

GALA

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PARIS



Un Chef, une équipe, votre
mariage,

Notre engagement

Pour cette journée unique, l'équipe GALA est là pour vous.

Créateur et artisan du goût, nous vous faisons voyager à travers une palette de mets aux multiples saveurs.

Nous vous dédions notre savoir-faire et nos compétences. Nous vous proposons un cocktail chaleureux et animé avec des pièces variées, quatre menus à composer selon vos goûts et diverses options pour personnaliser votre mariage.

N'hésitez pas à nous consulter. Notre Chef de Projet dédié aux mariages vous accompagnera pour élaborer votre proposition de menu.

SALLE DE MARIAGE



**Une liste de lieux non exhaustive
qui appuie notre expérience**

Château de Farcheville - Château des Condés
- Le Moulin de Dampierre - Domaine de la
Ruisselière - La Ferme du Couvent
Manoir de Tourville - Moulin de Moulignon - Le
LieuPrivé- Domaine de Quincampoix - Le relais
de la Benerie - La ferme de Vintué - La ferme des
Quatres Vents - Château de Vaugrigneuse - Domaine
de Courson - Ferme des Jallots - Moulin de Voisenon -
Péniche Le Makaï - Péniche Le Boréas - Le moulin de
Gambais -
Château de Grisy-suisnes

VIN D'HONNEUR



Pour lancer votre réception,
composez vous même parmi notre carte.

Notre point fort :
Nous vous proposons des pièces venues de
saveurs d'ailleurs : asiatiques, italiennes,
méditerranéennes ...

Personnalisation à la demande

TARIFS VIN D'HONNEUR



Nos formules :

Vin d'honneur 8 pièces, 20 €

Inclus 1 atelier et 1 show-cooking

durée 1H30

Vin d'honneur 10 pièces, 25 €

Inclus 1 Atelier et 1 show-cooking

durée 2H00

Vin d'honneur 15 pièces, 30 €

Inclus 1 Atelier et 2 show-cooking

durée 2H15

Vin d'honneur 18 pièces, 36 €

Inclus 1 Atelier et 2 show-cooking

durée 2H30

Les ateliers sont inclus dans le prix mais ne sont pas obligatoires.

Un atelier équivaut à une pièce cocktail par personne.

Ces tarifs sont indiqués en TTC par personne.

*Tarif comprenant le **service**, le **nappage en intissé blanc** de vos buffets*

*Un **cocktail** à définir dans la carte et les **boissons douces**. (Eaux plates, eaux pétillantes, jus d'orange, jus de pomme et coca-cola).*

Orangeade/Citronnade/Thé glacé (servis dans une jarre) :

1 verre par personne inclus en self-service

PIÈCES COCKTAIL

Quelques exemples de nos réalisations



*Tataki de thon mi-cuit aux graines de sésames
Sucette de chèvre ciboulette et pralin
Sablé avocat aux épices, Coco de Crevette
Pipette de passion gingembre, dé de saumon « gravelax »
Mille feuille brésaola comté
Filet de dorade snacké, Chutney de poire aux épices
Mini ratte crème de ciboulette et flétan fumé
Courgette grillée au Ponzu féta et olives noires
Briochain de roquefort noix et speck
Brochette antipasti
Pipette de pesto, Bille de tomate et mozzarella
Abricot au foie gras pistaché
Wraps de saumon fumé et crème d'avocat
Mini bagel cheese aux noix
Black bun's cream lemon curd à l'espadon fumé
Tartare de saumon frais Mangue et baies rose
Mille feuille féta pleurote et roquette sauvage
Mini Cheeseburger
Tiny Hot-dog Cocktail
Mini pita agneau miel abricot
Assortiments de Nems, Samoussa et feuilletté
Croc Volaille parmesan
Brochette Yakitori
Mini panini tomate mozzarella.....*

ATELIERS MARIAGE



***En libre-service pour ces ateliers
1 au choix quelque soit la formule choisie :***

Atelier Sushis et Makis

Assortiments de makis ou sashimis au saumon, thon, végétarien..

Atelier Soupes froides

Tomates, concombres, légumes du soleil, champignons

Atelier Végan (la parenthèse végétale)

Framboisine de betterave rouge , Tapenade d'artichaut /crème de poivrons rouges, Guacamole et chips de maïs, Caviar d'aubergine et chips de vitelotte, Mini tarte à la patate douce

Atelier Bouquets de légumes

Dips de légumes et assortiment de poivronnades et tapenades Mayonnaise et sauce au bleu

SHOW-COOKING



Ces Show-cooking sont réalisés devant vos convives par nos cuisiniers

Nombre défini en fonction de la formule choisie

Show-cooking Scandinave

Saumon entier mariné façon gravlax, Tarama au piment d'Espelette.
Servi en mini cornets

Show-cooking Découpe

Jambon Serrano servi avec des tapenades et crostinis .

Show-cooking foie gras

Terrine de foie gras, pain de campagne et pain d'épice, chutney de cerise et de figue .

Show-cooking Plancha

Cuisson minute de différentes brochettes de viandes et poissons marinées .

Show-cooking Burger

Le Burger revisité en miniature

Show-cooking Wok

Coquilles St Jacques flambées à l'anis servi avec une julienne de légume à l'aneth .

Show-cooking œuf cocotte

Notre cuisinier prépare et cuit les œufs « minute » devant vos convives.
Servi avec un espuma de foie gras .

SHOW-COOKING PLUS



Ces Show-cooking sont réalisés devant vos convives par nos cuisiniers

- Nombre défini en fonction de la formule choisie

Show-cooking Raclette +8€ par personne

Fromage de Savoie et assortiment de charcuteries

Show-cooking Wok de gambas + 3€ par personne

Gambas sautées à la badiane et flambées

Show-cooking Ecailler + 4€ par personnes

L'écailler ouvre en direct des huîtres spéciales Marennes d'Oléron devant vos convives

Show-cooking langoustine + 3€ par personne

Queues de langoustines fraîches décortiquées en cheveux d'anges, frits à la minute et accompagnées d'une crème de homard

Show-cooking Azote +8€ par personne

Brochette de Foie gras cuite à l'azote et ensuite enrobée de sirop d'érable et noisettes.

VIN D'HONNEUR: CARTE DES BOISSONS

Tarifs indiqués en TTC. Nous ne pratiquons pas de droit de bouchons

Carte des cocktails

Sur un base de trois verres par personne

Choix à définir :

Punch

Rhum, Sucre de canne, jus d'Orange, jus d'Ananas et jus de Pamplemousse

Sangria

Vin Rouge ou Vin Blanc, Limonade, Orange, Citron, Ananas, Pomme, Cannelle

Kir

Vin blanc et crème au choix (Cassis, Framboise, Pêche, Violette)

Marquissette

Chardonnay, Limonade, Rosé pétillant, Rhum

Soupe Champenoise

Blanc de blanc, Triplesec, Curaçao, Citron, Sucre de canne

Autres propositions

Sur un minimum de 50 pax

Mojito : 2,50 € le verre

Bar à Smoothies : 3,80 € le verre

Bar d'accueil : 1 € le verre
Boisson douces



NOS MENUS



Le Menu Jasmin

55 €

Le menu Orchidée

65 €

Le Menu Hortensias

75 €

Le Menu Amour

50 €

Nos tarifs sont indiqués en TTC par personne.

Le service, le nappage et la vaisselle sont inclus.

Ils comprennent les **boissons non alcoolisées** (Evian et Eau de Perrier en bouteilles en verre) en **illimité** le temps de votre repas ainsi que le café et le pain.



ENTRÉE

Tarte fine duo de tomate cerise, Espuma de mozzarella et pesto
Fingers de saumon « gravelax », émulsion de tarama aux Piment d'Espelette
Aumônière de nougat de chavignol aux fruits du mendiant, Mesclun asiatique balsamique aux fruits rouges
Parfait à la truite fumée et aux asperges, Vinaigrette aux agrumes

PLAT

Ballotine de volaille farcie d'une julienne de légumes, écrasé de pomme de terre à l'huile d'Olive
Tomate cerise poêlée Sauce Parmesan
Dos de cabillaud rôti Sauce au beurre blanc ,Tatin de légumes, écrasé de patates douces éclats de Chorizo
Magret de canard aux fruits rouges polenta aux olives noires, pôelées champêtres

FROMAGE

L'assiette de brie et comté sur Mesclun asiatique à l'huile de noix

DESSERT

La Pièce Montée
Ou
Entremets au choix :
Fraisier, Framboisier, Pêche Melba, Abricot Croquant, Opéra, Craquant 3 Chocolats
Macarons

ENTRÉE

Duo de foie gras nature et figues sur feuilles de shiso, Eclats de fleur de sel aux épices Confiture de cerise Amarena
Cassolette de noix de st-jacques et gambas, Julienne de légumes aux lait de coco et coriandre
Le Tartare d'avocats et tomates, crabe à la coriandre et Gressins
Aumônière de saumon frais courgette et chèvre, sauce au safran

PLAT

Dorade royale farcie d'une julienne de légumes, purée de céleri Gaspacho de tomate andalou
Le Pavé de Veau rôti sauce morilles, Pomme « Ana », légumes pêleés de saison
Le Carré d'Agneau Rôti Sauce grand veneur Ecrasé de pomme de terre Vitelotte, Panais et carottes glaçés
Suprême de pintade sauce curry écrase de patate douce, asperges et tomates rôties

FROMAGE

L'assiette de brie, comté et chèvre sur Mesclun asiatique à l'huile de noix

DESSERT

Pièce Montée

ou

Entremets au choix :

Fraisier, Framboisier, Pêche Melba, Abricot Croquant, Opéra, Craquant 3 Chocolats
Macaron

FROIDE

Trilogie de Foie Gras
(mi cuit maison, aux figues et émulsion)

Tartare de saumon « gravelax », méli-mélo de
mangue, avocat et pomme Granny Smith

Tartare de thon rouge et espadon sauce soja,
Pickles d'oignons rouges graine de sésame au
wasabi

ENTRÉE



CHAUDE

Aumônière de Gambas rôtie, Mesclun
vinaigrette à la passion

Filet de dorade sauce vierge, écrasé de
topinambours

Filet de Sandre au Beurre Blanc et sa
Fondue de Poireaux

Croustillant de homard farci de légumes
Niçois aux parmesan,
Roquette sauvage vinaigrette de tomate
confites

PLAT

Filet de bœuf rôti aux champignons sauvages, pommes « Ana » Sauce Foie Gras

Filet de veau Sauce morilles écrasé de pomme de terre et olive noire, mille-feuilles de légumes grillés à la mozzarella

Filet de bar au beurre blanc, Rosace carotte et poireau, pôelées de fenouils

FROMAGE

Plateau de fromages servis à l'Anglaise, Mesclun asiatique vinaigrette à la fraise

DESSERT

Pièce Montée

ou

Entremets au choix :

Fraisier, Framboisier, Pêche Melba, Abricot Croquant, Opéra, Craquant 3 Chocolats
Macaron

Amour et Partage



Convivial

Original



Parfait pour un mariage champêtre ou rétro

Vous vous mariez en hiver ?

Un plat unique !

Plats à partager au centre de table

Idéal pour un Mariage en petit comité

Plats à partager au centre de table

**Nous pouvons fournir pour chaque table 1 tablier et 1 toque pour un convive qui fera le service*

Entrée - 1 au choix au centre de table

Plancha Scandinave :

Saumon de Norvège fumé au bois de hêtre, Crevettes roses et Crevettes grises + Moules farcies au pesto, Salade de poulpes à l'échalotte, tomates et herbes, Salade de concombres à l'aneth + Crème de raifort et acidulées de Menton

Antipasti à l'italienne :

Artichauts, poivrons, aubergines, courgettes, tomates séchées et copeaux de parmesan + Chiffonnade de jambon de Parme + coppa, Mozzarella di buffala au pesto Genovese

Sud-Ouest à votre table :

Rillettes de canard sur pain de campagne + Salade de haricots verts à l'huile de noix + gésiers confits + Magret de canard fumé et Terrine de Foie gras

Plat Chaud - 1 au choix au centre de table

Fondant de veau cuit de 7 heures et sauce aux airelles

Carré de porc de Bigorre laqué et jus caramélisé

Carré de veau rôti, jus au thym et à l'ail noir

Poulet jaune des Landes rôti entier, jus à la citronnelle et curcuma

Accompagnement - 1 légume, 1 féculent et 1 salade au choix

*Créations potagères en cocotes, cassolettes de légumes du moment,
purée maison, pommes grenailles dorées*

Salade de mâche aux noix, salade de tomates, pastèque et fêta

Nos plats à partager se déclinent en mode gastronomique - 1 plat au choix au centre de table

(supplément par personne : 5€ ttc)

Train de côtes de bœuf cuites à point

Carré d'agneau rôti rosé et son jus à la sarriette

Volaille de Bresse rôtie et son jus parfumé aux truffes

Cuisse de chapon farcie aux champignons et marrons (décembre seulement)

Fromage - en plateau au centre de table

Planche de 4 fromages de nos régions, Mesclun Asiatique

Dessert - en plateau au centre de table

Entremets au choix (Framboisier, Fraisier, Feuillantine Chocolat, Fruit de la Passion)

Ou

pièce montée traditionnelle

+

Mignardises sucrées



SUGGESTIONS

Tarifs indiqués en TTC ou forfait indiqué TTC

Trou normand - 1,90€ / pers.

Sorbet Pomme verte & Calvados

Sorbet Citron & Limoncello

Sorbet Poire & Alcool de Poire

Fontaine au chocolat - 5,00€ / pers.

Brochette de Chamallow

Et

brochette de fruits

Crêpes Minute – 3,00€ / pers

Sucres, Confitures, Nutella, Spéculos

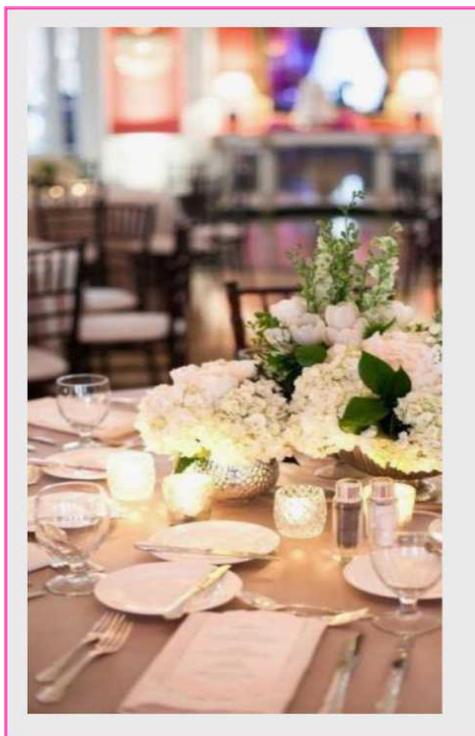
Candy-Bar (matériel à restituer)

Tarifcation à la demande

Les mignardises sucrées - 8,00€ / pers.

6 pièces

*Assortiments de petits-fours, tiramisu,
tartelette, financier, canelé ...*



Stand de glaces

*Assortiment de 4 parfums, servi dans des cornets
ou en pots*

Option voiturette.

Tarif à la demande

Récupération de vos bouteilles vides

Forfait de 70,00€

Pour la fin de la soirée, nous vous proposons les boissons suivantes :

*Sur une base de 60 % du nombre de convives au
dîner*

FORFAIT de 2,10 € / personne, comprenant :

*Jus de fruits (orange, pomme) à raison d'une
bouteille / 10 personnes*

*Soda en bouteilles jetables (1,5L) à raison d'une
bouteille / 10 personnes*

*Eau en bouteilles jetables (1,5L) à raison d'une
bouteille / 7 personnes*

Verres en plastique fournis (par 100)

CARTE DES BOISSONS

Vin Rouge

Saumur Champigny
Château de Chaintres
13€/bts

Côteaux de l'ardèche
Château de la selve
11€/bts

Bordeaux-Marmandais
Domaine des Boissonneau
15€/bts



Champagne

Michel Thomas
23€/bts

Vin Blanc

Occitanie
Domaine de Py
11€/bts

Côtes du Rhône
Domaine Duseigneur
14€/bts

Côteaux du Saumur
Château de Chaintres
12€/bts



Dans le cas où vous fournissez vos propres boissons, nous pouvons vous fournir un sac de 20 kg de glace pilée :25 €

AUTRES MENUS

Tarifs indiqués en TTC

Menu enfant – 15€

Cocktail des adultes, Salade caesar, Fricassée de volaille, Tagliatelles aux herbes, Brochette de bonbons

Cocktail des adultes, Emincé de Melon et jambon de Parme, Aiguillettes de poulet panées potatoes, Brochette de bonbons

Menu prestataire - 25€

Salade Mixte, Filet de volaille au Curry, Tagliatelles aux herbes, Fromage, Moelleux au chocolat

Service



Nous prévoyons

- > 1 serveur pour 50 personnes au cocktail
- > 1 serveur pour 25 personnes au repas assis
- > 1 cuisinier pour 50 personnes au repas assis

- > Vacation incluse pour 10H00

Toute heure entamée sera due. Heure supplémentaire 45€ TTC/serveur



Brunch

Buffet froid

Formule à 20€ TTC / personne

Buffet d'entrées

Assortiments de 3 salades du Traiteur

Assortiments de viandes froides

Bœuf, veau, poulet

Buffet de fromages

Buffet de desserts

Tarte aux fruits de saison
Corbeille de fruits frais



Sucré, salé

Formule à 27€ TTC / personne

Café, thé (1 thermos pour 10 personnes)
Eaux plates (1 bouteille pour 4), eaux gazeuses (1 bouteille pour 6)
Jus de fruits (1bouteille pour 10)

Mini viennoiseries (pains au chocolat / croissants ...)

Assortiments de viandes froides

Assortiments de Charcuterie italienne

Quiches variées

3 salades du traiteur

Buffet de fromages et pain

Buffet de desserts

Tarte aux fruits de saison
Corbeille de fruits frais

Ce tarif comprend les boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux pétillantes, le matériel, verres, assiettes et couverts jetables, serviettes en papier.

Tous les plats seront entreposés le samedi soir dans les chambres froides du lieu de réception.

Nous déclinons toute responsabilité sur les conditions de conservation des aliments.

Ce tarif est sans service et ne prévoit ainsi ni le nappage de vos buffets, ni le pain.

Mise à disposition d'un serveur le dimanche pour 7H (trajet et mise en place inclus) pour 280,00€ TTC.

Au-delà, il faudra compter 45 TTC/ heure supplémentaire.

Ce tarif comprend les boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux pétillantes, jus de pomme et jus d'orange), le matériel : verres, assiettes et couverts jetables, serviettes en papier.

Cette formule est possible avec un serveur soit 280,00€ TTC pour une vacation de 7H (trajet et mise en place inclus). Au-delà, il faudra compter 45 TTC/ heure supplémentaire.

OU

Forfait livraison et installation dans un rayon de 35 km : 60 € Au-delà, les frais kilométriques sont de 1 € TTC / kms supplémentaires parcourus par véhicule + frais de péage en sus.

Le retour du matériel est à la charge du client.

Quelque que soit la formule choisie, les nappes en tissu de la veille pourront être laissées pour votre brunch sans supplément tarifaire. Dans ce cas, le client s'engage à nous les rapporter le lundi dans nos locaux d'Athis-mons.

RETRO – PLANNING ET SUIVI COMMERCIAL

- 1^{er} RDV rencontre : présentation de nos prestations et analyse de votre projet mariage
- 10 jours après RDV dégustation : dégustation des pièces cocktail et plats (durée 2h30/3h00)
- Envoi de notre proposition commerciale Validation du mariage - contrat signé et 1^{er} acompte
- Entre 3 et 5 mois avant le mariage : Visite technique de votre salle de mariage
- J-10 : Point téléphonique : nous faisons un point général sur l'organisation de votre mariage et validons les plats et le nombre définitif de convives pour la facturation
- J-2 Récupération des nappes et serviettes par vos soins à notre laboratoire faire une table témoin

Nature du paiement	Montant	Echéance
1 ^{er} acompte	40 % du montant total	A la réservation
2 ^{ème} acompte	25 % du montant total	5 mois avant le JOUR J
3 ^{ème} acompte	25 % du montant total	1 mois avant le JOUR J
Solde	Régularisation du nombre de convives +heures supplémentaires	3 jours avant le JOUR J

CONDITIONS GÉNÉRALE DE VENTE

Nos tarifs s'entendent TTC et incluent la TVA sur la base suivante :

- **Nos tarifs comprennent les boissons non alcoolisées en illimité le temps du cocktail** (eaux plates, eaux pétillantes, jus de pomme, jus d'orange et coca) **et le temps du repas** (eaux plates et eaux pétillantes en bouteilles en verre).
- **Le matériel et les arts de la table** sont inclus dans nos tarifs. Nous prévoyons les nappes et serviettes en tissu (coton blanc, sur la base d'une nappe pour 8 personnes et une serviette par personne), la vaisselle, la verrerie et les couverts. Toute nappe supplémentaire sera facturée 15€. Nous nous réservons le droit de facturer toute détérioration du matériel : trous, brûlures, casse importante de votre fait.
- **Nos tarifs comprennent une vacation de 10 heures** . La durée de vacation peut varier selon les conditions en vigueur du lieu de réception. Pour les lieux de réception où nous sommes imposés de rester jusqu'à la fin, nous prévoyons 2 serveurs par tranche de 100 personnes. Au-delà de cet horaire, il sera facturé 45€ TTC / heure / employé. Toute heure entamée est due.
 - Nous prévoyons 1 serveur pour 25 personnes et 1 cuisinier pour 50 personnes.
Nos serveurs sont habillés en chemise blanche, pantalon noir, bretelles noires et noeud papillon noire.Fin de service : après le service du dessert et du café, l'équipe de service quitte le lieu de réception en laissant sur place un minimum de matériel (nappes et verrerie selon accord établi au préalable). Le matériel doit nous être restitué le lundi matin au plus tard.
- **Livraison inclus jusqu'à 35 km d'Athis-Mons** - au-delà, des frais kilométriques d'1€ TTC / km parcourus seront facturés par véhicule ainsi que les frais de péage. Le nombre de kilomètres est calculé du siège social de la société jusqu'au lieu de réception selon les indications données sur Michelin.fr ou Mappy.
- 10% applicable pour une prestation avec service ou pour une prestation en livraison. La TVA appliquée sur le devis est celle en vigueur à la date de la signature du contrat. Nous nous réservons le droit de modifier le montant TTC selon l'évolution du taux de TVA prévu par la loi.
 - **Nos tarifs s'appliquent pour 80 personnes minimum sur la base du dîner**
 - **Moins de 80 personnes = +5 € TTC/personne -Nos tarifs ne comprennent pas le mobilier de votre réception, la décoration de vos tables.**

- Conditions de règlement

La réservation sera ferme et définitive lorsque GALA Traiteur aura réceptionné le devis signé accompagné d'un premier acompte de 40% du montant total du devis.

Un 2^{ème} acompte de 25 % à verser 5 mois avant la date du mariage + Un 3^{ème} acompte de 25% à verser 1 mois avant la date du mariage.

Le solde et les heures supplémentaires seront à régulariser 3 jours avant la date du mariage. Vous recevrez la facture de solde, quelques jours après votre mariage.

Le retard dans le paiement des acomptes entraînera des pénalités de retard variables en fonction du nombre de jours de retard. 1 à 15 jours (3% de la somme à devoir) - Au-delà de 16 jours jusqu'à J-1 avant la date de la prestation (5% de la somme à devoir) - En cas de non règlement de ce deuxième acompte avant la réalisation de votre événement, une majoration de

10% sera incombée à la facture finale globale, adressée à l'issue de la prestation.

Le nombre réel de personnes doit nous être communiqué 10 jours avant la date de votre prestation.

- Condition d'annulation

Dans le cas où le client annule sa commande plus de 180 jours avant la date de la prestation, l'acompte versé par ce dernier sera intégralement remboursé par GALA Traiteur

Si elle intervient : Entre 6 mois et 4 mois avant la prestation : l'acompte sera préservé par GALA Traiteur

Entre 4 mois et 3 mois avant la prestation : l'acompte sera préservé + 30 % du prix des prestations commandées

Entre 3 mois et 1 mois avant la prestation : l'acompte sera préservé + 50 % du prix des prestations commandées

Entre 1 mois et 7 jours avant la prestation : l'acompte sera préservé + 70 % du prix des prestations commandées

Moins 7 jours avant la prestation : l'acompte sera préservé + 100 % du prix des prestations commandées

Toute annulation, même partielle, doit être faite ou confirmée par écrit (mail ou fax).

- **Prestation tarifs**

Toute commande n'est confirmée qu'après le retour du contrat établi par « GALA Traiteur », signé pour acceptation avec la mention « bon pour accord » accompagné du versement des acomptes correspondants.

En cas d'application d'un prix forfaitaire pour certaines prestations, ces prix s'appliquent globalement aux services réservés. Ces prix forfaitaires ne seront donc être fractionnés.

Les tarifs indiqués par la SARL « GALA Traiteur » sont susceptibles de modification (sans préavis). Cependant, les tarifs confirmés sur la convention de réservation sont fermes pendant une période de 6 mois, à compter de la date d'envoi de la convention.

Nos tarifs s'entendent TTC avec la TVA suivante :

10 % applicable pour une prestation avec service 10 % applicable pour une prestation en livraison

La TVA appliquée est celle en vigueur à la date de la signature du contrat. Nous nous réservons le droit de modifier le montant TTC selon l'évolution du taux de TVA prévu par la loi.

- **Responsabilité**

Les clients sont responsables, pendant toute la durée de la prestation, des pertes et détériorations causées aux installations et matériel mis à leur disposition, occasionnés par eux-mêmes, leurs auxiliaires, invités ou sous-traitants. La SARL «GALA Traiteur » décline toute responsabilité pour les vols et dommages causés aux objets, vêtements ou matériels utilisés lors de la

La responsabilité de la SARL « GALA Traiteur », ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de nos services, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code Civil.

- **Contestation**

Pour toute contestation survenant à l'occasion de l'exécution de la présente convention ou de ses suites, le TRIBUNAL DE COMMERCE DE D'EVRY sera seul compétent. Cette attribution expresse de compétence vaut également en cas de pluralité de défendeurs, pour toutes demandes, mêmes incidentes, en intervention ou appel en garantie.

- **Mentions légales**

Conformément à la loi "Informatique et Libertés », l'éventuel traitement des informations nominatives relatives vous concernant fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Nous vous rappelons que, dans cette éventualité, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent (art. 34 de la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978). Pour l'exercer, adressez-vous à notre service commercial.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération. »