

Informations générales

Nos cocktails sont prévus pour être suivis d'un dîner.

Le nombre de convives doit nous être confirmé au plus tard 10 jours avant la réception.

Le nombre de menus facturés sera celui annoncé 72h00 avant la réception. ***La facturation sera arrêtée sur ce nombre, même en cas de désistement de dernière minute.***

Nos tarifs sont valables pour un déplacement inférieur ou égal à 80 km autour de Landerneau.

Concernant les menus avec fruits de mer, nous les travaillons frais. Les tarifs peuvent donc être variables selon les conditions climatiques (tempête...).

Nos boissons seront servies à volonté pendant le repas, et avec discrétion jusqu'à la limite fixée (vin rouge : 1 bouteille pour 3, vin blanc : 1 bouteille pour 4, eau : 1 bouteille pour 2). Si vous apportez votre boisson **nous ne prenons pas** de droit de bouchon. Nous vous demandons de ***ne pas apporter de marque d'enseigne (Marque Repère, Casino, Leader Price ...)***.

Nous vous demandons de passer à table vers 19 h - 19 h 30 pour un début de repas vers 19 h 30 - 20 h

Nous fixons la fin du service à 1 heure du matin. Dépassé ce délai, chaque serveur et personne de cuisine vous coûtera 15 € de l'heure, et 25 € à partir de 2 heures du matin.

La fontaine de champagne est gratuite si nous fournissons le champagne ou le pétillant, sinon elle vous sera facturée 50€

Vous pouvez confectionner votre menu suivant les menus proposés. Si vous voulez un menu particulier, nous y réfléchissons ensemble.

Nous réalisons aussi les menus enfants, ainsi que les menus des prestataires de services (animateurs, chauffeurs de car, photographes).

Nous vous demandons un chèque de réservation de 150 € et un mois avant la date de réception nous vous demandons un chèque de 1000 € suivant le nombre de convives.

Le solde de la facture doit nous parvenir dans la semaine qui suit la réception. Toute somme non payée dès réception de facture entraînera le paiement d'une indemnité de retard de 5% par mois à compter de la date d'envoi portée sur la facture. Cette pénalité étant convenue de façon formelle entre les parties ne nécessitera aucune mise en demeure préalable.

Nous n'acceptons pas de règlement par chèques restaurants ou vacances.

Les assurances refusant de prendre à leur charge : casse, dégradation et perte du matériel loué, fourni par nos soins, ces risques resteront à la charge de notre clientèle. Supplément sur le nappage selon le plan de table.

Forfait kilométrique selon la distance de la salle de réception.

Forfait de 100.00 € pour la fermeture de la Ferme Quentel ou du Château de Trébodennic, Brescanvel

Fourniture de tables et de chaises, de fleurs, de bougies sur devis.

Forfait mise en place la veille de la prestation entre 200 à 300 euros ttc.

Nous restons à votre service pour toute information complémentaire, au magasin du mardi au samedi de 8 h à 18 h ou par téléphone au 02/98/85/01/45. Pour plus de facilité prendre rendez vous.

MAISON MICHEL

Boucherie - Charcuterie

Traiteur

40 Rue de la fontaine blanche

29800 Landerneau

02.98.85.01.45

boucherie.michel260@orange.fr

www.traiteur-boucherie-michel.com



*Pour mieux vous servir, notre devise est l'écoute et la convivialité.
Alors n'hésitez pas à nous faire part de toutes vos suggestions*