



BioDîner

3 place de la Grenette

73000 Chambéry

Tél : 04 56 29 12 17

Tél : 06 46 53 56 02

Courriel : biodiner@me.com

N°SIRET : 518 220 231 00048



Tarifs plateaux repas bio, local et équitable

Composition des plateaux repas :

PRIX TTC :

Salade de crudités, salade de céréales, tarte salée

pain, fromage, dessert

15,00€/plateaux

Kit plateaux repas compostables

Salade de crudités, Charcuterie, tarte salée

pain, fromage, dessert

16,00€/plateaux

Kit plateaux repas compostables

Salade de crudités, Salade de céréales, Charcuterie, tarte salée

pain, fromage, dessert

18,00€ /plateaux

Kit plateaux repas compostables

Plateaux repas prestiges saison été

Salade orientale (boulghour, tomates, poivrons, fêta...)

Méli mélo de salades vertes

Rôti de porc ou saumon bio sauce mayonnaise

25€ /plateaux

Quiche aux légumes du marché bio

Tomme de Savoie

Pain ½ complet tranché (60g/personne)

Clafoutis aux abricots amande ou salade de pêche à la verveine et au miel

Plateaux repas prestiges saison automne

Toast de filet de canard fumé, chutney de pommes rhubarbe

Terrine de potimarron noisettes

Salade verte, dés de fromage et noix

25€ /plateaux

Quiche aux fenouil et filet de lavaret fumé

Fromage blanc au sirop de safran

Pain ½ complet tranché (80g/personne)

Panna cotta prunes noisette

Bouteille d'eau gazeuse 150cl

3,00 €

Bouteille d'eau minérale 150cl

2,00 €

Bouteille d'eau individuelle 50cl

1,50 €

Livraison Chambéry et récupération de la caisse isotherme et des kit plateaux pour compostage

10,00 €



Les producteurs et fournisseurs locaux certifiés AB

Légumes : Maraîcher Perrin à Planaise 73, maraîcher Guillot à Curienne 73, Gaec Terre Blanche 38, P'tite Nature à Chambéry 73, David Judicq de Sonnaz 73

Fruits et jus de fruits : Alfred Lacroix à Cercier 74, Coopérative du Tremblay 73

Fromages et produits laitiers de vache : Mermoz à Hauteville 73, GAEC des Fougères à Serraval 74, Coopérative de Yenne 73

Fromage de chèvre : Chèvrerie des Baruettes, vallée des Huiles 73, Les Cabrioles au Noyer 73

Oeufs : Agnès subtil à Apremont 73 – Epicerie : Biocoop, Satoriz et La Bio d'Ici à Chambéry 73

Farine : Ferme du Clos Doré à Brangues 38 ou GAEC d'Allicoud à Uriage 38

Vins : Domaine Giachino La Palud 73, Domaine St Germain à St Pierre d'Albigny 73

Producteur de boeuf et porc : Hugues Molly 38

Lavaret* : Pêcheur Parpillon – Bourdeau 73 – Saumon, truite : Andric – La Motte Servolex 73

* Pêche sauvage – pas de certification AB



produits biologiques certifiés par Alpes Contrôles FR-BIO-15



BioDîner

3 place de la Grenette

73000 Chambéry

Tél : 06 46 53 56 02

Courriel : biodiner@me.com

N°SIRET : 518 220 231 00048

Conditions générales de vente 2019

Traiteur Bio Dîner

1. APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente sont systématiquement adressées ou remises à chaque client pour lui permettre de passer commande. En conséquence, le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente, à l'exclusion de tout autre document.

2. DEVIS ET COMMANDES

Afin de pouvoir déterminer vos besoins, un devis vous est adressé. Le devis détermine avec précision les prestations réalisées par le traiteur. Les commandes ne sont définitives que lorsque le devis est accepté par écrit, signature à l'appui, avant la date mentionnée en bas de page du devis, impliquant l'acceptation des conditions générales.

Pour une commande supérieure à 500€, l'enregistrement ne pourra se faire que si elle est accompagnée d'un acompte correspondant à 30% du montant total du devis.

3. MODIFICATIONS DE LA COMMANDE / ANNULATION

Tout additif ou modification de la commande ne lie le vendeur que s'il l'a acceptée par écrit. Par exemple, toute augmentation ou diminution du nombre des invités devra impérativement être communiquée au minimum 10 jours avant la réception ou à défaut avant la date stipulée sur le devis. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation et ce, même si le jour de la réception le nombre réel d'invités s'avérait inférieur.

Si le nombre de convives est dépassé de plus de 5% sans que le traiteur n'ait été informé en temps utile, ce dernier ne serait pas en mesure d'assurer sa prestation de façon satisfaisante. Une telle situation porte préjudice non seulement aux invités du client, mais également à l'image du traiteur.

En cas d'annulation d'une commande 4 jours avant l'évènement, une indemnité de 50% sera due. Si la commande est annulée le jour ou la veille de la livraison, une indemnité de 100% sera due.

4. PRIX, CONDITIONS DE PAIEMENT, PENALITES

Sauf convention contraire, les paiements seront effectués aux conditions suivantes : paiement d'un acompte de 30% lors de l'acceptation du devis sauf exception stipulée sur le devis.\

Pour les particuliers, toutes les commandes se paient à la livraison ou par paiement anticipatif au maximum 24h avant livraison. Pour les entreprises, collectivités, associations, les factures sont à régler au plus tard à la date d'échéance mentionnée sur la facture.

Moyens de paiement acceptés : espèces et Elef (maximum 1000€) , virement, chèque.

5. FRAIS DE LIVRAISON

La livraison cycloportée est assurée par l'autoentreprise « Tonton Livraison » sur l'agglomération chambérienne. La tarification dépend du temps passé pour réaliser cette livraison. Pour toute autre destination en Savoie ou départements limitrophes, les frais sont calculés en fonction de la distance entre Chambéry et votre domicile ou le lieu de livraison.

6. MATÉRIEL

Nos plats de service et vaisselles utilisés pour la confection de nos prestations doivent être restitués **PROPRES** si vous n'avez pas choisi l'option « Mise en place du buffet » ou « Service ». Si ce n'est le cas, un **supplément de 30€** par tranche de 25 personnes vous sera facturé . Les risques de perte, de casse, de dégradation ou de disparition de la vaisselle ou des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par notre assureur et restent à la charge effective du client au prix de rachat. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux.

7. SALLE ET SERVICE

Le service est assuré par notre personnel. Il comprend l'installation et le débarrassage. En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur et/ou cuisinier est facturée 30€/h. Toute heure entamée est considérée comme due. Le personnel (cuisinier, service) n'est en aucun cas responsable du nettoyage de la salle que vous aurez louée et de ses annexes (toilettes, cuisine,...) ni avant, ni après l'évènement. Le traiteur ne fournira pas les produits d'entretien, éponges, essuies, sacs poubelle, papier toilette, ...

Si la salle louée par vos soins ne dispose pas de chambre froide ou de frigos en suffisance pour la conservation des aliments dans le respect des normes HACCP, obligeant ainsi le traiteur à louer un camion frigorifique, le coût de celui-ci vous sera facturé. Dans l'hypothèse où le produit livré ne serait pas consommé à la réception, le client le conservera à l'abri de la chaleur et du froid à une température inférieure à 4°C. Nous n'assumons aucune responsabilité résultant de la mauvaise conservation de nos produits après la livraison.

8 . RESPECT PAR LE CLIENT DE LA LEGISLATION ET DISPOSITIONS SPECIALES POUR LA VENTE DE VINS ET SPIRITUEUX.

Le client s'engage à respecter et à faire respecter l'ensemble de la législation en vigueur, notamment en matière de consommation d'alcool ainsi que de distribution d'alcool aux mineurs. Il est le seul et unique responsable de la distribution de l'alcool commandé. La reprise des bouteilles d'alcool n'est pas comprise dans la prestation