



Catalogue
Mariage 
2019

LA|table
Bretonne



*Partenaire de nombreuses salles
et domaines en Bretagne*



VOTRE INTERLOCUTRICE
MARIE-PAULE LE BIHAN
02.98.25.54.40



Tout au long de la préparation de votre mariage, l'équipe traiteur de La table Bretonne vous accompagne dans la planification du projet qui vous ressemble :

- SUGGESTION DE MENUS
- DÉCORATION DES BUFFETS
- MOBILIER ET ART DE LA TABLE
- SUGGESTION DE SALLES ET DOMAINES POUR VOTRE DATE
- CONSEIL SUR LE CHOIX DE PRESTATAIRES

Parce que ce jour est inoubliable, La table Bretonne s'engage par son savoir-faire, à s'adapter à vos souhaits, à la configuration de votre réception, quel que soit le lieu, selon des formules clé en main ou à la carte.

MARIAGES À THÈMES :

- Bohème
- Vintage
- Garden Party
- Breton
- Voyage
- Exotique
- Décalé...



Christian Landouzy, chef et concepteur d'événements est votre partenaire du "tout est permis"

Rencontrons-nous nous sommes là pour vous satisfaire

Sommaire

- 5** Cocktails
- 6** Suggestions gourmandes
- 7** La cave
- 8** Menu Cérémonie Chic
- 9** Menu Lune de Miel Elégance
Menu Alliance & Séduction
- 10** Menu Prestige Voyage Amoureux
- 11** Soirée Dinatoire Prestige
- 12** Garden Party
- 13** Instants Bonheurs
- 14** Enfants & prestataires
- 15** Retour de noces
- 16** Conditions générales

Nos tarifs sont prévus pour
60 personnes minimum

- Moins nous contacter

«La cuisine c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont»

MAURICE EDMOND SAILLANT





Cocktails

Cérémonie Chic | Cocktail 8 pièces

Canapés | Sans porc

Pétale de chorizo en épingle tomme olive noire
 Sablé gelée de melon au basilic Serrano
 Rillettes de lieu à l'aneth, perles wasabi
 Chèvres bouton des abers poivron, miel d'Iroise
 Tartare de St Jacques à la crème de pois
 Foie gras pain d'épices figue physalis
 Ananas frais crevette au poivre d'orange
 Caponata de légumes, moelleux au Roquefort
 Cornet croustillant exotique, Croque andouille

11.50€

Lune de miel Elégance | Cocktail 10 pièces

Canapés | Sans porc

Pétale de chorizo en épingle tomme olive noire
 Sablé gelée de melon au basilic Serrano
 Rillettes de lieu à l'aneth, perles wasabi
 Chèvres bouton des abers poivron, miel d'Iroise
 Tartare de St Jacques à la crème de pois
 Foie gras pain d'épices figue physalis
 Ananas frais crevette au poivre d'orange
 Cabillaud mariné sur tartare d'algues
 Maki sarrasin saumon fumé citron gingembre
 Caponata de légumes, moelleux au Roquefort
 Cornet croustillant exotique, Croque andouille

14.00€

Alliance & Séduction | Cocktail 12 pièces

Canapés | Sans porc

Pétale de chorizo en épingle tomme olive noire
 Sablé gelée de melon au basilic Serrano
 Rillettes de lieu à l'aneth, perles wasabi
 Chèvres bouton des abers poivron, miel d'Iroise
 Tartare de St Jacques à la crème de pois
 Foie gras pain d'épices figue physalis
 Ananas frais crevette au poivre d'orange
 Cabillaud mariné sur tartare d'algues
 Maki sarrasin saumon fumé citron gingembre
 Oeuf de caille magret fumé
 Asperge verte pesto Parmesan
 Caponata de légumes, moelleux au Roquefort
 Cornet croustillant exotique, Croque andouille

16.00€

Suggestions gourmandes pour votre cocktail

Mini cassolettes de nos régions | minimum 150 pièces

3 choix

Forfait : 297,00€

Alsace choucroute - Auvergne La truffade - Bretagne Kig Ha Farz - Normandie Pomme lard au camembert
Pays Basque Poulet basquaise - Provence légumes confits rouget - Savoie Tartiflette - Sud-ouest Cassoulet

Ateliers ou ilots animés par nos cuisiniers

Produits sélectionnés auprès de nos producteurs et artisans | pour 60 personnes

Les ateliers sont animés par un cuisinier.

Atelier langoustines (6 pièces)

Forfait : 412,50 €

Langoustines flambées à la gnole
Pain de notre artisan boulanger

Ilot foie gras

Forfait : 385,00 €

Crème brûlée
Terrine maison de caille au foie gras
Pain de notre artisan boulanger

Ilot sélection fumée (3 pièces)

Forfait : 240,00 €

Fumage maison
Lieu fumé - Filet mignon fumé
Toasts aux algues
Baguette de campagne

Ilot fondue au gorgonzola

Forfait : 170,00 €

Grenailles, saucisses confites
Toasts baguette de campagne

Atelier Plancha (3 pièces)

Forfait : 360,00 €

St Jacques à la vanille Bourbon
Lotte au poivron rouge
Queues de crevettes marinées
aux épices - Toasts

Atelier galichonettes blé noir (3 pièces)

Forfait : 256,00 €

Cuisson sur bilig - Spécialité maison
Andouille artisanale oignon
Légumes au cumin, chorizo

Atelier Grand Large (3 pièces)

Forfait : 410,00 €

Saumon Label rouge fumé maison
Ormeaux de Lilia Plouguerneau
Pain de notre artisan boulanger

Ilot charcuteries artisanales

Forfait : 275,00 €

Jambon cru Noir de Bigorre
Filet mignon fumé maison
Chorizo - Saucisson sec
Pain de notre artisan boulanger

Atelier tomates d'Amour (200 pièces)

Forfait : 210,00 €

Tomate cœur de pigeon au caramel
Graines de sésame - Coco citron vert

Ilot de Perlières (2 pièces)

Forfait : 190,00 €

2 Huîtres de Plougastel Le Gall
Vinaigre de cidre échalote - Citron jaune
Beurre de ferme - Pain de seigle artisanal



Boissons pour votre cocktail avec service (formule par personne) :

Prix softs | Jus d'orange, jus de pomme artisanal, Breizh cola, Perrier, eau plate **2,10 €**

Cocktail planteur exotique | Présentation en fontaine
+ **prix softs** : jus d'orange, jus de pomme artisanal, Breizh cola, Perrier, eau plate **2,20 €**

Blanc de Blancs Cruse bulles fines, crèmes, Cidre fermier artisanal
+ **prix softs** : jus d'orange, jus de pomme artisanal, Breizh cola, Perrier, eau plate **2,90 €**

Champagne Réserve Brut | 2 flûtes par personne
+ **prix softs** : jus d'orange, jus de pomme artisanal, Breizh cola, Perrier, eau plate **6,50 €**

Cocktail de cidre façon sangria | cocktail maison
+ **prix softs** : jus d'orange, jus de pomme artisanal, Breizh cola, Perrier, eau plate **3,40 €**

Boissons pour votre repas avec service (formule par personne) :

Eau plate Cristaline, Eau gazeuse Badoit (contenant jetable)
Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët fines bulles **1,70 €**
2,20 €

Formule Comté de Tolosan
+ **prix Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët - Café, thé, infusions** **4,05 € par pers.**

Formule Domaine du Haut-Bourg
- Domaine du Haut-Bourg, vins de vigneron Hervé & Nicolas CHOBLET
- Sauvignon IGP Val de Loire - Gamay Val de Loire
+ **prix Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët - Café, thé, infusions** **8,30 € par pers.**

Formule sélection du Caviste
- Valençay blanc Jean-François ROY
- Valençay rouge Jean-François ROY
+ **prix Eau plate Plancoët, eau gazeuse Plancoët - Café, thé, infusions** **11,10 € par pers.**

Open bar comprenant dressage d'un espace, nappe coton blanc
Cannettes: bière, coca-cola : 1 personne **4,20 €**
Eau plate Cristaline 1.5 litre (1 pour 5 pers.)- Gobelet jetable (1 pers.)

Café, thé, infusions, sucre, lichouseries **1,20 € par pers.**

Bière pression fût de 30 litres STELLA fourni avec tireuse + 100 gobelets **175,00 €**
Cidre pression fût de 20 litres Val de Rance fourni avec tireuse + 100 gobelets **120,00 €**

A la bouteille

Rosé Tiranellu IGP Île de Beauté **6,90 €**

Bordeaux Château rouge **8,20 €**

Sauvignon Blanc **5,45 €**

Cidre fermier **6,00 €**

Jus d'orange **3,75 €**

Jus de pomme **3,55 €**

Breizh cola **4,10 €**

Bouteille Grant's Scotch Whisky **24,00 €**
Bouteille (1L) Ricard **33,80 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menus

Tarif comprenant

Le menu 4 plats

L'art de la table

Le personnel

Soirée

Cérémonie Chic

49.90 € | Repas 4 plats

Service à l'assiette - sans les boissons

Tartare végétal au poisson de nos côtes
Gaspacho concombre aux herbes fraîches

ou

Marbré de foie gras mi-cuit maison
Chutney de figue au vin moelleux



Filet mignon porc de Bretagne au cidre
Parmentier au crumble, carotte & fèves

ou

Cabillaud à la crème d'algues
Légumes du Léon

Camembert AOP & chèvre frais des abers
Mesclun au vinaigre de cidre

Feuillantine chocolat fruits secs

ou

L'exotique mangue passion

Soirée
Lune de miel *Élégance*

Tarif comprenant
Le menu 4 plats
L'art de la table
Le personnel

55.10 € | Repas 4 plats

Service à l'assiette - sans les boissons

St Jacques à la crème verte, carpaccio au citron vert
Sorbet citron basilic, algues wakamé

ou

Opéra de foie gras à la gelée de groseille
Chutney de melon aux épices, pains variés

—

Saumon d'Atlantique en croute d'herbes et noisette
Pack choi, shiitake, kasha

ou

Magret de canard gras gastrique betteraves rouge et fraises
Variation de légumes & de fruits

ou

Pièce de veau nappée à la crème de foie gras
Pomme Anna, far noir, tomate & abricot moelleux

—

Chèvre frais des abers, confiture de camus
Alvéoles de butineuses- Pain de seigle

—

Croustillant chocolat noir intense
Fruits rouges

ou

Crèmeux citron vert, fraises de Plougastel
Dragées concassées, arlette aux épices

Soirée
Alliance et Séduction

60.80 € | Repas 4 plats

Service à l'assiette - sans les boissons

Saumon fumé maison Label Rouge
Chiogga, pickels de betterave rouge

ou

Pressé de foie gras au magret fumé & pistache
Chutney de carotte à l'orange

—

Noix de Saint Jacques bardées au lard de Colonnata
Légumes colorés de saison parfumés au romarin

ou

Pintadeau farci aux fruits secs jus réduit au whisky
Ecrasé de pomme de terre, céleri & patate douce

ou

Canon d'agneau rôti à l'ail doux, jus façon tajine
Légumes épicés, polenta citron, croustillant aux dattes

—

Brie de Meaux tiédi sur tartine de campagne
Jeunes pousses, pignons de pin & huile de truffe

—

Chiboust au lait d'amande ananas,
passion, myrtille

ou

Gourmandises des mariés :
Cup choco framboise,
Tartelette caramel beurre salé,
Crème brûlée au chouchen,
Gaspacho de fraise à la menthe



Tarif comprenant
Le menu 4 plats
L'art de la table
Le personnel

Soirée Prestige Voyage en amoureux

115.00 € | Repas 4 plats
avec pièce montée pour le bal
Service à l'assiette - sans les boissons

Tartare de crabe à la mangue
Coquillages de saison

ou

Foie gras de canard en trois façons
Chutney aux fruits de saison

Ormeaux de pleine mer et Saint Jacques au beurre fermier
Mousseline de panais
Cocotte de grenailles

ou

Filet de boeuf Charolais, sauce truffe
Légumes racines à la vanille Bourbon
Cocotte de grenailles au far noir

ou

Carré de veau jus réduit miel moutarde
Mini légumes glacés
Cocotte de grenailles ou far noir

Plateau de fromages affinés, beurre de ferme, fruits secs
Jeunes pousses

Buffet de desserts
Crème brûlée chouchou, fruits frais de saison
Chantilly maison, tartelette ganache griotte
Vacherin flambé, crémeux citron vert

ou

Naked cake maison

Ouverture du bal
Pièce montée : 1 chou par personne



Soirée dînatoire Prestige



Tarif comprenant

- Le cocktail
- Le repas dînatoire
- L'art de la table
- Le personnel

Le cocktail

73.40 € | A partir de 100 convives

Cocktail 12 pièces

Pièces cocktail | 12 pièces

- Canapés | sans porc
- Pétale chorizo en épingle tomme olive noire
- Sablé gelée de melon au basilic mozzarella Parme
- Rillettes de lieu à l'aneth, perles wasabi
- Chèvres bouton des abers poivron, miel d'Iroise
- Tartare de Saint Jacques à la crème verte
- Foie gras pain d'épice figue physalis
- Ananas frais crevette au poivre d'orange
- Cabillaud mariné sur tartare d'algues
- Maki sarrasin saumon fumé citron gingembre
- Caponata de légumes
- Moelleux au Roquefort
- Cornet croustillant exotique
- Croque andouille

Le repas dînatoire

service au buffet

Ilot mer & océan

- Huîtres de Bretagne - Saumon label rouge façon Gravelax
- Huîtres de poisson pêche de la criée
- Carpaccio de Saint Jacques mariné au yuzu
- Pain de notre boulanger, beurre de ferme, citron,
- Vinaigre échalotte

Ilot charcuteries artisanales

- Jambon sec noir de Bigorre - Terrine maison de caille au foie gras
- Grand pâté Lorrain maison - Magret fumé maison
- Pains assortis, condiments, beurre de ferme

Atelier bilig & plancha

- Galichonettes au sarrasin - Saucisse aux algues artisanale
- Brochettes de boeuf Charolais
- Grosses crevettes marinées ananas frais aux épices

Ilot de pomme de terre - Les créations du chef

- Amandine mousseline d'oignon de Roscoff
- Purée maison à la Tomme - Purée de sarrasin au beurre fermier
- Galette de pomme de terre

Ilot fromages de France

- Chèvre frais des abers - Tomme de vache fermière
- Camembert AOP - Bleu d'Auvergne - Curé Nantais
- Beurre de ferme - fruits secs, chutney maison - Pain de campagne
- Pain au maïs - Pain aux graines

Buffet de desserts

- Pièce montée croquebouche - Tartelette caramel beurre salé
- Fruits frais de saison à déguster
- Crème fouettée, sucre, vanille, sauce chocolat origine St Domingue
- Verre givré thym & pêche de vigne



Soirée Garden Party

Tarif comprenant

Le cocktail
Le barbecue
L'art de la table
Le personnel

Le cocktail

81.10 € | A partir de 80 convives

Cocktail 15 pièces

Pièces cocktail | 15 pièces

Canapés I sans porc
Pétale chorizo en épingle tomme olive noire
Sablé gelée de melon au basilic mozzarella Parme
Rillettes de lieu à l'aneth, perles wasabi
Chèvres bouton des abers poivron, miel d'Iroise
Jardin de légumes frais, tapenade
Ananas frais crevette au poivre d'orange
Cabillaud mariné sur tartare d'algues
Caponata de légumes
Moelleux au Roquefort
Cornet croustillant exotique
Croque andouille

Ilots

Foie gras

Terrine maison de caille au foie gras
Little burger figue

Perlières

Huîtres de Plougastel JL Le Gall

Ateliers

Galichonettes - Spécialité maison

Andouille artisanale, chorizo, légumes au cumin

Cook Garden

Magret de canard mariné aux herbes, chutney aux fruits secs

Le repas dinatoire

Porcelet farci au foie gras

ou

Flambeau breton :

Filet mignon lardé flambé à la gnole de pomme
Sauce verger
Amandine au beurre de ferme
Légumes de saison

Fromages de France :

Chèvre frais des abers
Tomme de vache fermière
Camembert AOP
Bleu d'Auvergne
Curé Nantais

Beurre de ferme, fruits secs
Pain de campagne, pain au maïs, pain aux graines

Fruits frais de saison à déguster,
Crème fouettée, sucre vanillé,
Sauce chocolat origine St Domingue,
Verre givré thym & pêche de vigne

Instants Bonheurs



Tarifs ci-dessous par personne

Mise en bouche

4.10€

Tiramisu de foie gras, griotte sauvage
Tartare de Saint Jacques crème verte sorbet citron basilic
Carpaccio de Saint Jacques au yuzu

Interlude

3.60€ Trou Normand - Calvados / Sorbet trou Normand

3.90€ Verre glacé Gin Tonic / Sorbet cactus citron vert

3.30€ Philtre du Menhir Assemblage Maison / Sorbet pomme Cidrée



Cascade

120.00€ mise en scène avec jeu de lumières

49.00€ option fraises fraîches

Si commande pétillant par La table Bretonne (commande minimum 18 bouteilles), la cascade lumineuse est offerte

Prix de la bouteille 14.50€

Champagne ou pétillant fourni par vos soins : sans droit de bouchon

0.80€ Location des flûtes auprès de La table Bretonne si vous fournissez votre champagne

2.20€ le chou Pièce montée, nougatine

228.000€ Pyramide de mini éclairs 70 pièces

Symphonie de macarons pour le bal

230.00€ Coupe de 200 macarons - **30.00€** Option pyramide

248.00€ Macarons aux prénoms des mariés 100 pièces

85.00€ Panier de fraises fraîches de Plougastel pour 50 personnes

68.00€ Corbeille de fruits de saison pour 50 personnes

2.55€ Le gâteau de bonbons par personne (à partir de 20 pers.) choisissez la couleur et la forme

120.00€ Art floral pour 50 personnes 3 soliflores par tables - choisissez la couleur

Enfants & Prestataires

Le cocktail des bout' choux

5.00 € par personne

Assortiment apéritif

Curly, chips, apéricubes, tomates cerises

Bonbons

Boissons

Jus d'orange, Breizh Cola & Eau plate

Le repas des enfants

10.00€ par personne | jusqu'à 10 ans

Burger géant et frites

Dessert

Jus d'orange, Breizh Cola & Eau plate

Art de la table compris

Le cocktail des adolescent & animateurs, baby-sitter : tarif adulte

Le repas des adolescents et prestataires

22.00€ par personne

Entrée

Melon, jambon de Parme

Plat

Viande & garnitures

Dessert

Pâtisserie

Boissons, café



Retour de nocces



Buffet Cochonnilles

12.00€ par personne

Macédoine de légumes, taboulé aux épices, tomates fraîches aux olives, carottes râpées, 1/2 oeuf dur
Jambon blanc supérieur, saucisson à l'ail, rosette de Lyon, jambon sec, terrine de campagne
Vinaigrette, cornichons
Tarte aux pommes

Jambon à l'os avec gratin dauphinois

5.60€ la part De 20 à 60 personnes

Colombo de volaille avec riz

6.50€ la part De 20 à 60 personnes

Cochon grillé nature avec gratin et salade verte

6.60€ la part De 20 à 60 personnes

Tarte aux pommes

1.60€

Le Brunch

19.50€ par personne pour 50 personnes minimum

Prestation comprenant : le service (2 heures), la livraison, la reprise du matériel, le temps de dressage du buffet, les accessoires de service, la verrerie, la vaisselle, les serviettes ouatées.

Le client se charge de la mise en place des tables et du nappage

Espace café

1.20€ par personne

Percolateur, café, tasses à usage unique, agitateurs, sucres

60.00€ forfait minimum 50 personnes

2.20€ par personne

Location vaisselle porcelaine : 3 assiettes, 1 verre, 3 couverts : retour non lavé

Boissons

120.00€ Cidre fût de 20 litres Val de Rance fourni avec tireuse et 100 gobelets

6.00€ la bouteille de Cidre fermier artisanal

7.00€ la bouteille de Rosé Corse

2.20€ la bouteille de Badoit

1.65€ la bouteille d'eau plate 1.5L

5.45€ la bouteille de Sauvignon blanc

8.20€ la bouteille de Bordeaux château rouge

Animation Bretonne Galettes et Crêpes

Service au buffet | 500€ forfait de 20 à 30 personnes

19.00€ par personne formule complète | groupe minimum 30

Galettes au blé noir (2 par personne)

1 complète : jambon blanc, oeuf, emmental râpé

1 végétarienne

Crêpes au froment (à volonté)

Beurre salé, sucre, confiture de fraise,

Sauce chocolat maison, sauce caramel beurre salé maison

Prestation comprenant : une crêpière, les couverts et assiettes à usage unique, les serviettes papier, le temps de dressage du buffet, le temps de service (2 heures 30), le temps de débarrassage, le déplacement. Nappage des tables par vos soins.

Temps supplémentaire de service 1h soit **40.00€** par crêpière.



Conditions générales de vente prestation mariage SARL La table Bretonne

La salle de réception sera réservée contractuellement auprès du propriétaire par le client.

- Si la fermeture de la salle de réception doit être assurée par le personnel de la SARL La table Bretonne, l'heure définie de fermeture par le propriétaire devra être scrupuleusement respectée.
- Si la salle de réception ne fournit pas le mobilier (chaises et tables) la SARL La table Bretonne répond à ce service aux conditions arrêtées sur devis. Le matériel sera repris à la fermeture de la salle, une prestation spéciale sera à prévoir pour 2 personnes.
- L'ensemble du personnel est employé par la SARL La table Bretonne aux conditions légales en vigueur.
- Chaque réception est sous la responsabilité d'un(e) maître d'hôtel.
- La SARL La table Bretonne est garantie par la responsabilité civile professionnelle de sa police d'assurances pour les dommages causés aux tiers (par les salariés, le matériel, les produits).
- Le personnel de la SARL La table Bretonne restituera les parties cuisine et office dans un état de propreté correct. Le nettoyage des salles de réception est sous la responsabilité du client.
- La SARL La table Bretonne ne pourra être mise en cause pour des détériorations occasionnées par les convives, ou pour des vols d'objets.
- Le repas se déroulera dans le temps imparti et les horaires définis entre le client et la SARL La table Bretonne, en tenant compte du déroulement général de la réception, des animations, des conditions préconisées par la SARL La table Bretonne pour rythmer le service de manière satisfaisante et harmonieuse pour les convives.
- Pour la bonne organisation de la prestation et pour le confort des convives, un plan de table précis, avec formes et dimensions des tables, sera fourni par le client 30 jours avant la date de la réception. L'installation du mobilier devra être effectuée par les clients avant l'arrivée du personnel de la SARL La table Bretonne. Pour des raisons de service et pour l'aisance des convives nous préconisons un passage minimum de 70 cm entre les chaises, personnes assises.
- Le choix définitif du cocktail, du menu, de l'art de la table devra être arrêté 1 mois avant la date de la réception.
- Le nombre de précis de convives et les points particuliers seront transmis à la SARL La table Bretonne impérativement 30 jours avant la réception : adultes, adolescents, enfants, animateur, repas spéciaux, allergies et autres particularités. Au-delà de tout différentiel entre le nombre de convives prévu et la commande ferme (+ ou - 10%), La table Bretonne se réserve le droit d'une révision tarifaire.
- «Tout régime alimentaire spécifique suivi par un ou plusieurs convives, et pour quelque cause que ce soit, doit être précisé par écrit à la SARL responsable des dommages causés du fait du non respect d'un régime alimentaire spécifique».
- La SARL La table Bretonne confirmera par écrit le détail de la commande qui devra être vérifiée et retournée par le client : Bon pour accord, date et signature des deux familles. Ce nombre fera l'objet d'une commande ferme et ne pourra être remis en cause au moment de la facturation.
- Faute d'approvisionnement de produit due à des conditions de raréfaction ou/et des conditions climatiques exceptionnelles (exemple : tempête pour produits de la mer) la SARL La table Bretonne se réserve le droit de substituer un produit.
- La SARL La table Bretonne effectuera un devis dans le cas de déplacement longue distance (au-delà de 80 kms du siège social).

Conditions de réservation et règlement :

La date de la réservation est considérée ferme à la validation de l'encaissement du premier acompte soit 15% du montant estimé de la prestation soit : le nombre de convives X les tarifs TTC (cocktail, repas, matériel, mobilier). Un accusé réception vous est adressé dans les jours suivants.

En cas d'annulation de la commande cet acompte sera acquis par la SARL La table Bretonne. Un deuxième acompte de 30% sur la réservation ferme sera à verser 6 mois avant la date de la réception (même méthode de calcul que pour le premier acompte). Un troisième acompte de 30% sur la réservation ferme sera à verser 1 mois avant la date de la réception (même méthode de calcul que pour le premier acompte).

Le solde de la prestation sera à régler la semaine suivant le jour de la prestation sur présentation de la facture de la SARL La table Bretonne.

En cas d'annulation de la commande dans les deux mois précédents le jour de la prestation, les acomptes seront acquis par la SARL La table Bretonne et 70% du montant global de la prestation sera versé par le client à la SARL La table Bretonne.

Les prestations cocktails + repas s'étendent de 18h à 00h30. Tout dépassement du temps défini un commun accord, pour la réception, par les deux parties sera facturé en heures supplémentaires sur le monde de calcul suivant : temps supplémentaire x le nombre de salariés (cuisine et salle) x 40.00 € TTC de l'heure. Facturation particulière, sur devis, due aux exigences des salles de réception : fermeture de la salle, débarrasage du matériel, nettoyage ou autre demande particulière.

La SARL La table Bretonne ne pourra être tenue pour responsable des pannes et dysfonctionnements liés à la salle et indépendantes de sa volonté. Le retard dû à un tel incident ne pourra être imputable à la SARL La table Bretonne. La verrerie et les nappes coton seront reprises en fin de service par La SARL La table Bretonne. Un verre à usage unique sera mis à la disposition des convives désireux de terminer leur boisson.

Toutefois, la SARL La table Bretonne pourra laisser les nappes sur la table ainsi que les flûtes à champagne, à la demande du client, à la condition qu'elles soient ramenées par le client, le jour convenu avec notre service commercial, à la Table Bretonne. A défaut de la restitution le jour dis, une location pour ces matériels sera facturée. Toute nappe, toute serviette constatée abimée par notre fournisseur de linge sera facturée au prix de 49.00 € TTC la nappe, 15.00 € TTC la serviette (exemple : brûlure, accros, marquage, coupure, coulure de cire...) une caution de 450.00 € TTC sera demandée. Faute de restitution des matériels, en bon état, loués ou prêtés, une facturation sera émise (facturation des matériels non restitués ou détériorés + déplacement).

Tout litige faute de se régler de manière amiable, relève de la compétence du Tribunal de Commerce de Brest.

Date et signatures - Mention

«Lu et approuvé, bon pour acceptation»



Par mail
contact@latabretonne.fr



Par téléphone
au **02 98 25 54 40**
du lundi au samedi
de 9h00 à 17h00



Sur le site internet
en cliquant sur **devis**

**Livraison dans tout le Finistère
ou retrait :**
9, rue de Quimper 29200 BREST
4, place d'Alsace 29260 KERNILIS

L | table
Bretonne