



**LES MENUS MARIAGE
DE MARC GIRARD
2019**



IMAGE DE MARC !



Pour l'organisation de votre mariage, Marc Girard et son équipe sont à votre écoute pour mettre en œuvre vos souhaits et vos attentes afin de faire de votre mariage, le jour dont vous avez toujours rêvé.

Grâce à un parcours de vingt années dans des palaces et des restaurants gastronomiques (hôtel Hermitage à Monte Carlo, hôtel De Crillon et restaurant La Maison Blanche à Paris) et une formation chez les plus grands chefs tels que Michel Bras, Jacques Chibois, Jean Michel Lorrain, Alain Passard, Olivier Rollinger et Marc Veyrat, le chef Marc Girard vous garantit un repas de qualité préparé avec soin et selon vos envies.

Nous mettons à votre service toute notre expérience et notre savoir-faire grâce à une équipe composée de maîtres d'hôtel et de cuisiniers d'expérience qui répondent aux critères de qualités nécessaires à la réussite de votre mariage.

Tenue du personnel :

-Maîtres d'hôtel en veste, pantalon et cravate noirs et chemise blanche

Ou -Maîtres d'hôtel en pantalon, cravate et chemise noirs

Et -Chef de cuisine en pantalon noir, veste blanche et toque

Quotas de personnel :

Afin de garantir une prestation de qualité, nous préconisons le quota suivant :

-1 Maître d'hôtel pour +/- 25 personnes

-1 Chef de cuisine pour +/- 50 personnes





LE COCKTAIL


Marc Girard



Exemples de pièces cocktail

Brochette de volaille tandoori

Dentelle de foie gras

Sablé parmesan & pistaches

Pomme de terre ratte, crème d'oignons & brochette
de saumon fumé

Radis noir, mangue & gambas

Maki de bœuf à la lavande

Croustillant poireaux et féta

Beignet de morue

Pastilla d'agneau au curry

...





LE REPAS



Exemples de menus :

Pithivier de caille au genièvre

Feuilleté de légumes de saison & petits coquillages

Foie gras mi-cuit aux pommes safranées

—

Suprême de volaille fermière, risotto au champagne

Daurade royale farcie aux calamars, purée au basilic

Médaille de veau à la sauge, tian de légumes

—

Fraisiers, framboisiers

Croustillant chocolat, millefeuille

Pièce montée (choux ou macarons)



LES ARTS DE LA TABLE



Pour le Cocktail :

- *Nappage buffet
- *Verrerie (tumbler, flûtes à champagne)
- *Plats pour le dressage des mets
- *Vasques

Pour le repas :

- *Verrerie (verres à vin, verres à eau, flûtes à champagne)
- *Assiettes porcelaine
- *Couverts inox
- *Nappage blanc & serviettes blanches

Matériel d'office, de cuisine et de service...

Pour toute modifications ou ajout ainsi que pour la fourniture des tables et chaises, un devis est nécessaire.



LES FORMULES



« MARIAGE PLUVIEUX... »	« ILS ONT DIT OUI »	« LE M »	« CARTE BLANCHE »
<p>70.00 / personne*</p> <p>Cocktail 8 pièces</p> <p>—</p> <p>Entrée</p> <p>Plat</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>—</p> <p>Café & thé au buffet</p> <p>—</p> <p>Couvert nappé</p> <p>Personnel de service compris**</p>	<p>90 / personne*</p> <p>Cocktail 10 pièces</p> <p>1 animation culinaire</p> <p>—</p> <p>Entrée</p> <p>Plat</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>—</p> <p>Café & thé au buffet</p> <p>—</p> <p>Couvert nappé</p> <p>Personnel de service compris**</p>	<p>126.00 / personne*</p> <p>Cocktail 12 pièces</p> <p>2 animations culinaires</p> <p>—</p> <p>Entrée</p> <p>Plat</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>—</p> <p>Café & thé au buffet</p> <p>—</p> <p>Couvert nappé</p> <p>Personnel de service compris**</p>	<p>Sur devis</p> <p>Réalisation selon vos envies</p> <p>Cocktail</p> <p>Menu</p> <p>Boissons</p> <p>Décoration</p> <p>Choix dans toute la carte</p>

* Les tarifs sont calculés sur une base de 100 personnes. ** Personnel de service jusqu'à 1h00



LES BOISSONS



Les softs

*6.50€ / Personne**

Pour le cocktail :

Evian
Badoit
Coca-cola
Jus de fruits

Pour le repas :

Evian
Badoit

La cave

*12.00€ / Personne**

Pour le cocktail :

Champagne Robert Blin

Pour le repas :

Vin blanc :

Vin rouge :

Champagne Robert Blin

A savoir

Les quotas :

1 bouteille de soft et eau pour 10
1 bouteille de vin blanc pour 6
1 bouteille de vin rouge pour 4
1 bouteille de champagne pour 2

Les conditions :

Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon

Une réserve de bouteilles est prévue et ouverte à votre demande

*Les tarifs sont calculés sur une base de 100 personnes



LA FIN DE SOIREE : L'OPEN BAR



Marc Girard

Les boissons

*6.50 € / personne**

Evian
Badoit
Coca-cola
Jus de fruits

Vodka Absolut
Whisky J&B
Rhum blanc Bacardi
Gin Beefeater

Les quotas :

1 bouteille de soft et eau pour 10
1 bouteille d'alcool pour 20

*tarif calculé sur une base 100 personnes

Les mignardises

*4.00€ / personne**

Tuiles aux amandes

Congolais

Macarons assortis

Financiers

Guimauves aromatisées à la violette

...

* tarif calculé sur la base de 100 personnes



LES OPTIONS



Les animations

Les animations salées* :

- Animation foie gras barbe à papa
- Animation tempura
- Animation tomates anciennes
- Animation hamburgers

Les animations sucrées* :

- Fontaine à chocolat
- Animation glaces minutes
- Animation crêpes

* Tarifs sur devis pour toute animation non comprise dans la formule choisie.

La décoration & la coordination

Décoration de tables & buffet * :

Une belle table est toute aussi importante que le contenu de l'assiette. C'est pour cela que nous sommes à votre écoute afin de réaliser la décoration de votre choix.

La coordination le jour J * :

Afin de profiter pleinement de votre journée de mariage, nous vous proposons un service de coordination. Nous établissons ensemble un planning détaillé puis, le jour J, nous gérons, les imprévus, les prestataires ainsi que vos invités.

* Tarifs sur devis

CONDITIONS GENERALES DE VENTE POUR LES MARIAGES (PRESTATIONS DE SERVICE)

ARTICLE 1 - CHAMP D'APPLICATION

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent à toutes les prestations de services conclues par la société MARC GIRARD auprès des clients particuliers à l'occasion de mariages, et concernent les services suivants :

Prestations de traiteur.

Conformément à la réglementation en vigueur, ces Conditions Générales de Vente sont systématiquement communiquées à tout Client qui en fait la demande, pour lui permettre de passer commande auprès du Prestataire.

En conséquence, le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du client à ces Conditions Générales de Vente.

Toute condition contraire opposée par le Client sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à la société MARC GIRARD, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

Le fait que la société MARC GIRARD ne se prévale pas, à un moment donné, de l'une quelconque des présentes Conditions Générales de Vente, ne peut en aucun cas être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement desdites conditions.

ARTICLE 2 - COMMANDES :

Les commandes ou réservations ne sont définitivement enregistrées qu'à compter du devis établi par la société MARC GIRARD, signé par le Client avec la mention « bon pour accord », dans lequel les prestations commandées sont précisément décrites.

Cette confirmation doit être transmise par le client à la société MARC GIRARD au plus tard 15 jours avant la date retenue pour une prestation, par e-mail à l'adresse figurant sur le site www.marc-girard.com ou à défaut, par lettre recommandée avec accusé de réception à l'adresse figurant sur le devis.

Passé le délai de quinze jours avant la date prévue pour la prestation, aucune modification des prestations commandées ou de la date de leur réalisation ne pourra intervenir, sauf acceptation expresse et écrite par la société MARC GIRARD.

ARTICLE 3 - ANNULATION DE LA COMMANDE :

Toute annulation de la commande par le Client devra être portée à la connaissance de la société MARC GIRARD,

par e-mail à l'adresse précitée, ou par lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Dans ce cas, les frais et prestations de la société MARC GIRARD seront payés de la façon suivante :

en cas d'annulation de la commande, par le Client au plus tard 15 jours avant la date de l'évènement, aucune somme ne sera retenue par la société MARC GIRARD ;

en cas d'annulation par le Client entre 15 et 7 jours avant l'évènement, la moitié de l'acompte sera conservé ;

en cas d'annulation moins de 7 jours avant la date de l'évènement, le client sera redevable de l'intégralité du montant TTC figurant sur le devis signé.

ARTICLE 4 - RÉALISATION DES PRESTATIONS

Le Client doit choisir son menu dans la carte.

A partir de 80 couverts, un repas-test sera proposé pour six personnes, et ne sera facturé au Client que dans l'hypothèse où le devis n'est pas accepté par la suite.

Les prestations de traiteur se déroulent sur le lieu choisi par le Client à Paris et en Ile de France. Les frais de livraison sont calculés en fonction des kilomètres au départ du siège social à Maisons-Alfort. Des frais de déplacement peuvent être facturés pour le personnel.

En cas de rupture de stocks de ses fournisseurs, la société MARC GIRARD livrera au Client des produits similaires en nature et au moins équivalent en valeur.

La prestation se déroule avec le matériel de la société MARC GIRARD. Le matériel de vaisselle sera loué par la société MARC GIRARD au nom du Client et sous sa responsabilité (sauf casse par le personnel de la société MARC GIRARD).

Le Client prévoit lui-même toutes les boissons non alcoolisées, ainsi que les glaçons, sauf précision contraire selon devis.

Les horaires et le planning de la prestation seront fixés dans le devis. Le dépassement des horaires prévus sera traité comme heures supplémentaires.

Dans le cas où la société MARC GIRARD serait chargée du vestiaire, elle ne saurait être tenue responsable en cas de vol.

Les équipes restitueront les lieux dans l'état où ils les auront trouvés. Les poubelles sont prises en charge par le Client.

ARTICLE 5 - PRIX

Les prix applicables sont ceux en vigueur à la date de la commande, qui sont valables pendant un mois. Le prix des prestations est fonction du nombre de convives.

Toutefois, les taxes applicables sont celles en vigueur au moment de la livraison.

Les heures supplémentaires du personnel avant minuit seront facturées 48 euros TTC de l'heure. Au-delà de

minuit, les heures supplémentaires seront facturées 61 euros TTC de l'heure.

Les frais de déplacement et, si nécessaire, d'hôtel seront en sus (selon ce qui est prévu à l'article 4 ci-dessus).

En cas de casse, dégradation ou disparition du matériel fourni, causé par les invités, le Client en supportera la charge.

Il ne sera pas facturé de droit de bouchon si le Client se charge lui-même du vin. En ce cas, le Client se chargera lui-même de l'ensemble des boissons, même si le personnel en assure le service.

ARTICLE 6 - MODALITES DE PAIEMENT :

Sauf convention contraire, les règlements seront effectués selon les modalités suivantes :

-acompte de 30% du montant TTC à la signature du devis définitif par le Client ;

-acompte de 50% du montant TTC un mois avant la prestation.

-le solde du prix TTC est payé le jour de la prestation.

A défaut de paiement des sommes dues par le client à leur date d'exigibilité, la société MARC GIRARD pourra de plein droit, sans formalités ni mise en demeure, et sans préjudice de ses autres droits et/ou actions appliquer des pénalités de retard au taux égale à une fois et demie le taux de l'intérêt légal, auquel peuvent s'ajouter les frais inhérents à ce retard.

ARTICLE 7 - RESPONSABILITE DU PRESTATAIRE :

Les informations et photographies contenues dans les documents, sur le site ou sur un autre support de la société MARC GIRARD ne sont données qu'à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle. Elles pourront être modifiées à tout moment.

La société MARC GIRARD se réserve la possibilité, en cas de nécessité, de remplacer certains éléments prévus aux termes du devis définitif par d'autres éléments de qualité équivalente.

La société MARC GIRARD ne pourra être tenue responsable du retard sur l'horaire de début de prestation si ce retard est dû à un cas de force majeure ou à toute autre cause indépendante de la société MARC GIRARD, notamment en cas d'informations erronées ou incomplètes données par le Client.

En cas de force majeure ou de cas fortuit, la société MARC GIRARD se réserve le droit d'annuler une commande. Dans cette hypothèse, une lettre recommandée avec avis de réception sera adressée sans délai au client, celle-ci l'informant des motifs de l'annulation.

Dans cette hypothèse, l'acompte versé sera restitué au Client, sans que cette résiliation ne puisse donner lieu à aucun dommages et intérêts complémentaires.

ARTICLE 8 - RECLAMATIONS :

Toute réclamation de la part du client sur les prestations objet du contrat devra être formulée par lettre recommandée avec avis de réception au plus tard dans les trois jours de la manifestation.

A défaut de respecter ce délai, la réclamation ne pourra être prise en considération.

ARTICLE 9 - LOI :

Les présentes conditions générales sont régies par le droit français.

En cas de différends, les parties rechercheront avant toute action contentieuse, un accord amiable. A défaut, toute contestation sera portée devant le Tribunal compétent.



Marc Girard