

*Repas festif
& Dinatoire*

Cocktail & Co

Votre Evénement clé en main!

Traiteur gourmand / Entreprise et particulier

LA FÊTE EST UN ART QUI NE LAISSE QUE PEU
DE PLACE À L'IMPROVISATION...

VOTRE ÉVÈNEMENT EST UNIQUE ET NOUS
NOUS ENGAGEONS À LUI ACCORDER TOUTE
L'ATTENTION PERSONNALISÉE QU'IL MÉRITE.

SOUMETTEZ NOUS VOS SUGGESTIONS,
NOUS SERONS HEUREUX D'EN PARLER ET
DE LES CONCRÉTISER AVEC VOUS.

NOTRE ÉQUIPE DISPONIBLE, RAPIDE ET
EFFICACE EST À VOTRE ÉCOUTE POUR FAIRE
DE VOTRE FÊTE UN MOMENT INOUBLIABLE!!

NOUS RESTONS À VOTRE DISPOSITION POUR
TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE.

L'ÉQUIPE COMMERCIALE

Présentation

MENU À 16,48€

MENU À 18.54€

MENU À 25.24€

MENU À 36.05€

NOS ATELIERS

BOISSONS

VIN & ALCOOL

ART DE LA TABLE

PRESTATION DE SERVICE

QUI SOMMES-NOUS ?

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TOUS LES PRIX INDICUÉS SONT EN HT PAR PIÈCE ET PAR PERSONNE

MENU À 16.48€

ENTRÉE AU CHOIX

**BOUCHÉE FEUILLETÉ ESPAGNOL : POIVRONS, OIGNONS, CHORIZO, BÉCHAMEL ET EMMENTAL.
SERVIE AVEC JEUNES POUSSÉS**

**CLAFOUTIS DE CAROTTES ET JAMBON CRU SUR NOTE DE CUMIN.
SERVI AVEC JEUNES POUSSÉS**

TERRINE DE POISSON AU BASILIC ET SES JEUNES POUSSÉS

**SALADE ITALIENNE AVEC POMMES DE TERRE, TOMATES CONFITES, BASILIC, PARMESAN, ROQUETTE ET
SA TRANCHE DE JAMBON CRU (SUPPLÉMENT DE 1€)**

TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET SES JEUNES POUSSÉS

PLAT AU CHOIX

FILET MIGNON SAUCE AU MIEL

BLANQUETTE DE VEAU

ÉMINCÉ DE POULET FAÇON BASQUAISE

SEICHES EN PERSILLADE, GRILLÉES À LA PLANCHA

**DUO DE BROCHETTES : POULET AIL ET ROMARIN ET BŒUF
AUTHENTIQUE (SUPPLÉMENT DE 1€)**

GARNITURES

2 À DÉFINIR SELON LA SAISON ET VOS ENVIES

DUO FROMAGER AU CHOIX

BRIE ET SAINT NECTAIRE

CANTAL JEUNE AOP ET BLEU

BRIE ET BLEU D'AUVERGNE

COMTÉ ET FOURME D'AMBERT

SERVI AVEC JEUNES POUSSÉS

DESSERT AU CHOIX

TARTE AUX CITRONS ET MERINGUE

TIRAMISU ROUGE

TARTE TATIN

FONDANT AU CHOCOLAT

*** SUPPLÉMENT CAFÉ 0.80€**

**COMPRIS DANS CETTE PRESTATION :
LE PAIN, LE NAPPAGE PAPIER, LA VAISSELLE ET LA VERRERIE**

MENU À 18.54€

ENTRÉE AU CHOIX

SALADE AUTOMNALE : MESCLUN, OIGNONS DOUX, MAIS, CHOU CHINOIS, NOIX ET FÊTA

FEUILLETÉ DE REBLOCHON ET LARDONS SUR SON LIT DE MESCLUN

FLAN DE POTIMARRON ET NOTE DE CURRY SUR SON LIT DE MESCLUN

PLAT AU CHOIX

BŒUF BOURGUIGNON AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

FILET MIGNON DE PORC SAUCE POIVRE VERT

BALLOTTINE DE VOLAILLE AU PESTO

CABILLAUD EN PAPILOTE

SAUTÉ DE VEAU MARENGO

LASAGNE DE BOEUF

GARNITURES AU CHOIX

(SELON SAISON ET PLAT CHOISI)

PURÉE DE CAROTTES AU CUMIN ET RIZ PILAF AUX OIGNONS DOUX

PURÉE DE COURGETTES ET GRATIN DAUPHINOIS

POÊLÉE D'ÉPINARDS ET TAGLIATELLES

SALADE VERTE

DUO FROMAGER AU CHOIX

FOURME D'AMBERT ET EMMENTAL

MAROILLES ET TOMME DE SAVOIE

COMTÉ ET SAINT NECTAIRE

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE

TARTE BOURDALOU AUX POIRES ET CHOCOLAT

PANNA COTTA À LA CRÈME DE MARRON

CRUMBLE DE POMMES ET CHANTILLY

**COMPRIS DANS CETTE PRESTATION :
LE PAIN, LE NAPPAGE PAPIER, LA VAISSELLE ET LA VERRERIE**

MENU À 25.24€

ENTRÉE AU CHOIX

**SALADE DE NOIX DE SAINT JACQUES ET GAMBAS MARINÉES ET SON
DUO D'AGRUMES DU SUD**

**MÉDAILLON DE FOIE GRAS MI CUIT AU CHUTNEY OIGNON DOUX
ACCOMPAGNÉ DE SA TOASTE BRIOCHÉ**

**SALADE FESTIVE DU SUD OUEST (OEUF DE CAILLE, GÉSIERS,
MAGRET FUMÉ ET PIGNONS DE PIN)**

PLAT AU CHOIX

SUPRÊME DE PINTADE AUX CÈPES DES BOIS

MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL DU PAYS

PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC ET SA MOUSSELINE À L'OSEILLE

GARNITURES AU CHOIX

(SELON SAISON ET PLAT CHOISI)

FAGOT D'ASPERGES

DARIOLES DE LÉGUMES

ROSES DE POMME DE TERRE

TOMATES OLIVES RÔTIES AU MIEL

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT

FROMAGES

**TRILOGIE DU FROMAGER ET SA CONFITURE DE CERISES NOIRES SUR
UN MÉLI MÉLO DE SALADE**

DESSERT AU CHOIX

1 ENTREMET PARMIS LES SUIVANTS :

FRAMBOISE / CHOCOLAT

ANANAS / CITRON / COCO

POIRE / CARMEL

FRAISIER

**COMPRIS DANS CETTE PRESTATION :
LE PAIN, LE NAPPAGE PAPIER, LA VAISSELLE ET LA VERRERIE**

MENU À 36.05€

ENTRÉE AU CHOIX

AUMÔNIÈRE DE SAUMON FUMÉ ET GELÉE CITRONNÉE

ASPERGES ET SA TUILE AUX SÉSAMES ACCOMPAGNÉE DE SA SALADE ROQUETTE

FOIE GRAS MI-CUIT AU TORCHON AU MUSCAT DE LUNEL, GELÉE D'ABRICOT

ET SA TUILE AU PAVOT SUR PAIN D'ÉPICES ACCOMPAGNÉ DE SA SALADE DE JEUNES POUSSÉS

PLAT AU CHOIX

LOTTE À L'ARMORICAINE SUR LIT DE LÉGUMES DU SOLEIL, ÉCRASÉ DE VITELLOTTE À L'HUILE D'OLIVE DE LUNEL ET DÔME DE RIZ BLANC

QUASI DE VEAU EN CROUTE PERSILLÉ, CAVIAR D'AUBERGINES, POMMES GRENAILLES, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET FILET D'HUILE D'OLIVE DE LUNE

PAVÉ DE BŒUF MARINÉ À LA PROVENÇALE, POMMES DUCHESSES ACCOMPAGNÉE DE SON JUS ET SES PETITS LÉGUMES GLACÉS

SUPRÊME DE PINTADE À LA JULIENNE DE LÉGUMES, SAUCE CHAMPAGNE

CONFIT DE CUISSE DE CANARD

ROULADE DE VOLAILLE FARCE FINE À LA TAPENADE

DUO FROMAGER AU CHOIX

COMTÉ EN 12 MOIS ET BRIE AOP RELEVÉ DE SA RÉDUCTION BALSAMIQUE ACCOMPAGNÉ DE SA SALADE JEUNES POUSSÉS

PONT L'EVÊQUE AOP AFFINÉ ET SAINT NECTAIRE FERMIER SUR GELÉE DE CIDRE ACCOMPAGNÉ DE SA SALADE DE MIZUNA

DESSERT AU CHOIX

ENTREMET POIRE ET CAMEL ET SA CRÈME ANGLAISE

ENTREMET FRAMBOISE ET CHOCOLAT SUR SON COULIS DE FRUITS ROUGES

TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON, CRÈME LÉGÈRE À L'ABRICOT

COMPRIS DANS CETTE PRESTATION :

LE PAIN, LE NAPPAGE EN PAPIER, LA VAISSELLE ET LA VERRERIE

ATELIERS CULINAIRES DE LA TERRE

(PRIX / PERS.)

PLANCHA DE LA TERRE (140g)

Assortiment de brochettes servies avec des sauces douces et épicées

- Poulet aux épices
- Magret de canard mariné à l'ail et au thym
- Brochette de bœuf au caramel
- Ribs de porc mariné au soja et ciboulette

A PARTIR
DE 3,40€

FOIE GRAS POÊLE (60g)

Servi sur assiette avec fleur de sel et confit d'oignons

3,23€

DECOUPE DE FOIE GRAS (30g)

Découpe devant vos convives par notre cuisinier, de foie gras au Muscat de Lunel, servi sur brioche toastée. Sel de guérande

2,49€

DECOUPE DE JAMBON CRU (cuisse de 6kg)

Découpe à l'os de jambon cru Ibérico

410,97€

COUSCOUS ROYAL (400g)

Agneau, 1 pilon de poulet et 1 merguez

Semoule accompagnée de ses légumes, épices

14,94€

BURGER "MAISON"

Le classique : bœuf race limousine, emmental, tomates, oignons doux et salade

- L'Indian chicken : poulet pané épicé, cheddar, tomates, oignons doux et salade.

Servi avec des frites "maison" et assortiment de sauces douces et épicées

7,53€

ANIMATION MECHOUI (350g)

Agneau garni de semoule accompagnée de ses légumes

11,85€

ANIMATION FAJITAS

Préparation sous vos yeux de délicieuses fajitas composées d'une tortilla, chili con carne, emmental et crème fraîche.

Servie avec ses 3 sauces : fromage, guacamole et salsa

2,68€

ANIMATION LIMOUSINE (100g)

Cuisson et découpe de côte de bœuf devant vos convives.

Fin de cuisson au beurre fondu et fleur de sel.

8,76€

ATELIERS CULINAIRES DE LA MER

(PRIX / PERS.)

PLANCHA DE LA MER (140g)

Assortiment de brochettes servies avec aïoli « maison »

- Saumon soja et pavot
- Gambas flambées au Pastis
- Noix de Saint-Jacques
- Seiches grillées à la persillade

A PARTIR
DE 3,24€

BRASUCADE DE MOULES (400g)

Sauces au choix : Roquefort, tomates, cumin, pastis, crème fraîche et ciboulette

3,71€

PLATEAU DE CRUSTACES

Bouquet de crevettes, 1 langoustine, 2 bulots,
2 huîtres de Bouzigues, 6 bigorneaux, 1 pince de crabe
Accompagné de citron, sauce vinaigrette échalote et mayonnaise maison

6,53€

DECOUPE DE SAUMON GRAVELAX (50g)

Découpe devant les invités, de saumon Gravelax.
Servi sur une mini gaufre avec sa crème ciboulette

5,56€

ANIMATION ECAILLER (2 pièces)

Ouverture d'huîtres du bassin de Thau devant vos convives par notre cuisinier.
Servies avec condiments échalotes.

2,16€

ATELIERS CULINAIRES TERRE ET MER

(PRIX / PERS.)

ANIMATION WOK

- Wok de poulet et légumes croquants les 150g : 2,88€
Poulet mariné, poivrons, oignons, carottes, germes de soja et assaisonnements. 3,30€
- Wok de crevettes sautées à l'asiatique les 150g : 2,16€
Crevettes marinées et nouilles sautées.
- Wok nature les 120g : Nouilles sautées et légumes croquants 4,12€
- Wok à l'italienne les 150g :
Linguines, olives confites, basilic frais, tomates cerises et Parmigiano Reggiano.
Agrémenté de pesto rosso ou verde.

ANIMATION PLATS REGIONAUX (80g)

- Macaronade de viandes 1,95€
- Macaronade à la seiches
- Piste de moules
- Seiches à l'aioli

ANIMATION GALETTES BRETONNES

- La complète : Jambon, oeuf et fromage 3,09€
- La montagnarde : Lardons, reblochon, oignons, crème fraîche et gruyère 4,22€
- La nordique : Saumon fumé, fondue de poireaux et crème fraîche 4,74€

ANIMATION ACCRAS

- Les 5 pièces. Accras de légumes minute façon ahares. 3,09€

ANIMATION MINI PANINI

- Le savoyard : Allumettes de lardons fumés, reblochon et crème fraîche 0,92€
- L'italo/nordique : Saumon fumé, mozzarella, crème fraîche et basilic frais

PAELLA HALAL (500g)

- Cuisses de poulet halal, moules, gambas, calamars et crevettes, oignons, tomates, poivrons rouges et verts, petits pois et citron 11,55€

PAELLA CLASSIQUE (500g)

- Cuisses de poulet halal, moules, gambas, calamars et crevettes, oignons, tomates, poivrons rouges et verts, petits pois et citron 11,90€

PAELLA ROYALE (500g)

- Filet de poulet, lapin, émincé de porc et chorizo, moules, gambas, calamars, crevettes et bisque de homard, oignons, tomates, poivrons rouges et verts, petits pois et citron 15,14€

GARNITURES (150g)

- Frites maison : Pommes de terre servies avec un assortiment de sauces douces et épicées 2,02€
- Riz antique : Riz Basmati, tomates, oignons, poivrons, mais et raisins de Corinthe
- Riz à la valentienne
- Ratatouille d'antan
- Gratin dauphinois (pomme de terre, crème fraîche, oignons et noix de muscade)
- Pommes grenailles
- Tian de légumes
- Légumes du soleil grillés à la plancha et basilic frais

Boissons

BOISSONS FRAÎCHES

(À DISCRÉTION/PERS)

VERRES BIODÉGRADABLES INCLUS

SOFTS

Eau plate, pétillante, jus d'orange
et jus multivitaminé

1,10€

OU

Eau plate, pétillante, jus de
pomme et jus de fraise

SOFTS ET SODAS

Jus d'orange, Coca cola, Fanta
citron, Schweppes agrumes, eau
plate et pétillante

1,21€

BIO

Eau plate et pétillante, jus multi nature, j
us de raisins Cévennes, nectar de mangue,

2,20€

EAUX NATURELLES

EAUX PLATES

- En 50cl 0,40€
- En 1,5l 0,60€

EAUX PETILLANTES

- En 50cl 0,53€
- En 1,5l 0,74€

BOISSONS D'ANTAN

(À DISCRÉTION/PERS)

VERRES BIODÉGRADABLES INCLUS

- Limonade accompagnée de divers sirops
- Citronnade

1,17€

COCKTAILS SANS ALCOOL 1,78€

(25CL/PERS)

VERRES BIODÉGRADABLES INCLUS

Pina colada, Mojito et Punch.

BIÈRES SANS ALCOOL 1,22€

(27,5CL/PERS)

Tourtel twist agrumes, citron, Bavaria

BOISSONS CHAUDES

(15CL/PERS)

- THERMOS : Thé dosette, café et
chocolat en poudre (servis en thermos) 0,52€

- CAFETIÈRE MULTIFONCTIONS : Café,
thé et chocolat dosette 1,21€

- DOLCE GUSTO : Dosette espresso,
nesquick et thé Marrakech 1.03€

Inclus : Tasses jetables avec touillettes,
buchettes de sucre et dosette de lait.

PAUSE CAFÉ

1.82€

- Boissons fraiches (0,25cl / pers) :
Eau plate et gazeuse Cristalline, Jus de fruit

- Boissons chaudes (0,15cl / pers) :
Café et Thé servis en thermos avec sucre
bûchette, tasse jetable et dosette de lait

AUTRES PROPOSITIONS SUR DEMANDE

PRIX HT / PERSONNE

Vin & Alcool

VIN

(à titre indicatif 1 bouteille pour 5 personnes)

PACKS DE 3 BOUTEILLES (75CL)

DEVOIS DE PERRET 24.28€

AOP Languedoc (Millésime 2019)

- Vin blanc Bouche fruitée.
- Vin rosé Bouche gourmande.
- Vin rouge Bouche délicate.

CHEMINS DE PERRET 37.86€

IGP Pays d'Oc (Millésime 2018 et 2019)

- PINOT NOIR Rouge
- SAUVIGNON MUSCAT Blanc
- GRENACHE GRIS Rosé

PUECH-HAUT 59.20€

Gamme Prestige en 3 couleurs

AOP (Millésime 2018)

(Blanc, Rosé et Rouge)

VIN AU VERRE (15CL)

VERRE INCLUS

GRAVETTE DE CORCONNE AOC 2,37€

Rouge, Rosé et Blanc

VIN DE NOS RÉGIONS ROUQUET'S 2,24€

IGP Pays d'Oc (Millésime 2019)

- CHARDONNAY (Blanc)
- CINSULT (Rosé)
- SYRAH (Rouge)

CIDRE AU VERRE (18CL)

VERRE INCLUS

Cidre brut "Val de Rance" 1,25€

Cidre doux "Val de Rance" 1,50€

Cidre bio "Val de Rance" 1,61€

VIN A LA BOUTEILLE (75CL)

Millésime 2019

GALABERT Rouge AOP Pic Saint Loup 12.72€

GALABERT Rosé AOP Pic Saint Loup 12.62€

BALADE EN BIO (75CL)



Millésime 2019

LES OMBRAGES Rosé AOP 10.07€

LA COLLINE Rouge IGP 9.39€

ALCOOL

BIERES

- Heineken 25cl (vendu par 24) 27.24€

- Desperados 33cl (vendu par 24) 50.25€

WHISKY

- J&B (70CL) 22,88€

- Ballantine's (1L) 31.62€

- Jack Daniel's (1L) 43.38€

VODKA

- Zubrowka Biala (70cl) 16,75€

- Polliakov (1l) 22.18€

- Absolut Blue (70cl) 25.38€

GIN GORDON (70CL) 20.20€

GET 27 (1L) 25.48€

CHAMPAGNE (75CL)

- Nicolas Feuillatte brut 28.75€

- Mumm Cordon Rouge 41.73€

- Imperial Moët & Chandon 67.52€

COCKTAIL

2,95€ /PERS

VERRE 30CL INCLUS

- Punch maison

- Sangria rouge ou blanche

- Méthode champenoise

- Marquissette

BAR TENDER

3,71€ /PERS

VERRE 30CL INCLUS

- Mojito

- Blue Lagoon

- Cuba libre

- Bora Bora

AUTRES PROPOSITIONS SUR DEMANDE



Art de la table

GAMME NON JETABLE

- Assiettes toute taille confondu	0,42€
- Assiette avec encoche pour verre	0,42€
- Verrerie (eau, vin...)	0,42€
- Couverts	0,33€
- Pack assiette / fourchette + couteau	1,07€

GAMME JETABLE

- Assiette en carton blanc, diam 23cm (les 100)	7,73€
- Verre haut de gamme transparent 20cl (les 60)	6,49€
- Kit couverts 6 en 1 en plastique (les 50)	24,77€
- Couverts en plastique transparent 18cm (les 50)	5,56€
- Serviettes cocktail blanches 15*15cm (les 300)	7,35€
- Serviettes restaurant couleur 23*23cm (les 300)	8,83€

GAMME BIODEGRADABLE

- Assiettes repas blanches en canne à sucre. Diam : 26cm (les 50)	12,83€
- Assiettes à dessert blanches en canne à sucre. Diam : 23cm (les 50)	11,39€
- Gobelet compostable transparent décoré 20cl (les 50)	6,63€

- Nappe rectangle en tissu 1m80*1,20	14,70€
- Nappe ronde en tissu, diam 180cm	13,18€
- Mange debout nappé	27,04€



PRESTATION DE SERVICE

3 heures :	123.97€
5 heures :	206.61€
8 heures :	330.58€
Heure supplémentaire	45€
Livraison 30 km autour de Lunel	42,14€

A titre d'information :

- Petit-déjeuner, cocktail et goûter : 1 maître d'hôtel pour 50 personnes
- Cocktail dinatoire et repas : 1 maître d'hôtel pour 25 personnes et 1 cuisinier pour 30 personnes

TAUX DE TVA APPLIQUÉS

En livraison : 5,5% / Avec service : 10%

Ateliers et animations culinaires : 10%

Vin & Alcool et Art de la table : 20%

QUI SOMMES-NOUS?

Implantée dans l'Hérault, notre entreprise est spécialisée en restauration - traiteur. Depuis 10 ans, nous avons développé un savoir-faire renforcé aujourd'hui par une dizaine de personnes compétentes. Notre société s'appuie sur son expérience dans la performance sur les marchés :

- ✓ CE - Collectivités
- ✓ Entreprises - Commerces
- ✓ Particuliers
- ✓ Marchés publics

Ces dernières années Cocktail N Co a réalisé d'importants investissements pour optimiser aussi bien son service commercial que sa production. C'est à ce titre qu'aujourd'hui nous avons la structure pour réaliser des prestations importantes avec plus de 1000 personnes mais aussi des plus petites prestations mais qui se répètent dans le temps.

Mais que ce soit petites ou grandes prestations, **le «fait maison» reste de rigueur.** Notre grande flexibilité alliée à notre savoir faire nous permet aujourd'hui de changer de bord rapidement mais en gardant toujours le même cap : la satisfaction de nos clients !! Et nos clients nous le rendent bien : Veolia, Tam, Bouygues , Auchan, Carrefour, Dell, M+ Matériaux, Clinique PSL, Actémium... sont des clients qui nous font confiance.

Nos valeurs

Notre engagement : La qualité de finition de nos prestations
La qualité est au cœur de notre réussite. Nos collaborateurs sont tous impliqués dans notre démarche qualité par des réunions de sensibilisation, des formations (chaîne de froid, transformation, conservation, préparation, service...) et une responsabilité dans leur quotidien.

Ils sont compétents et autonomes quant à la prise de décisions urgentes que ce soit lors de prestation ou à la fabrication ; ce qui permet à nos équipes d'être très réactives et de respecter les délais. La qualification, la proximité et la disponibilité de nos équipes seront pour vous les plus sûrs garants d'un service approprié.

Spécialités et savoir-faire de l'entreprise

- ✓ Repas et Cocktails
- ✓ Les petits déjeuners, brunchs et goûters
- ✓ Les plateaux repas
- ✓ Les Ateliers gourmands
- ✓ Restauration en extérieur
- ✓ Mariages, anniversaires, barmitzva

Demandez-nous un devis !

Nous avons LA formule qui vous correspondra.

Prenez contact avec nous et notre commercial vous rendra visite.



06 66 46 92 02 ou 06 13 41 29 42



contact@cocktailnco.com

SUIVEZ-NOUS SUR :



www.cocktailnco.com



@cocktailnco



event-cocktailnco

ILS NOUS FONT CONFIANCE



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 : Application des conditions générales de vente.

Toute commande implique l'acceptation par nos clients de nos conditions générales de vente, à l'exclusion de tout autre document qui n'ont qu'une valeur indicative. Les conditions générales de vente prévalent en particulier sur les conditions générales d'achat du client. Seules les clauses particulières des contrats signés avec le client pourront les compléter, les préciser ou y déroger.

Article 2: Conditions de règlement, acceptation de la commande.

Toute commande subordonnée à une acceptation formelle de Cocktailnco doit être confirmée par mail ou par courrier, accompagnée d'un chèque d'acompte égal à 30% du prix TTC ou pour les entreprises d'un "Bon pour accord" valant d'acompte. Les factures sont réglées à réception. En application de la loi 92-1442 du 31/12/1992 : toute somme non payée à 30 jours entraîne une indemnité de 10% des sommes dues par mois de retard. Cette indemnité sera due à compter de l'envoi d'une mise en demeure.

Article 3 : Calcul et durée de validité des prix.

Les devis sont établis gratuitement. Pas de "droit de bouchon". La TVA est actuellement de 10% pour la nourriture, le service et les boissons non alcoolisées, de 20% pour la location de matériel et les boissons alcoolisées. Les livraisons sont au taux des marchandises soit 5,5%. Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif en cours à la date de rédaction du devis. Ils sont susceptibles de varier suivant le cours des produits et les conditions économiques avec avis préalable.

Article 4 : Modalités en cas d'annulation ou de modification de la commande.

Cocktailnco se réserve le droit de conserver l'acompte pour toute résiliation de commande faite par le client à moins de 7 jours de la réception. Toute modification de commande est subordonnée à l'acceptation de Cocktailnco et devra être signalée au moins 8 jours avant la date de réception. De 7 à 3 jours, en cas de dépassement du nombre de convives, Cocktailnco s'efforcera d'y faire face en augmentant au mieux les quantités livrées sans toutefois le garantir.

Article 5 : Réclamations.

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute remarque ou réclamation non signalée sur le bon de livraison ne pourra être prise en compte.

Article 6 : Modifications du menu.

Cocktailnco se réserve le droit de modifier légèrement le menu. En cas de difficulté d'approvisionnement des fournisseurs de certains produits, en particulier des produits frais, et dans ce cas elle s'engage à remplacer le produit manquant par un autre produit en quantité en prix et qualité équivalente.

Article 7 : Les livraisons sont effectuées dans les délais annotés. Dans des circonstances exceptionnelles, en cas de retard de plus d'1 heure sur l'horaire de livraison prévu au bon de commande, les frais de livraison seront supportés par Cocktailnco, sauf dans le cas des retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle. Le bon de livraison mentionnera l'heure de la livraison.

Article 8 : Matériel fourni par nos soins.

Perte, casse, dégradation du matériel loué fourni par nos soins et répertorié reste à la charge de notre client. Le retour du matériel à Cocktailnco est de la responsabilité du client. Ce dernier doit en assurer le retour dans les 3 jours suivant la date de la réception (du lundi au vendredi de 08h00 à 18h00).

A cette occasion, un bon de retour doit être signé contradictoirement. Sur demande le matériel peut être repris par Cocktailnco au prix d'une livraison.

Article 9 : Nourriture livrée.

Toute nourriture livrée est la propriété du client. Cocktailnco dégage sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où les clients conserveraient les produits restants à l'issue de la réception.