



TRAITEUR ET ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS DEPUIS 35 ANS

O1 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

de A jusqu'à 2

Nous vous accompagnons tout au long de la journée :

- Accueil café
- Cocktail
- Buffet chaud ou froid, repas
- Plateaux repas.

Et si vous le souhaitez, nous nous occupons de tout :

- restauration bien sûr mais aussi animations culinaires
- vaisselle à usage unique ou réutilisable
- mobilier, décoration florale
- matériel de réchauffe
- personnel de service

Sur mesure

Nous proposons nos services toute l'année (pas de fermeture en août) et nous livrons dans toute l'Ile de France.

Que vous soyez 30 ou 3000, nous adaptons notre prestation à vos besoins.

Toutes les composantes de notre prestation sont «à la carte» : il vous suffit de nous dire ce dont vous avez envie!

Toute une équipe

Nos commerciaux sont à votre écoute pour vous conseiller et vous établir un devis précis, poste par poste.

En cuisine, 4 chefs expérimentés, épaulés par leur second et une vingtaine de commis mettent leur savoir faire à votre service pour élaborer des mets de qualité.

En logistique, une équipe de 10 personnes met tout en œuvre pour vous servir dans les meilleurs délais, au plus près de votre prestation.



SOLIDAIRE AVANT TOUT

O1 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

Solidarité

Traiteur engagé et solidaire depuis 35 ans, nous formons et réinsérons des personnes éloignées de l'emploi : cuisiniers, serveurs, chauffeurs, magasiniers, préparateurs de commandes...

En tout, plus de 50 000 heures de travail en insertion financées chaque année. En moyenne, ce sont 60 salariés par an formés et 50% de retours à l'emploi.

Tout cela, grâce à vous : merci!

Accompagnement

Notre service des ressources humaines, dédié aux salariés en insertion, travaille chaque jour à les accompagner dans leurs démarches sociales (logement, CAF etc...).

Notre association actionnaire et son équipe de bénévoles, organisent des sorties culturelles, gèrent un fond d'entraide et assurent des cours de remise à niveau en français et calcul.

Formation

L'entreprise, lieu d'intégration par excellence, permet à nos salariés de ré-apprendre le monde du travail.

Pendant 2 ans, nous les formons aux métiers de la cuisine, de la logistique et du service.

En tout ce sont 20 000 heures de formation dispensées chaque année.



RESPONSABLE POUR LA PLANÈTE

O1 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

Eco-responsable

Nous sommes engagés sur le zéro plastique : près de 100% de nos emballages sont recyclables, biodégradables ou réutilisables.

Nous rationalisons nos livraisons pour limiter notre impact carbone et nous roulons en camion «propre».

Notre démarche éco-responsable est certifiée par EnVol, le label des entreprises qui s'engagent pour l'environnement.

ZÉRO PLASTIQUE

Qualité premium

Titulaire de l'Agrément Sanitaire Européen (FR 92.002.0102 CE), nous appliquons les procédures nécessaires pour vous garantir une qualité irréprochable.

Chaque commande suit 4 contrôles consécutifs et 24 à 48H après la livraison, vous êtes contactés pour évaluer la prestation avec un questionnaire en ligne.

Faits maison

Situés aux portes de Rungis, nous nous approvisionnons chaque jour auprès des producteurs d'Île de France.

Nous choisissons nos produits selon la saison en composant 2 cartes par an.

Nous privilégions les produits frais que nous cuisinons (pas d'assemblage).

Nous nous sommes entourés d'experts nutritionnistes pour vous proposer des quantités équilibrées afin d'éviter le gaspillage et de favoriser votre bien être.



QUOI DE NEUF ...

O1 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

L'avis de l'expert

Cette saison, **notre chef consultant** nous partage son expérience et son œil.

Vous pourrez découvrir le fruit de cette collaboration tout au long de cette nouvelle carte... des recettes étonnantes et originales!

Grâce à ce consultant culinaire, nous avons revu l'équilibre de nos pièces.

Vous avez voté!

Les plateaux composés salés, plébiscités l'hiver dernier, sont de retour!

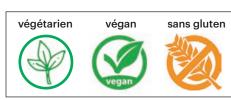
Forts de leur succès, nos chefs ont créé pour vous 3 nouveaux plateaux composés sucrés.

Depuis la mise en ligne de notre enquête satisfaction, vous avez donné la note de 87 / 100 sur la qualité générale de nos prestations.

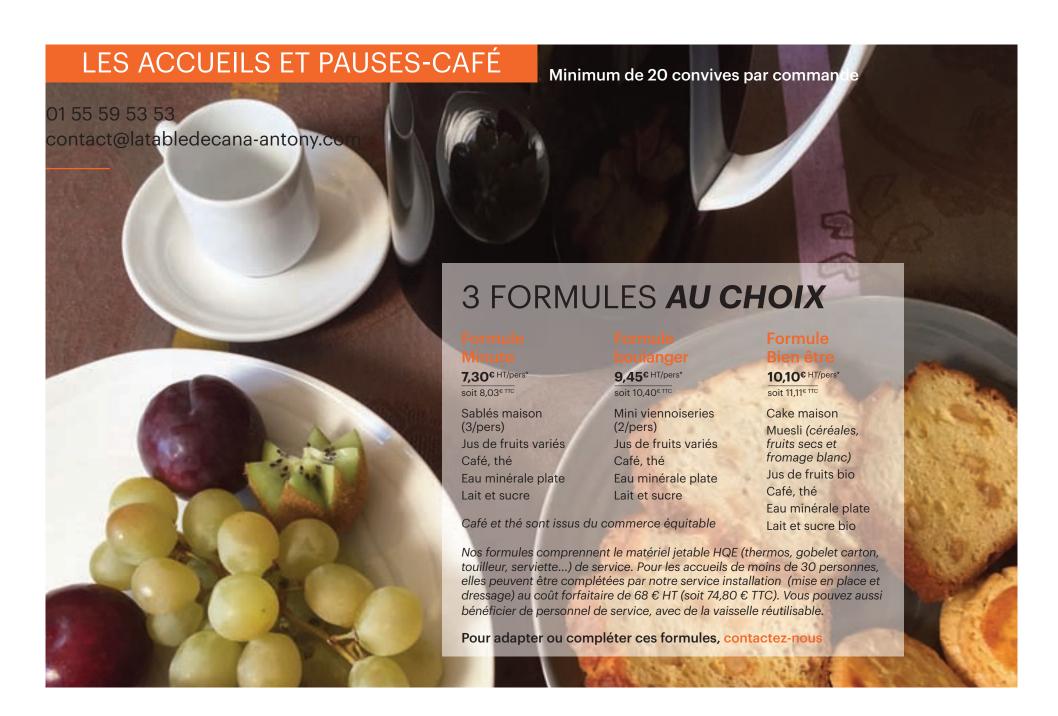
Plus de clarté

Entreprise, association ou particulier, désormais une seule et même carte pour tous, avec à la fois des prix Hors Taxe et Toutes Taxes Comprises.

Toujours des recettes végétariennes, vegan et sans gluten. Pour les repérer, suivez les picto!







^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



LES COCKTAILS

Minimum de 30 convives par commande

O1 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

Bon à savoir

Le cocktail est constitué de petites bouchées qui se dégustent debout sans assiette ni couvert.

Nos pièces sont servies en plateau de 50 ou 60, regroupant les différentes variétés d'une même catégorie de pièces.

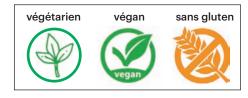
Pour bénéficier de plateaux associant plusieurs catégories de pièces, choisissez nos compositions salées ou sucrées.

Cette saison

«Tradition», «veggie» ou «à partager»... Découvrez cette saison nos nouvelles familles de pièces cocktail!

Plébiscitées depuis plusieurs saisons, les pièces végétariennes sont, cet été encore, mises à l'honneur.

Pour les repérer, suivez les picto!



Notre conseil

Pour votre cocktail, faites le choix de nos formules.
Plus économiques que les compositions à la carte, elles rassemblent nos pièces les plus demandées.

De l'apéritif en 1 heure au cocktail dînatoire de 2 heures ou plus, évaluez la durée de votre cocktail pour bien choisir votre formule.





^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.

LES COCKTAILS

01 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

NOS FORMULES

Formule 9 pièces

11,81€ HT/pers* soit 12,99€ TTC

6 pièces salées 3 pièces sucrées

Petits sablés à l'italienne Mini wraps mania Mini pains régionaux Piques gourmands Bouchées fromagères Box à croquer Péchés mignons Mini gâteaux de maman Résolument chocolat

Formule 12 pièces

16,07€ HT/pers* soit 17,68€ TTC

8 pièces salées 4 pièces sucrées

Maki de légumes
Mini wraps mania
Mini pains régionaux
Piques gourmands
Mini muffins à la française
Bouchées fromagères
Petits sablés à l'italienne (2)
Macarons
Résolument chocolat
Incontournables tartelettes
Mini gâteaux de maman

Formule 16 pièces

21,95€ HT/pers* soit 24,14€ TTC

12 pièces salées 4 pièces sucrées

Petits sablés à l'italienne
Mini wraps mania
Mini pains régionaux (2)
Piques gourmands
Bouchées fromagères
Box à croquer (2)
Mini muffins à la française (2)
Salades façon cocktail
Gaspacho tricolores
Box vitaminée
Péchés mignons
Salambo arc-en-ciel
Mini gâteaux de maman

Formule 21 pièces

28,72€ HT/pers*
soit 31,59€ TTC

16 pièces salées 5 pièces sucrées

Pains surprise (2)
Petits sablés à l'italienne
Mini wraps mania (2)
Mini pains régionaux (2)
Salades façon cocktail
Mini muffins à la française (2)
Tout chaud devant
Box à croquer (2)
Bouchées fromagères
Gaspacho tricolores (2)
Péchés mignons
Incontournables tartelettes
Sushi aux fruits (2)
Salambo arc-en-ciel

Possible de remplacer certaines pièces par des pièces de prix équivalents

^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



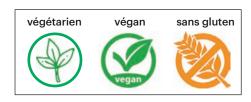
01 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

Bon à savoir

Le buffet, froid ou chaud, servi debout «à la française» ou assis «à la russe» est une prestation composée de grands plats à partager.

Contrairement au cocktail fait de petites bouchées, le buffet demande des assiettes et des couverts pour être dégusté.

Pour repérer nos recettes, suivez les picto!



Cette saison

Cette saison, nous vous proposons 6 buffets soit 4 froids et 2 chauds.

Pour chaque menu, vous pouvez choisir 2 entrées, 2 plats et 2 desserts parmi les 4 proposés, de quoi offrir une belle variété à vos convives.

Dans chaque menu, vous, retrouverez un plat de viande, de volaille, de poisson et une assiette végétarienne.

Chaque buffet comprend : pain bio individuel, sel, poivre et condiments.

Notre conseil

Ne sous estimez pas l'appétit de vos convives : nous avons prévu des quantités adaptées et parfaitement équilibrées.

En complément du menu, laissez-vous tenter par notre plateau de 5 fromages AOC et son pain aux noix (4,35 €HT - 4,79 €TTC / personne).

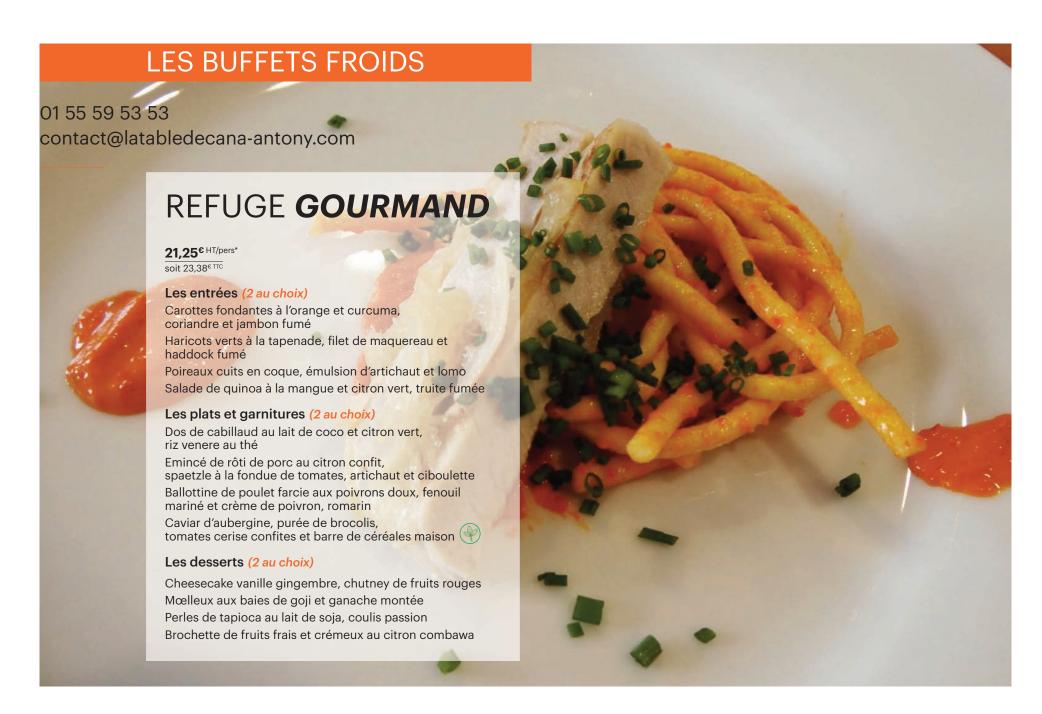
Pour les buffets chauds ou les repas, prévoyez du personnel de service (dressage, préparation, service) et la location du matériel de réchauffe (étuve, chafing dish...).



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.

LES BUFFETS FROIDS 01 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com DÉLICEUX PARTAGE 18,30€ HT/pers* soit 20,13€ TTC Les entrées (2 au choix) Antipasti (légumes grillés, olives marinées, eubes de polenta grillés aux herbes) Gaspacho à l'avocat et aux zestes de citron Méli-mélo de crudités enrubannées, vinaigrette citronnée à la ciboulette, graines de pavot et sésame Salade de pommes de terre aux harengs marinés, échalotes et radis roses Les plats et garnitures (2 au choix) Filets de rouget, concassée de tomates et basilic, riz aux pointes d'asperges et fines herbes Rôti de porc sauce ravigote et salade d'haricots verts Magret de canard, sauce au persil, olives vertes, amandes effilées et pommes grenaille Tartelette d'artichaut, petits pois et parmesan, salade de risoni aux légumes de saison, pesto maison Les desserts (2 au choix) Cake semoule à la cardamome et ananas Entremet chocolat Tartelette amande et cerise Compotée de mangue, brunoise d'ananas et chantilly coco

^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



LES BOÎTES GOURMANDES

Minimum de 20 boîtes par commande

O1 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

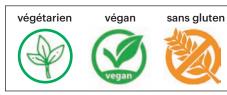
Bon à savoir

Pour un déjeuner rapide à petit prix, nos boîtes gourmandes sont idéales.

Chaque boîte comprend:

- 1 bouteille d'eau plate (50cl)
- Un gobelet
- un sachet couverts biodégradable avec serviette, sel et poivre

Pour repérer nos recettes, suivez les picto!



Cette saison

Nous vous proposons 3 boîtes composées par thème :

- la boîte campagnarde aux accents du terroir,
- la boîte mexicaine aux saveurs latino
- la boîte méditerranéenne,
 100% végétarienne.

Dans chaque boîte, vous, retrouverez un sandwich, une salade et un dessert.

Notre conseil

Vous n'avez pas la possibilité de préparer un pique-nique ou le lieu de votre événement ne se prête pas à la tenue d'un buffet...
Choisissez nos boîtes gourmandes!

Nos 3 compositions s'adapteront aux goûts de vos convives.

Elles ont été élaborées de manière à constituer un repas complet et équilibré



^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.



LES PLATEAUX-REPAS

Minimum de 10 plateaux par commande

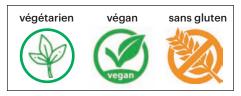
O1 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

Bon à savoir

Chaque plateau comprend : gobelet (ou bodega en verre), couverts, serviette, pain boule bio, sel, poivre et condiments.

Nous livrons sous 48 heures, partout en Île-de-France du lundi au samedi.

Pour repérer nos recettes, suivez les picto!



Cette saison

Réalisés à partir de produits frais par notre équipe dédiée aux plateaux-repas, découvrez cette saison 4 gammes de plateaux-repas : de la gamme économique à la gamme prestige, elles s'adaptent à toutes les circonstances.

Nous avons tenu compte de vos avis pour améliorer nos recettes et l'équilibre nutritionnel de nos plateaux : des quantités plus mesurées avec un goût valorisé!

Notre conseil

Dans chacune de nos gammes (hors décontractée), vous pouvez remplacer le coffret avec assiettes par un coffret à compartiments en pulpe de canne, totalement biodégradable.

Une belle occasion de **réduire** les emballages en faisant des économies : selon la gamme, vous gagnez de 0.50 € à 2 € avec le coffret éco.

PRÉSERVEZ

LA PLANÈTE EN CHOISISSANT

LE COFFRET



^{*} Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.



^{*} Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.



LA CARTE DU SOMMELIER

Pour les prestations avec maîtres d'hôtel, seules les bouteilles ouvertes sont facturées

O1 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

Sans alcool

Eau de source (50 cl)	1,17 ^{€ HT} 1,29 ^{€ TT}
Eau de source (1,5L)	1,12 ^{€ HT} 1,23 ^{€ TT}
Vittel (1,5L)	1,57 ^{€ HT} 1,73 ^{€ TT}
Evian (1,5L)	1,70 ^{€ HT} 1,87 ^{€ TT}
Badoit (1L)	1,83 ^{€ HT} 2,01 ^{€ TT}
Perrier (1L)	1,99 ^{€ HT} 2,19 ^{€ TT}
Jus d'orange (1L)	3,93 ^{€ HT} 4,32 ^{€ TT}
Les softs Jus d'orange (1L)	3,93 ^{€ HT} 4,32 ^{€ TTO}
Jus multifruits (1L)	4,23 [€] HT 4,65 [€] TT
Jus d'ananas (1L)	5,15 ^{€ HT} 5,66 ^{€ TT}
Jus de pomme ou de pamplemousse (1L)	5,42 ^{€ HT} 5,96 ^{€ TT}
Coca-Cola, Light, Zéro (1,5L)	4,21 ^{€ HT} 4,63 ^{€TT}
Les bio	
Jus d'orange (1,5L)	7,41 ^{€ HT} 8,15 ^{€ TT}
Jus multifruits (1,5L)	7,41 ^{€ HT} 8,15 ^{€ TT}

Vins

Les blancs

Chardonnay Pays d'Oc	9,12 ^{€ HT} 10,94 ^{€ TTC}
Sauvignon la Petite Perrière	9,59 ^{€ HT} 11,52 ^{€ TTC}
Bordeaux Deschartrons	9,72 ^{€ HT} 11,66 ^{€ TTC}
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut	12,18 ^{€ HT} 14,62 ^{€ TTC}
Anjou La Rebellerie (Bio)	13,28 ^{€ HT} 15,94 ^{€ TTC}
Chablis Chausseron	25,27 ^{€ HT} 30,32 ^{€ TTC}

Les rouges

Bordeaux Deschartrons	9,94 ^{€ HT}	11,93 ^{€ TTC}
Pinot noir la Petite Perrière	10,66 ^{€ HT}	12,79 ^{€ TTC}
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut	: 12,18 ^{€ HT}	14,62 ^{€ TTC}
Saumur Champigny	12,94 ^{€ HT}	15,53 ^{€ TTC}
Anjou-Villages La Rebellerie (Bio)	14,72 ^{€ HT}	17,66 ^{€ TTC}
Chinon Les Lutinières	15,38 ^{€ HT}	18,46€ TTC
Côtes du Rhône-Villages Domaine des Amadieu (Bio)	3 18,57 ^{€ HT}	22,28€ TTC
Brouilly Château des Tours	19,64 ^{€ HT}	23,57 ^{€ TTC}

Bulles et Cie

Les champagnes et pétillants

Maison Gruet	32,52 ^{€ HT} 39,02 ^{€ TTC}
Champagne Nicolas Feuillate	44,50 ^{€ HT} 53,40 ^{€ TTC}
Blanc de blanc brut Veuve Lapérière	12,23 ^{€ HT} 14,68 ^{€ TTC}
Cidre brut	4,52 ^{€ HT} 5,42 ^{€ TTC}

Les alcools et cocktails

Whisky J&B (70cl)	32,99 ^{€ HT} 39,59 ^{€ TT}
Kir vin blanc/pers	2,69 ^{€ HT} 3,23 ^{€ TT}
Kir Royal/pers	3,55 ^{€ HT} 4,26 ^{€ TT}
Punch maison/pers	4,62 ^{€ HT} 5,54 ^{€ TT}
Soupe de champagne/pers	5,02 ^{€ HT} 6,02 ^{€ TTC}

Solidaire jusqu'au bout

Nos vins bio d'Anjou sont élaborés par un ESAT «l'Arche de la Rebellerie», en bio dynamie depuis 2012

^{*} Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



NOTRE GUIDE DE COMMANDES

O1 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

Appelez-nous

Nos commerciaux sont à votre écoute du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00.

Ils sauront vous conseiller au mieux en fonction de vos attentes et établiront avec vous les composantes de la prestation selon vos envies et votre budget.

48 à 72 heures après votre appel, nous vous adressons un devis, par mail ou courrier.

Notre devis

Détaillé poste par poste, notre devis vous indique le budget à prévoir pour la réalisation de votre réception.



Dès réception, vous pouvez changer d'avis, modifier ou préciser certains éléments : il vous suffit de nous en parler!

Votre commande

5 jours ouvrés avant la prestation, vous nous donnez votre accord sur le devis proposé en nous l'adressant signé avec un chèque d'acompte.

Puis, **72 avant l'événement**, vous nous confirmez le nombre définitif de personnes.

Et le jour J, nous serons là pour faire de votre réception un véritable succès!

Informations sur les allergènes (gluten, crustacés, œuf, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, poissons): nos commerciaux sont à votre disposition pour vous indiquer les allergènes présents dans nos produits. Agrément sanitaire (FR 92.002.0102 CE)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à notre offre traiteur (pauses-café, cocktails, buffets, repas, snacks et plateaux-repas). Elles sont téléchargeables sur notre site www.latabledecana-antony.com. Le fait de passer commande implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions de vente. Celles-ci prévalent à tout autre document.

DEVIS / COMMANDES

- 1- Toute demande de prestation donne lieu à l'établissement d'un devis par notre équipe commerciale. Ce devis est valable 1 mois.
- 2- Pour confirmer votre commande, vous devez nous renvoyer (par courrier, fax ou mail) le devis signé avec la mention « bon pour accord » (avec, le cas échéant, votre cachet commercial) et nous adresser un chèque ou un virement d'acompte (voir article suivant). Cette confirmation doit nous parvenir au plus tard dans les 72 heures qui précèdent la prestation.
- 3- Pour les commandes inférieures au minimum requis, un supplément forfaitaire vous est demandé. Pour les commandes de plateaux-repas ou snacks inférieures à 10 unités, un supplément forfaitaire de 20 € est demandé.

MODIFICATION / ANNULATION

- 1- La commande peut être modifiée jusqu'à sa confirmation définitive (72 heures avant la prestation). Au-delà des 72 heures et jusqu'à 48 heures avant la livraison, si vous souhaitez modifier votre commande, nous nous efforçons de vous donner satisfaction mais sans garantie. Un surcoût est alors possible qui vous sera soumis pour accord.
- 2- Le nombre définitif de convives peut être ajusté jusqu'à 48 heures avant la prestation sans dépasser 10% (en plus ou en moins) du nombre total prévu à la commande.
- 3- Toute annulation de commande doit se faire par écrit. Si l'annulation intervient 48 heures avant la livraison, la commande initiale vous sera facturée à hauteur de 80% du montant total.
- 4- Aucune annulation ou modification ne peut être prise en compte dans les 24H précédant la livraison. La commande initiale vous est alors facturée à hauteur de 100% du montant total.

PRODUITS

1- Nos produits sont destinés à la consommation immédiate (dans les 6H maximum) et sont conçus en général pour une dégustation froide. En cas

- de dégustation chaude, les procédés de réchauffe vous sont indiqués pour une consommation optimale de nos produits. Il vous appartient de vous y conformer.
- 2- Il est de votre responsabilité de respecter les conditions de conservation (maintien au froid \leq 4°C jusqu'à 1H avant leur dégustation). Si vous n'avez pas de possibilité de stockage au froid, nous pouvons mettre à votre disposition des caissons isothermes (moyennant le coût d'une reprise). Pour en savoir plus, contactez-nous.
- 3- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée. En cas de réception avec personnel de service, celui-ci est tenu de détruire les marchandises non consommées à l'issue de la prestation.
- 4- Signataire du pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire (juillet 2013), La Table de Cana peut être amenée à mettre en place un procédé de reprise des surplus alimentaires pour leur valorisation (re-conditionnement et acheminement vers des associations ou structures servant des denrées alimentaires aux personnes dans le besoin). Dans ce cas, vous en êtes informé et vous êtes dégagé de toute responsabilité sur le devenir des surplus revalorisés.
- 5- Pour les cas d'allergie alimentaire, des solutions (sans porc, sans gluten, etc...) sont possibles : merci de nous consulter.
- 6- Nous nous réservons le droit de modifier la composition de nos offres en fonction des aléas liés aux approvisionnements. Nous nous engageons dans ce cas à vous informer des modifications et à n'effectuer la prestation qu'avec votre accord.
- 7- Les photos ne sont pas contractuelles mais sont le reflet de nos produits.
- 8- Suite au décret N°2002-1465 du 14/12/02 nous vous informons que les viandes bovines sont d'origine : France et Communauté Européenne.

LIVRAISON

1- Nous livrons du lundi au samedi dans toute l'Île-de-France (livraison le dimanche sur demande, avec supplément).

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53 contact@latabledecana-antony.com

- 2- Nous assurons la livraison avec un battement horaire d'une heure et demi (en plus ou en moins) par rapport à l'heure fixée pour la livraison.
- 3- Les frais de livraison minimum sont forfaitaires selon la zone desservie. Zone 1 (75, 92, 91, 94) : $50 ext{ € H.T. Zone 2 (93) : }65 ext{ € H.T. }$ Zone 3 (77, 78, 95) : $85 ext{ € H.T. }$

Selon la prestation (volume de la commande), ce minimum forfaitaire peut être majoré. C'est pourquoi sur la base de ce barème forfaitaire, les frais à prévoir pour votre livraison vous sont indiqués par notre service commercial au moment de la validation de votre commande.

- 4- La livraison est gratuite sur Antony (92) et limitée à 10 € H.T. pour toutes les communes limitrophes (Wissous, Fresnes, Massy, Bourg-La-Reine, Verrières-le-Buisson, Chatenay-Malabry).
- 5- Les livraisons avec contraintes particulières (heure fixe, attente, procédure administrative pour l'accès...) peuvent faire l'objet d'un tarif spécial indiqué avec la confirmation de votre demande.
- 6- Les éléments de la livraison (produits, adresse et horaires) sont définis sur le bon de commande. Merci de vérifier l'exactitude et la précision (bâtiment, code porte, numéro de salle et contact téléphonique) des informations délivrées. En cas de données erronées ou insuffisantes de votre part, entraînant un retard ou une impossibilité de livrer, la totalité de la prestation sera due. Toute difficulté de livraison non précisée au moment de la commande, entraînera des frais supplémentaires
- 7- A l'issue de la livraison, un bon de livraison vous est remis. Vous devez y noter toutes les réserves et réclamations que vous jugez nécessaires et faire signer le document par une personne ayant délégation. Passé la livraison, aucune réclamation ne pourra être acceptée.
- 8- Tout retard ou annulation de livraison dû à un cas de force majeure ne pourra pas être imputé à la Table de Cana.

MATÉRIEL

Le matériel mis à disposition pour la prestation (vaisselle, verrerie, mobilier, linge etc...) ainsi que le matériel nécessaire au transport et à la conservation (caisson isotherme, caisse de transport, etc...) doit être restitué dans les 48 heures (reprise effectuée par nos soins). En cas de perte ou de casse, le matériel perdu ou endommagé sera facturé au tarif neuf.

ACOMPTE, FACTURATION ET PAIEMENT

1- Pour toute commande et sauf accord particulier, vous devez verser, à la commande, un acompte de 70% du montant total TTC.

2-Toute commande doit être réglée dans un délai maximum de 30 jours à date de facture. Celle-ci vous est envoyée par courrier après la livraison. Le paiement peut se faire par virement ou chèque à l'ordre de La Table de Cana SA. Conformément à la loi (art. L441-6), en cas de retard de paiement, le débiteur sera tenu de payer un intérêt de retard à La Table de Cana SA, égal à 3 fois le taux d'intérêt légal. Cet intérêt de retard est exigible sans qu'un rappel soit nécessaire et sera calculé à compter du jour d'échéance de la facture et sur son montant TTC. Une indemnité forfaitaire de 40 € (Art D 441-5 du Code du commerce) devra être versée en sus pour frais de recouvrement et ce, dès le premier jour de retard de paiement.

- 3- Les prix indiqués sur la validation de votre commande sont ceux en vigueur au jour de la commande.
- 4- Tous nos prix sont indiqués en euros. Ils sont assujettis au taux de TVA (en vigueur au moment de la commande). Au 01/01/2014, ce taux est égal à 10% sauf pour les alcools et les services où il est fixé à 20%. En cas de changement de la législation sur le taux de TVA applicable, un réajustement des prix pourra être effectué.
- 5- Nos prix peuvent être modifiés en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.

REDEVANCE SACEM

Conformément aux lois du 11 mars 1957 et du 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge de l'organisateur, c'est-à-dire à la charge du client. La déclaration correspondante doit être effectuée par le client auprès de la SACEM Société des Auteurs, Compositeurs et Éditeurs de Musique. La Table de Cana dégage toute responsabilité.

LITIGES

Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées sans réserve. En cas de litige, seul le tribunal de Nanterre (92) est compétent. La Table de Cana SA au capital de 90 000 € 5 bis avenue Maurice Ravel - 92168 Antony Cedex

RC Nanterre B 343 586 590 00030 – NAF 555D – APE 5621Z N° intracommunautaire FR 49 343 586 590 Tel : 01 55 59 53 53 – Fax : 01 55 59 53 59 – www. latabledecana-antony.com