



LE PIED DU COLOMBIER

Vous souhaitez la bienvenue

Nous vous remercions d'avoir consulté Le pied du Colombier, Prest'Assiette pour l'organisation de votre réception de mariage.

Vous trouverez ci-joint nos propositions de cocktails, buffets, menus et prestations diverses.

Nous restons à votre écoute pour toute suggestion et sommes à votre disposition pour toute proposition personnalisée en fonction de vos souhaits.

Soyez certains que nous mettrons tout en œuvre pour que votre mariage soit en tout point une réussite et un souvenir inoubliable.



ESPACE APÉRITIFS

Tarifs 2024 TTC

LES INDIVIDUELS

Pain surprise "charcuterie" 10pers_80 pièces	37,90€
Pain surprise "charcuterie-fromage-poisson" 10pers_80 pièces	41,70€
Pain surprise "charcuterie" 20pers_170 pièces	54,50€
Pain surprise "charcuterie-fromage-poisson" 20pers_170 pièces	58,70€

PLAQUE SALÉE 15 / 20 PERSONNES

Pizza tomate-fromage	32,60€
Pizza jambon-tomate-fromage	35,20€
Pizza jambon-tomate-champignon-fromage	37,90€
Pizza Pipérade-chèvre	41,80€
Pissaladière	39,90€
Tarte oignons & noix	35,20€
Tarte Provençale ail-persil-crème	41,80€
Quiche Lorraine	41,80€
Tarte Savoyarde "reblochon patates lardons"	44,80€

FEUILLETÉS SALÉS mini 20 pièces de la même sorte

Olives, saucisse, anchois, fromage, croissant jambon	1,20€ pièce
--	----------------

PIC'APÉRO SUR SUPPORT 300 pièces

Saucisson, cornichon, surimi, radis, concombre, fromage, fruits secs, Mozzarella, tomates, olives, melon jambon cru ou poire jambon cru	166,70€ pièce
---	------------------





ESPACE APÉRITIFS

Tarifs 2024 TTC

PLATEAU DE LÉGUMES

CROQUANTS & SAUCE BULGARE

Carottes, choux-fleurs, céleris, tomates, radis & endives

62,70€
pièce

CANAPÉS COCKTAIL

mini 20 pièces de la même sorte

Fromage fines herbes / tomate confite

Saumon fumé

Miel jambon et noix

Crevettes cocktail

Mousse et magret de canard/pain d'épice

Tomate/oeuf

Coppa, courgette, pesto

Tomate/asperges

Roquefort/pain d'épice

1,20€
pièce

MACARONS

Foie gras/figue

Crème de bleu/poire

1,80€
pièce



LES MISES EN



BOUCHE

Tarifs 2024 TTC

LES BROCHETTES SAVEURS mini 20 pièces de la même sorte

Tomate-mozzarella-olive	1,80€
Saumon fumé à l'ananas et concombre	pièce
Jambon de montagne, melon	
Gruyère, viande séchée des Alpes, fruits secs	
Magret de canard, poire	
Saint Jacques, coppa	
Poulet, tomate confite, salade	
Crevette, mange tout, tomate confite	

LES SAUTÉS EN BOUCHE mini 20 pièces de la même sorte

Chèvre, pruneau, poitrine fumée	1,40€
Volaille à la graine de moutarde et flanc de porc	pièce
Acras de morue, boudin créole	
Nems de reblochon	

LES VERRINES SALÉES mini 20 pièces de la même sorte

Mousse de saumon aux agrumes	2,00€
Rougail d'avocat au crabe	pièce
Cappuccino de betterave et carotte	
Nuage de foie gras et lentilles	
Tartare tomate, concombre, fêta, basilic	
Velours d'avocat et saumon	
Tzatziki aux légumes croquants	
Crème montée, ciboulette, citron, crabe	
Perle du japon, crevette, surimi	
Concombre et crevettes à la crème de ciboulette	



LES MISES EN



BOUCHE

Tarifs 2024 TTC

LES COUPELLES

mini 20 pièces de la même sorte

Carpaccio de boeuf au parmesan

2,00€

Carpaccio de St-Jacques au citron vert

pièce

LES BRUSCHETTES

mini 20 pièces de la même sorte

Chèvre, coeur d'artichaut, ciboulette

1,50€

Jambon cru de Savoie et fromage frais

pièce

Mousson de canard / chutney

Terrine, confiture d'oignons

LES NAVETTES GOURMANDES

mini 20 pièces de la même sorte

Roquefort et noix

1,50€

Thon au poivre vert

pièce

Saumon frais

Ail et fines herbes

LES CROUSTADES

mini 20 pièces de la même sorte

Compotée de poire aux épices et roquefort

1,50€

Poulet à l'estragon

pièce

Chèvre frais et romarin

Carotte, hareng doux, coriandre

Rosbif à la graine de moutarde/tomate cerise confite

Crabe et piment rouge



LES MISES EN



BOUCHE

Tarifs 2024 TTC

PLAQUES SUCRÉES

70/80 pièces

Pomme & cannelle

50,05€

Abricot

55,80€

Mirabelle ou poire

62,40€

LES VERRINES SUCRÉES

mini 20 pièces de la même sorte

Mousse au chocolat et éclats de nougatine

1,90€

Mousse citron et coulis

pièce

Soupe de melon glacé au miel et groseille

Pomme au caramel et noisettes

Pana cotta vanille et fraise

Gaspacho de fraise à la menthe

Ananas/noix de coco

Fruits rouges, fromage blanc et spéculos

Pana cotta chocolat et framboise

Pana cotta chocolat et menthe





* LES
BUFFETS
FROIDS





LE DÉCOUVERTE

38,00€/ pers

Tarifs 2024 TTC

- **LE BUFFET DES ENTRÉES**

Le cocktail d'agrumes à l'émietté de thon et fruits de mer

La salade bressane au magret fumé et gésier confit de canard, pain d'épice

Le taboulé à la menthe aux fruits secs

Les coques melon et pastèque

La salade de penne au pistou

Le zaalouk de courgettes

- **LES SAVEURS DE LA MER**

La buchette de saumon en mosaïque sauce fine herbes

- **LES SALAISONS SUR SUPPORT**

Les charcuteries Italiennes

- **LES VIANDES FROIDES**

2 ou 3 au choix selon le nombre

Le filet de volaille fermière en chaud-froid

Le gigot d'agneau en gelée à la menthe

La cascade de boeuf rôti

La pièce de veau aux senteurs de Provence

Pots de condiments & sauces

- **LES FROMAGES**

La coupe de fromage blanc battu ou les fromages de nos régions

DESSERT POSSIBLE EN SUPPLÉMENT
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
CAFÉ OFFERT



LE GASTRONOMIQUE

44,20€/pers

Tarifs 2024 TTC

- **LE BUFFET DES ENTRÉES**

La salade de concombre à l'Asiatique

La salade de boulgour aux légumes épicés

La salade Bressane au magret et gésier de canard, croûtons de pain d'épices, pignons de pin

Les coeurs d'artichaut et palmier aux crevettes à l'émietté de Roquefort

- **LES SAVEURS DE LA MER**

Le duo de saumon frais et fumé par nos soins, mini blinis et crème mousseline aux herbes

- **LES SALAISONS SUR SUPPORT**

Le jambon d'Aoste, billes de melon et pastèque au Porto

Le pavé du charcutier aux herbes

Les profiteroles de rillettes

- **LES VIANDES FROIDES**

La pièce de boeuf rosée

La pièce de veau rôtie

Les viandes sont accompagnées de Caponata Sicilienne

Condiments-beurre-mayonnaise

Légumes au vinaigre

- **LES FROMAGES**

La coupe de fromage blanc battu ou les fromages de nos régions

DESSERT POSSIBLE EN SUPPLÉMENT
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
CAFÉ OFFERT



LES
* BUFFETS
FROIDS ET
PLATS
CHAUDS *





LE TRADITION

35,80€ /pers

Tarifs 2024 TTC

● LE BUFFET DES ENTRÉES

Le mesclun à la viande séchée des Alpes, julienne de gruyères de Savoie, croûtons, noix de pays

La grande salade végétarienne

Les crozets au Sarrazin et rouelle de saucisse fumée

Les tomates mozzarella en mille feuilles au basilic

La terrine fromagère au roquefort, compotée de poire

La terrine de St Pierre et Saumon

● LES SALAISONS SUR SUPPORT

La ballotine de pintade aux olives

Le duo de jambon en marquise

● LES METS CHAUDS AU CHOIX

Servis à l'assiette

L'émincé de volaille, vapeur de vinaigre de framboise et baies roses

La gigolette de poulet fermier face fine, braisée à la Champenoise

Le gigot d'agneau rôti au four, en croûte d'herbes parfumées

Les garnitures (2 au choix)

Gratin Dauphinois - Paillasson de pomme de terre - Farcement Savoyard - Flan de courgettes - Frite de polenta grillée au beurre - Gratinée de crozets - Tomate confite - Gratin Dauphinois aux trompettes - Ballottin de haricots verts et carottes - Brochette mixte de légumes - Risotto printanier et sa tuile de parmesan - Tian provençal - Parmentier à la mousse de céleri

● LE FROMAGE

Trilogie de fromage de nos régions ou petite faisselle à la crème

DESSERT POSSIBLE EN SUPPLÉMENT
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
CAFÉ OFFERT



LE SAVOYARD

38,30€/pers

Tarifs 2024 TTC

● LE BUFFETS DES ENTRÉES

Les pommes à l'huile aux champignons et diots de montagne

Fraîcheur de tomate, mozzarella et basilic

Macédoine de petits légumes - les oeufs farcis au bleu

Salade Savoyarde : croûtons - lardon - gruyère - noix - salade verte - chou blanc - raisin

Nouilles Savoisiennes au thon - tomata - oeuf - poivron - vinaigrette à l'huile d'olive

● LES POISSONS DE LAC

Bûchette de truite aux queues d'écrevisses sauce mousseline

● CHARCUTERIE DU TERROIR

présentation sur support

Terrine fermière maison au génépi

Jambon cru de Savoie - jambon cuit à l'os aux herbes

Saucisson de montagne - Pots de condiments

● LES METS CHAUDS AU CHOIX

Servi à l'assiette

Giglette de canard désossée farcie aux champignons sauvages

Noisette de porc aux morilles

Suprême de poulet fermier sauce crémeuse à l'estragon

Noix de veau rôtie aux pleurotes

Les garnitures (2 au choix)

Gratin Dauphinois - Paillason de pomme de terre - Farcement Savoyard - Flan de courgettes - Frite de polenta grillée au beurre - Gratinée de crozets - Tomate confite - Gratin Dauphinois aux trompettes - Ballottin de haricots verts et carottes - Brochette mixte de légumes - Risotto printanier et sa tuile de parmesan - Tian provençal - Parmentier à la mousse de céleri

● LE FROMAGE

Trilogie de fromage de nos régions ou petite faisselle à la crème

DESSERT POSSIBLE EN SUPPLÉMENT
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
CAFÉ OFFERT



LE TOUT BUFFET

39,60€/pers

Tarifs 2024 TTC

● LE BUFFET DES ENTRÉES

Salade hawaïenne : Chou blanc, ananas, mayonnaise, crème, tomate, raisin sec, poivron vert, curry

Tagliatelles au saumon fumé

Concombre à la crème de ciboulette

Salade de riz façon paella

Salade de pastèques et melon au basilic, éclats de chèvre frais

Ballottine de la mer aux petits légumes

Marquise au jambon cru et jambon blanc

Terrine fromagère au roquefort et sa compotée de poire

● LE BUFFET DES METS CHAUDS

Servis en Chafing dish

2 ou 3 plats à choisir selon le nombre de convives

Émincé de poulet fermier sauce crémeuse à l'estragon

Émincé de boeuf aux champignons noirs et germes de soja

Sauté de canard à la gelée de cerise acidulée

Sauté de porc au caramel à l'asiatique

Les garnitures (2 au choix)

Gratin dauphinois

Tomate grillés aux herbes

Légumes croquants au quinoa

● LE FROMAGE

Trilogie de fromage de nos régions ou petite faisselle à la crème

DESSERT POSSIBLE EN SUPPLÉMENT
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
CAFÉ OFFERT



LE DÉCOUVERTE

42,00€/pers

Tarifs 2024 TTC

- **LE BUFFET DES ENTRÉES**

Le cocktail d'agrumes à l'émietté de thon et fruits de mer

La salade bressane au magret fumé et gésier confit de canard, pain d'épice

Le taboulé à la menthe aux fruits secs

Les coques melon et pastèque

La salade de penne au pistou

Le zalouk de courgettes

- **LES SAVEURS DE LA MER**

La buchette de saumon et mosaïque sauce fine herbes

- **LES SALAISONS SUR SUPPORT**

Les charcuteries Italiennes

- **METS CHAUDS AU CHOIX**

Servis à l'assiette

Le délice de canard confit aux girolles

Le pavé de rumsteck, réduction de vin rouge au poivre de Sichuan

La caille rôtie désossée flambée au cognac, face fine aux trompettes

Les garnitures (2 au choix)

Gratin Dauphinois - Paillasson de pomme de terre - Farcement Savoyard - Flan de courgettes - Frite de polenta grillée au beurre - Gratinée de crozets - Tomate confite - Gratin Dauphinois aux trompettes - Ballottin de haricots verts et carottes - Brochette mixte de légumes - Risotto printanier et sa tuile de parmesan - Tian provençal - Parmentier à la mousse de céleri

- **LE FROMAGE**

Trilogie de fromage de nos régions ou petite faisselle à la crème

DESSERT POSSIBLE EN SUPPLÉMENT
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
CAFÉ OFFERT



LE GASTRONOMIQUE

48,60€/pers

Tarifs 2024 TTC

- **LE BUFFET DES ENTRÉES**

Coeur d'artichaut au gouda et bacon - farfalle au pesto et poulet

Créole d'ananas et filaments de carotte au curry

Salade Andalouse : riz, chorizo, poivrons, calamar

Tartare de légumes croquants, menthe, aneth

- **LES VERRINES**

Le velours d'avocat au saumon fumé

La soupe glacée de tomate aux écrevisses

Le capuccino betterave et carotte

Miroir de foie gras de canard maison, gelée au Porto blanc

Chutney aux figues et briochettes

Le jambon cru d'Aoste et carpaccio de melon

- **METS CHAUDS AU CHOIX**

Servis à l'assiette

Suprême de pintade aux cèpes

Le pavé de rumsteck à la crème d'échalote et vinaigre de framboise

La noisette d'agneau aux morilles

L'émincé de magret de canard aux figues sèches

Les garnitures (2 au choix)

Gratin Dauphinois - Paillasson de pomme de terre - Farcement Savoyard - Flan de courgettes - Frite de polenta grillée au beurre - Gratinée de crozets - Tomate confite - Gratin Dauphinois aux trompettes - Ballottin de haricots verts et carottes - Brochette mixte de légumes - Risotto printanier et sa tuile de parmesan - Tian provençal - Parmentier à la mousse de céleri

- **LE FROMAGE**

Trilogie de fromage de nos régions ou petite faisselle à la crème

DESSERT POSSIBLE EN SUPPLÉMENT
PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ
CAFÉ OFFERT



*

MENUS TRADITIONNELS





LE SAVOISIEN

3 plats / 34,00€ / pers

2 plats / 28,00€ / pers

Tarifs 2024 TTC

Verrine des Alpes au jambon cru, reblochon et tomate confite

ou

La galantine de goret aux noisettes, profiterole rillettes

Caillettes aux herbes - petits légumes au vinaigre



Le filet de truite arrosé de sauce vierge aux herbes fraîches et son fleuron

ou

Le gâteau de foies de volaille, coulis de brocolis à la crème aillée



La caille rôtie désossée, flambée au cognac

Fond d'artichaut aux champignons sauvages & galette de maïs grillée au beurre

ou

Le fondant de pintade au cidre doux

Crique de pomme de terre & ballotin de haricots verts et carotte



Le trio de fromages de nos régions, mesclun à l'huile de noix

ou

La petite faisselle à la crème



Dessert possible en supplément



1 mini pavé traditionnel

Pain de campagne tranché



Café



LA CHAMBOTTE

3 plats / 37,70€ / pers

2 plats / 30,80€ / pers

Tarifs 2024 TTC

Le bavarois d'asperges, tartare de tomate

Blinis et copeaux de saumon fumé, chantilly à la ciboulette

ou

Le pressé de lapin au Jacquère et son coeur de foie gras, petite saladin



La mousseline de brochet sauce Nantua aux queues d'écrevisses

ou

La cassolette de St Jacques et fins coquillages au Pineau des Charentes



L'émincé de magret de canard à la gelée de cerise acidulée

Gratinée de Crozet de Tarentaise & brochette de légumes

ou

Le palet de selle d'agneau, en croûte d'herbes parfumées

Tian Provençal, gratin Dauphinois



Le trio de fromages de nos régions, mesclun à l'huile de noix

ou

La petite faisselle à la crème



Dessert possible en supplément



1 mini pavé traditionnel

Pain de campagne tranché



Café



HAUTECOMBE

3 plats / 41,70€ / pers

2 plats / 35,00€ / pers

Tarifs 2024 TTC

Le marbré de volaille et ris de veau, petite verdure et son confit d'oignon

ou

Assiette Nordique

Saumon fumé - flétan fumé - fondant d'églefin - blinis - rillettes de thon au poivre vert



Le soufflé de lotte à l'infusion de basilic

Tagliatelles de légumes

ou

Le ragoût de cuisses de grenouilles en croustade au jus de persil et crème d'ail



Le suprême de volaille fermière aux écrevisses

Fondant de brocolis, risotto printanier et sa tuile de Parmesan

ou

La pavé de boeuf à la sauge sur tatin de poire

Mousseline de céleri aux airelles - frite de polenta



Le trio de fromages de nos régions, mesclun à l'huile de noix

ou

La petite faisselle à la crème



Dessert possible en supplément



1 mini pavé traditionnel

Pain de campagne tranché



Café



LAMARTINE

3 plats / 44,50€ / pers

2 plats / 36,70€ / pers

Tarifs 2024 TTC

Le foie gras entier de canard maison sur gelée au Porto blanc
Chutney de fruits de saison, pain d'épice et briochette, crème brûlée



Sandre sur fondue de poireaux

ou

La lotte braisée à la Créole



La pièce de veau aux chanterelles, flanc de courgettes au basilic
Farcement Savoyard (pomme de terre râpée, pruneau, raisin secs, pomme fruit)

ou

Le pavé de rumsteck, jus d'échalotes à la vapeur de vinaigre de framboise
Parmentier à la mousse de céleri, tomate confite au romarin



Le trio de fromages de nos régions, mesclun à l'huile de noix

ou

La petite faisselle à la crème



Dessert possible en supplément



1 mini pavé traditionnel
Pain de campagne tranché



Café



POUR LES ENFANTS

Tarifs 2024 TTC

- **MENU DES MARMOTS**

Servis à l'assiette

11,00€ TTC/ marmot

Carotte râpée, jambon blanc, saucisson

Nuggets de poulet - ketchup et écrasé de pomme de terre

Dessert possible en supplément

- **MENU DES CROÛTES**

En buffet

7,00€ TTC/ croûte

LES ENTRÉES :

Salade piémontaise, salade de pâte au surimi

VIANDES FROIDES :

Jambon blanc, saucisson, cuisse de poulet rôti

Dessert possible en supplément



LES SUPPLÉMENTS

Tarifs 2024 TTC

- **LE COUP DU MILIEU**

3,25€/ pers

Sorbet poire et alcool de poire
Sorbet pomme verte et calvados
Sorbet mandarine et cointreau
Sorbet citron et vodka
Sorbet ananas et rhum blanc

- **FORFAIT CAFÉ**

80/100 personnes

95,00€

Sucre - prêt de percolateur

- **PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ**

0,90€/ pers

- **LE SERVICE EN SALLE**

1 serveur(se) pour 25 personnes, vous pouvez consulter nos tarifs.

Le service en cuisine est compris dans le prix des menus à partir de 50 adultes.

- **RÉSERVATION / RÈGLEMENT**

validée définitivement après versement de 25% d'arrhes à la réservation

Un autre versement de 25% sera demandé 1 mois avant la réception

Le solde s'effectuera dans les 2 jours suivants la réception



LES DESSERTS - ENTREMETS

Tarifs 2024 TTC

CROQUANT CHOCOLAT	4,20€ / pers
BAVAROIS FRAMBOISE	4,20€ / pers
BAVAROIS POIRE CHOCOLAT	4,20€ / pers
ENTREMET MANGUE PASSION	4,20€ / pers
CROQUANT CHOCOLAT ET MOUSSE AU CAMEL	4,20€ / pers
CRÈME BRULÉE VANILLE	2,30€ / pers
FLAN À L'ANANAS	2,30€ / pers
CLAFOUTIS AUX FRUITS	2,30€ / pers



LES DESSERTS - ENTREMETS

Tarifs 2024 TTC

TARTE AUX FRUITS

2,30€ / pers

pomme & cannelle

OU

Poire

OU

Mirabelle

BUFFET DE DESSERT

4,60€ / pers

mini 25 pers

Salade de fruits frais - Brioche Tropézienne - Tarte aux pommes - Mousse au chocolat - Crème caramel

OU

Craquant au chocolat - Bavarois framboise - Œufs à la neige - Poire vigneronne au cassis - Tartelette au citron

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCRÉES

1,15€ / pièce

Choux à la crème, tartelette à la framboise, tartelette citron, tartelette fraise, macarons, croquant chocolat, bavarois framboise, etc...

LES VERRINES SUCRÉES

1,90€ / pièce

mini 20 pièces de la même sorte

Mousse au chocolat et éclats de nougatine

Gaspacho de fraise à la menthe

Mousse citron et coulis

Ananas et noix de coco

Soupe de melon glacé au miel et groseille

Fruits rouges, fromage blanc et spéculoos

Pomme au caramel et noisettes

Pana cotta chocolat et framboise

Pana cotta vanille et fraise

Pana cotta chocolat et menthe

LE BRUNCH



Tarifs 2024 TTC

● LE CLASSIQUE

15,20€ / pers

ASSORTIMENT DE SALADE ET CRUDITÉS

4/5 au choix, selon le nombre de personnes

Carotte râpée fraîche et pomme

Taboulé à la menthe

Salade mixte de légumes

Haricots verts aux échalotes et vinaigre de Xérès

Concombre à la crème de ciboulette

Céleri rémoulade

Carpaccio de courgettes au cumin

Émincé de chou blanc à l'ananas

Salade Piémontaise

Riz Niçois

Tortellini et maïs à l'émietté de thon

Chou-fleur à la Grecque

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

Jambon cru, jambon blanc, rosette, salami, saucisson cuit, terrine maison

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

2 au choix - Accompagné de salade verte

Longe de porc rôtie à l'ail

Roulé de dinde au four

Aloyau de boeuf

Pilons de poulet au paprika

Cuisse de poulet rôtie

POTS DE CONDIMENTS & SAUCES

ROUE DE BRIE

TARTE AUX FRUITS OU SALADE DE FRUITS

PAIN TRANCHÉ

LE BRUNCH



Tarifs 2024 TTC

● LE FESTIF

19,80€ / pers

ASSORTIMENT DE SALADE ET CRUDITÉS

4/5 au choix, selon le nombre de personnes

Salade pâtes à la créole

Achards de légumes frais

Tzatziki (concombre)

Fraîcheur de tomates au basilic

Panaché de melon et pastèque

Riz de la mer en salade au céleri

POISSON FROID

Marbré de l'océan sauce mousseline

Coupe de crème de thon et croûtons à l'huile d'olive

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

Jambon cru, jambon blanc, rosette, salami, saucisson cuit, terrine maison

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

2 au choix - Accompagné de salade verte

Longe de porc rôtie à l'ail

Roulé de dinde au four

aloyau de boeuf

Gigot d'agneau glacé

Pilons de poulet au paprika

Chaud-froid de volaille à la graine de moutarde

POTS DE CONDIMENTS & SAUCES

FROMAGE BLANC BATTU & GRUYÈRE DE NOS ALPAGES

BUFFET DE DESSERT

Salade de fruits frais- Oeuf à la neige - Mousse au chocolat - Tropicane

PAIN TRANCHÉ



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Confirmation de réservation

La confirmation sera considérée comme définitive après acceptation du devis, des conditions de vente et du versement des acomptes demandés faute de quoi le prestataire se réserve le droit d'annuler la prestation. La signature du client sur la confirmation de réservation implique son adhésion sans réserve aux conditions générales de vente et son acceptation des tarifs indiqués dans le dossier (les tarifs sont fermes et définitifs et ne pourront être rediscutés ultérieurement).

Garantie des couverts

Les couverts : le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 10 jours avant la date de la réception. Ce nombre sera retenu comme base de facturation. Au-delà, les repas commandés mais non consommés seront facturés intégralement.

Droit de bouchon

Nous vous offrons la possibilité d'apporter votre Champagne et vos vins, à cet effet aucun droit de bouchon ne vous sera facturé.

Assurance

Détérioration, casse, vol : en aucun cas la société Le pied du Colombier ne pourra être tenue responsable des dommages de quelque nature que ce soit, et en particulier, incendie, vol, et/ou vol susceptible d'atteindre les objets ou le matériel déposé à l'occasion de la réception. L'organisateur s'engage à remettre en son état original et à ses frais les lieux qui ont été occupés.

Cas de force majeure

En cas d'accident de la route, il ne saurait être invoqué un quelconque préjudice du fait du principe du cas de force majeure. Cependant, nous vous assurerions le cas échéant de tout mettre en œuvre pour honorer votre manifestation.

Conditions et modalités de paiement

- À la réservation : il vous sera demandé 25% d'arrhes
- 1 mois avant la manifestation : 25 % du montant (le non-paiement de celui-ci peut entraîner l'annulation de la réservation)
- Solde : dans les 48 heures.

Annulation

En cas d'annulation, aucune demande de remboursement d'arrhes ne pourra être invoquée.

Litiges

En cas de litiges, l'attribution de compétence est faite au Tribunal de Chambéry.

Communication

Les mariés autorisent l'entreprise Le pied du Colombier à utiliser, à titre gracieux, les photos prises lors de leur cérémonie. Celles-ci pourront être utilisées sur le site internet de l'entreprise, les réseaux sociaux et tout autre support promotionnel de l'entreprise.

Le pied du Colombier
(Lu et approuvé)

Le client
(Lu et approuvé)