bourgogne 75 cl	16,00 €
Pouilly-Fuissé - VV- Terroirs de Pouilly et Fuissé Bourgogne 75 cl	17,00 €

Vins Rouges Secs

Cellier des Dauphins à Vaison-la-Romaine - Toque Noire Côtes du Rhône 75 cl	8,00 €
Saint Amour - Clos du Chapitre Beaujolais 75 cl	12,00 €
Sancerre Picard - Chemin des Marloups Loire 75 cl	13,00 €
Hautes Côtes de Beaune Bourgogne 75 cl	13,00 €
Gevrey Chambertin Bourgogne 75 cl	29,10 €
Château des Tucquets Bordeaux 75 cl	8,00 €
Château la Rose du Pin Bordeaux 75 cl	9,00 €
Château Peybonhomme Les Tours - 1ère Côtes de Blaye Bordeaux 75 cl	10,00 €
Château Patache d'Aux - Cru Bourgeois Médoc Bordeaux 75 cl	13,00 €
Château La Commanderie - Lalande de Pomerol Bordeaux 75 cl	14,00 €
Château Reynon 1ère Côtes de Bordeaux 75 cl	15,00 €
Château Grand Pey Lescours - St Emilion Grand Cru Bordeaux 75 cl	16,00 €
Château Magnan La Gaffelière - St Emilion Grand Cru Bordeaux 75 cl	16,00 €
Château Petit Bocq - Cru Bourgeois - St Estèphe Bordeaux 75 cl	18,00 €
Château de Sales - Pomerol Bordeaux 75 cl	19,00 €
Moulin de la Lagune - Grand Cru Classé Haut Médoc Bordeaux 75 cl	23,00 €

Vins Rosés Secs

Château La Clapière Provence 75 cl	10,00 €
Sancerre Picard - Chemin des Marloups Loire 75 cl	13,00 €

Alcools et Spiritueux

Selon votre choix, à partir de	25,00 €
--------------------------------	---------

Les BULLES. Les VINS & Les ALCOOLS

Par VOS soins

Forfait par convive et par service comprenant le stockage, la mise en température, le matériel, et l'évacuation des consignes.	1,50 €
--	--------

LES BOISSONS NA & BIERES

COCKTAIL de JUS de FRUITS FRAIS "A LA MINUTE"

Servis sous forme d'échoppe animée (minimum 50 convives)

Fruits et légumes frais de saison, exotiques et du pays, adoucis ou non au lait, à l'orange ...

Menthe, grenadine, sucre de canne...

prix par convive
6,00 €

« A LA CONSOMMATION »

On estime une consommation moyenne d'un verre par heure et par convive

LES BIERES

Par fût

Jupiler 30 litres

110,00 €

Kriek 30 litres

140,00 €

Leffe Blonde 30 litres

140,00 €

Blanche Hoegaarden 30 litres

140,00 €

Par bouteille

Au choix selon disponibilité, à partir de

1,50 €

LES JUS & EAUX et CAFES & THES

Par litre

Eaux gazeuse ; Eaux non gazeuse

5,00 €

Coca-Cola Régular ; Coca-Cola Light ; Orangeade ; Citronnade ; Jus d'orange

7,50 €

Par consommation

Jus de tomate, Jus de pamplemousse, Jus de pomme, Jus d'ananas, ...

1,50 €

Coca-Cola Régular ; Sprite ; Schweppes Tonic ; Ice Tea ; Canada dry ; Perrier ...

1,50 €

Red Bull ; Boissons énergisantes...

2,00 €

Café et thé

1,50 €

« AU FORFAIT »

Forfait Bières, jus et eaux par convive et par heure ...

1,50 €

Choix à sélectionner :

Au fût : Jupiler, Kriek, Leffe Blonde, Blanche Hoegaarden

Bière en bouteille : au choix selon disponibilité

Boissons en litre : Eaux gazeuse ; Eaux non gazeuse ; Coca-Cola Régular ; Coca-Cola Light ; Orangeade ; Citronnade ; Jus d'orange

Boissons en petite bouteille : Jus de tomate, Jus de pamplemousse, Jus de pomme, Jus d'ananas ; Coca-Cola Régular ; Sprite ; Sprite ; Schweppes Tonic ; Ice Tea ; Canada dry ; Perrier ; Red Bull ; Boissons énergisantes.

Cafèterie : Café et thé

INFORMATIONS INDICATIVES

QUANTITES MOYENNES à prévoir EN BULLES & VINS

Le nombre de boissons consommées varie selon plusieurs critères dont notamment la météo, le type d'évènement, etc...
Vous trouverez ci-dessous de manière indicative une estimation (non contractuelle) du nombre de boissons à prévoir selon des conditions dites normales

Pour calculer le nombre de bouteille, vous pouvez utiliser la formule suivante:

Nombre de verre par heure	X	Nombre d'heure	X	Nombre de convive	divisé	par 6 verres	=	Nombre de bouteille arrondi à l'unité supérieur
---------------------------	---	----------------	---	-------------------	--------	--------------	---	---

Le nombre de consommation par heure est estimé lors :

d'un VIN D'HONNEUR à 1,20 flûtes de bulles par convive

d'un APERITIF à 1,50 flûtes de bulles par convive

d'une RECEPTION ou un COCKTAIL à 1,50 flûtes de bulles par convive

d'une ENTREE à 1,50 verres de vin blanc par convive

d'un PLAT à 2,50 verres de vin rouge par convive

d'un DESSERT à 1 flûte par convive

d'un DESSERT & SOIREE DANSANTE à 1,50 flûtes par convive

PERSONNEL DE SERVICE

Garçon et/ou fille de salle & de cuisine (avec un minimum de 3 heures par effectif)

Par effectif et par heure
28,00 €

Pour une QUALITE DE SERVICE OPTIMALE, le NOMBRE D'EFFECTIF MINIMUM lors:

d'un VIN D'HONNEUR est de 1 Effectif par heure et par 25 convives

d'un APERITIF est de 1 Effectif par heure et par 25 convives

d'une RECEPTION ou COCKTAIL, est de 1 Effectif par heure et par 25 convives

d'un SERVICE A TABLE est de 1 Effectif par heure et par 15 convives

d'un SERVICE en BUFFET est de 1 Effectif par heure et par 20 convives

d'une SOIREE DANSANTE est de 1 Effectif par heure et par 40 convives (minimum 2 effectifs)

Pour des RAISONS LEGISLATIVES et de SECURITE,
le PERSONNEL effectuera la PRESTATION COMPLETE de votre EVENEMENT

Conditions générales de vente
« Service Traiteur de la Cense de Rigaux »

Article 1.

Le client du Service traiteur de la Cense de Rigaux choisira au plus tard 1 mois avant l'évènement, un prestataire parmi ceux proposés pour réaliser la prestation « Cuisine » de l'évènement. Si tous les prestataires proposés sont indisponibles et/ou que le client n'a pas choisi le prestataire pour la prestation « Cuisine » dans les délais ci-dessus, le Service traiteur de la Cense de Rigaux sous-traitera, dans ce cas uniquement, avec un prestataire de qualité équivalente qu'il choisira pour la prestation « Cuisine » et ce, sans devoir obtenir l'autorisation du client.

Article 2.

Pour confirmer sa commande, les clients sont priés d'avoir versé au plus tard 8 jours avant l'évènement, à notre compte bancaire (IBAN : BE30 0682 5012 2611 – BIC : GKCCBEBB), un acompte égal à 80 % du prix total T.V.A. incluse de notre offre.

La S.P.R.L. All Events Services ne sera engagée à l'égard de ses clients qu'à partir de la réception totale de cet acompte.

Article 3.

Les prix fournis dans notre offre sont établis suivant des données fournies par le client et celles de taxations en vigueur. Les prix pourront être modifiés en cas de changement de ces données.

Lorsque le prix prévu par notre offre est mentionné comme étant forfaitaire, il est établi strictement en considération de l'objet, de sa durée et du nombre de personnes prévues dans les termes du forfait. Si le client désire modifier ces termes avant réception, il est prié de nous demander une nouvelle offre forfaitaire. (Au cas où le client désire, selon les possibilités, apporter des modifications pendant l'évènement, un décompte des différents suppléments sera établi de commun accord).

Nos prix peuvent être sujets à des modifications en raison des fluctuations du marché, notamment pour certains aliments saisonniers dont les prix ne peuvent être garantis longtemps à l'avance.

Nos factures sont payables au comptant sans escompte. Le paiement à lieu au siège de notre entreprise à 7910 Forest (Ht), chaussée de la libération 44. Les montants dus non payés à l'échéance portent de plein droit et sans mise en demeure à un intérêt de 12% l'an. En outre, toute facture non payée à l'échéance sera majorée de 15% avec un minimum de 125 € à titre de dommage. En cas de non paiement même partiel, le client prendra en charge tous les coûts de procédures de récupération des créances impayées dont notamment les frais de rappel, d'avocat, d'huissier et de justice occasionnés

Article 4.

Nos clients devront nous aviser au plus tard 30 jours avant l'évènement le nombre le plus rapprochant de leurs invités, et nous fixer avec précision ce nombre au plus tard 15 jours avant l'évènement. Nous tiendrons cependant compte des derniers désistements de leurs invités au plus tard 5 jours avant l'évènement. Passé ce délai, nous nous efforcerons de , sans pouvoir le garantir, de satisfaire aux données tardives.

Certains prix sont calculer selon un nombre de convive minimum. Si ce nombre de convive minimum n'est pas atteint, le coût minimum sera néanmoins égal au coût du nombre de convive minimum indiqué

Article 5.

Au cas où le client décommanderait l'évènement, l'acompte versé lui sera restitué sous déduction d'une indemnité destinée à couvrir les frais engagés et justifiables selon la commande.

Article 6.

Certains membres du personnel peuvent être engagés par l'intermédiaire de l'entreprise pour le compte du client. Toute modification tardive de la commande entraînant une diminution ou annulation du service, donne lieu à l'attribution en faveur du personnel d'une indemnité égale au montant des 5 heures de prestation.

Article 7.

Notre matériel est loué aux conditions habituelles de location des traiteurs, majorée de la T.V.A.

Le client s'engage à restituer le matériel au plus tard, le lendemain du jour de l'expiration de la location. En cas contraire, une indemnité égale au prix de la location par jour de retard lui sera portée en compte.

Les prolongations de location de location font toujours l'objet de conventions expresses entre le locataire et notre entreprise.

La casse, les pertes, les brûlures de linge et la détérioration du matériel seront facturées hors devis.

Articles 8.

La Cense de Rigaux représentée par la All Events Services S.P.R.L. déclare avoir fait garantir par un contrat d'assurance sa responsabilité civile sur base des articles 1382 à 1386 du Code Civil. Elle n'assume pas la responsabilité des dommages dont la réparation ne serait pas garantie par les dispositions de ce contrat, dont le client peut prendre connaissance. Le client déclare renoncer à tout recours contre l'entreprise All Events Services S.P.R.L. en paiement des sommes qui excéderaient le montant des dommages assurés.

Article 9.

En cas de litige, seuls les tribunaux de l'arrondissement de Tournai sont compétents pour connaître les actions mues par ou contre la société.