EVENTS FACTORY

TRAITEUR EVENEMENTIEL

CATALOGUE

MARIAGE

Saveurs de l'Ain

SOMMELLERIE FRANÇAISE — UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

mariages.net wedding awards 2024

mariages.net wedding awards 2025

mariages.net wedding awards 2026

SOMMAIRE

NOTRE ÉQUIPE.....2

FORMULE VIN D'HONNEUR.....3

ATELIERS CULINAIRES.....5

NOS MENUS.....9

NOS FORMULES BRUNCH / LUNCHBOX.....17

CONCTACT.....20

ANNEXE.....21





NOTRE SIGNATURE CULINAIRE

Fort de plusieurs années d'expérience, notre exigence nous à notamment permis d'être un partenaire de confiance pour des **structures d'excellence** comme **McLaren, Maserati ou encore Aston Martin** mais également des **clubs sportifs** de haut niveau comme la **JL Bourg** (BETCLIC ÉLITE) ou **Oyonnax Rugby** (PROD2).

Depuis toujours, notre mission est simple :
faire de chaque événement un souvenir inoubliable.

Derrière nos créations, il y a des professionnels passionnés : artisans, cuisiniers et maîtres d'hôtel, tous **engagés pour vous offrir le meilleur.**

Nous préparons des moments gourmands avec soin, en mêlant qualité, générosité et élégance. **Chaque réception est pensée pour vous ressembler.**

Notre objectif : faire de vos événements de beaux souvenirs.

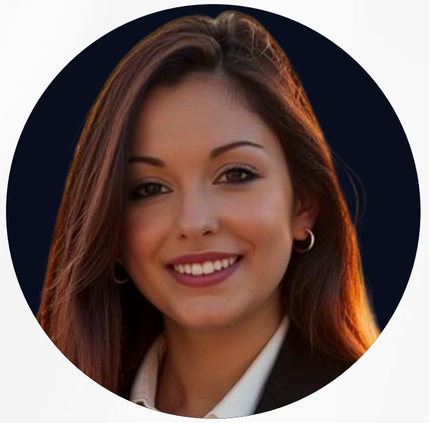


NOTRE ÉQUIPE



Léo GRAVIER

Fondateur
&
Responsable de projets professionnels



Amélie COLOMBANI

Responsable de projet mariages et particuliers



Tamara BECERRA

Chargée de projets événementiels professionnels



Nathalie DELORME

Cheffe exécutive & Cheffe patissière



Timotéo PLANKE

Responsable de production

FORMULE VIN D'HONNEUR



Formule 7 pièces /PERSONNE
dont 1 ou 2 ateliers culinaires

13.85€ TTC

1H10

Vaisselles comprises

Formule 9 pièces /PERSONNE
dont 1 ou 2 ateliers culinaires

18.40€ TTC

1H30

Vaisselles comprises

Formule 12 pièces /PERSONNE
dont 1 ou 2 ateliers culinaires

23.30€ TTC

2H

Vaisselles comprises

Formule 15 pièces /PERSONNE
dont 1 ou 2 ateliers culinaires

29.50€ TTC

2H30

Vaisselles comprises



Exemple de pièces cocktails proposées

CHAUDES

- MINI HOT DOG
- MINI SAMOSSAS
- BROCHETTE DE VOLAILLE TERIYAKI
- MINI BURGER MAISON
- MINI PITA
- TARTELETTE ESCARGOT
- TARTELETTE PÉTONCLES

FROIDES

- MINI WRAPS
- FARANDOLE DE LÉGUMES FRAIS
- MACARON SALÉ
- MINI CARPACCIO DE BŒUF
- OPÉRA DE FOIES GRAS GRIOTTE
- CAVIAR D'AUBERGINE, MIEL ET ROMARIN
- COUSSIN POIVRONS CHORIZO PARMESAN
- BROCHETTE ITALIENNE EN ÉPIS DE BLÉ
- CRÈME DE COMTÉ, PETITE SPHÈRE VIN BLANC
- PANNA COTTA SALÉE DE SAISON
- SAUMON GRAVLAX SUR SON BLINIS MOUSSE CITRON
- GUACAMOLE MAISON
- CARPACCIO DE THON MARINÉ, ÉCLATS DE FENOUIL
- CORNET COLORÉ ET SA MOUSSE
- VERRINE RICOTTA JAMBON TRUFFÉ TOMATES SECHÉES
- VERRINE VITELOTTE ET CAROTTE
- TOMATE EN TROMPE L'OEIL
- TATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL

BOX CHAUDES

- RAVIOLES DE ROYANS AU PESTO
- CROZET AU COMTÉ
- SUPRÊME DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
- RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON
- OEUF DE CAILLE FAÇON MEURETTE
- PARMENTIER DE VITELOTTE ET POISSON
- EFFILOCHÉ DE CANARD ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
- LÉGUMES DU SOLEIL FETA

ATELIERS CULINAIRES

- MEULE DE PARMESAN
- BAR À HOUMOUS
- SAUMON GRAVLAX
- BAR À VELOUTÉ



ATELIERS CULINAIRES

NOS ATELIERS FROIDS

ATELIERS CULINAIRES

BAR À SAUMON

SAUMON GRAVELAX DÉLICATEMENT PARFUMÉ AU RHUM ÉPICÉ,
DÉCOUPÉ MINUTE ET SUBLIMÉ SUR BLINIS À LA CRÈME CITRON-ANETH

BAR À MOZZARELLA

PARCOURS GOURMAND AUTOUR DE HUIT MOZZARELLAS, SUBLIMÉES
DANS TOUTES LEURS FORMES ET SAVEURS

BAR À TARTARE

TARTARE DE SAUMON, BOEUF, SAINT JACQUES, CREVETTES
OU GAMBAS DÉCOUPÉS ET PRÉPARÉS MINUTE.

ATELIER JAMBON SERRANO

JAMBON ENTIER 11 MOIS D'AFFINAGE, DÉLICATEMENT TRANCHÉ
ET MIS EN VALEUR SUR UN PRÉSENTOIR RUSTIQUE

ATELIER BAR À VELOUTÉ

INVITATION GOURMANDE AUX SAVEURS DE SAISON : DES RECETTES
ONCTUEUSES ET RÉCONFORTANTES, REVISITÉES AU RYTHME
DES PRODUITS DU MOMENT

ATELIER BAR A HOUMOUS

UNE SÉLECTION GOURMANDE DE PLUSIEURS VARIÉTÉS,
DES CLASSIQUES AUX CRÉATIONS ORIGINALES,
POUR UNE EXPÉRIENCE SAVOUREUSE ET INVENTIVE







ATELIERS CULINAIRES

NOS ATELIERS CHAUDS

MEULE DE PARMSEAN:

DÉGUSTATION DES RISONIS OU RISOTTO,
FINALISÉS EN CUISSON DIRECTEMENT
DANS UNE MEUBLE DE PARMESAN

THON TATAKI

CUISSON MINUTE À LA PLANCHA FAÇON TATAKI

BAR À VELOUTÉ

VELOUTÉ MAINTENU AU CHAUD EN CHAFING
DISH SERVI MINUTE

BAR À RACLETTE

½ MEULE DE RACLETTE AU LAIT CRU FONDU
MINUTE ET SERVI SUR MINI ARDOISE DE
CHARCUTERIE

BAR FONDUE SAVOYARDE

FONDUE SAVOYARDE D'EXCEPTION, RÉALISÉE
MINUTE AVEC DES FROMAGES AFFINÉS 16 MOIS

ATELIER FOIE GRAS POÊLÉ

FOIE GRAS POÊLÉ MINUTE PAR NOTRE CHEF,
SUBLIMÉ SUR UNE FEUILLE D'ENDIVE
CROQUANTE OU UN TOAST DE PAIN D'ÉPICES
GOURMAND







ATELIER PLANCHA

CUISSON RÉALISÉE À LA MINUTE ET FLAMBÉE
EN DIRECT PAR NOTRE CHEF (GAMBAS,
SAINT JACQUES, CREVETTES, COUTEAUX,
CALAMARS, CANARD, POULET MARINÉS, BOEUF)

ATELIER BRASERO

DÉGUSTATION TERRE & MER



NOS COCKTAILS

SANGRIA BLANCHE 2,20€
(VIN BLANC, LIMONADE, FRUITs DE SAISON)

KIR 2,20€
(VIN BLANC, CRÈME DE CASSIS OU PÊCHE)

MOJITO 4.00€
(RHUM, PERRIER, CASSONADE, MENTHE, CITRON VERT)

CRÉATION VIOLETTE 4.00€
(CRÉMENT, LIQUEUR DE VIOLETTE, GINGEMBRE)

PUNCH MAISON. 2,20€
(RHUM, VANILLE, PASSION, JUS DE FRUITS FRAIS)

SOUPE CHAMPENOISE 2,20€
(BLANC DE BLANC, TRIPLE SEC, CITRON)

CRÉATION FRAMBOISE 4.00€
(PROSCECCO, PURÉE FRAMBOISE, TRAIT DE VODKA)

DAIQUIRI PÊCHE 4.00€
(RHUM, CITRON, LIQUEUR DE PÊCHE)



NOS MENUS

NOS MENUS - REPAS ASSIS

MENU GOURMAND	MENU PRESTIGE	MENU ROYAL	MENU SIGNATURE
PLAT CHAUD	MISE EN BOUCHE	ENTRÉE	MISE EN BOUCHE
FROMAGE	PLAT CHAUD	PLAT CHAUD	ENTRÉE
DESSERT	FROMAGE	FROMAGE	PLAT CHAUD
	DESSERT	DESSERT	FROMAGE
			DESSERT
VAISSELLE INCLUS	VAISSELLE INCLUS	VAISSELLE INCLUS	VAISSELLE INCLUS
BOISSON NON INCLUSE	BOISSON NON INCLUSE	BOISSON NON INCLUSE	BOISSON NON INCLUSE
A PARTIR DE 65 € TTC	**A PARTIR DE 75 € TTC**	**A PARTIR DE 85€ TTC**	**A PARTIR DE 90€ TTC**

TARIFS TTC PAR PERSONNE, VAISSELLE ET SERVICE INCLUS, SUR UNE BASE DE 100 MENUS ADULTES MINIMUM. LE PRIX PAR PERSONNE VARIE SELON LE NOMBRE DE MENUS ADULTES COMMANDÉS.
NAPPAGE, SERVIETTES EN TISSU ET FRAIS DE DÉPLACEMENT EN SUPPLÉMENT.

Découvrez l’excellence culinaire de notre menu mariage, imaginé par nos chefs passionnés. Une cuisine raffinée, entièrement faite maison, où chaque plat célèbre la fraîcheur des produits de saison. Offrez à vos invités une expérience gastronomique authentique, élégante et inoubliable.

NOS MISES EN BOUCHE

- Choux fleurs fumés rôti, grillé au chalumeau, magret de canard fumé au thym
- Tartelette, tartare de saint-jacques, siphon corail
- Saumon mariné, crémeux avocat et écume citron
- Tataki de boeuf, sauce mayonnaise épicée, huile verte et graine de moutarde
- Tomate trompe l’œil, gaspacho et huile pimentée
- Beurre pop-corn, brioche paprika



NOS ENTRÉES

- Ravioles de Gamba Rosso
- Saumon Gravlax mousse citronnée
  pickles selon arrivage
- Tartelette végétale de saison
  parfumée à la bougie aux agrumes
- Tomate en trompe œil et glace basilic
- Thon Snacké crème fumée petit pois en vinaigrette
- Cheesecake de petits pois
- Saint Jacques en deux façons sorbet corail +1,50€
- Foie Gras marbré au cacao
  toast italien mousse de poire + 2,50€



NOS PLATS

- Médaillon de loup de mer
  sauce chimichurri lissé de carottes

- Dos de cabillaud en croûte de noix,
  risotto à l'encre de seiche
  et sa sauce aux agrumes safranées

- Paleron de bœuf jus réduit crème de pomme de terre

- Supreme de volaille à la crème et son riz

- Filet mignon de cochon façon Wellington

- Volaille en deux façons :
  le filet rôti, la cuisse confite aux morilles +4,40€

- Magret de canard servi avec
  sa raviole et ses légumes +2,00 €

- Filet de veau et champignons sous bois +2.50 €

- Raviole de légumes de saison



NOS FROMAGES

- Fromage blanc d’Etrez et sa crème
- Demi Saint Marcelin
- Assiette de fromages AOP +5,00 €
- Plateau ou Box de fromages AOP +5,00 €

NOS DESSERTS

- Assortiment de mignardises 3p./pers.
- Pièce Montée 3 choux/pers.
- Dessert à l’assiette de la cheffe
- Wedding cake +3,00€
- Wedding Croq’ +5,00€



NOS OFFRES FIN DE SOIRÉE

- PLANCHE DE FROMAGES À LA FRANÇAISE
- PLANCHE DE CHARCUTERIES GOURMANDE
- MINI BURGER
- MINI HOT-DOG
- MINI CROQUE-MONSIEUR JAMBON TRUFFÉ







SERVICE & DÉGUSTATION

NOS SERVICE TRAITEUR VOUS INTERESSE ?

Nous vous invitons à venir nous rencontrer au show-room et prendre rendez-vous pour une dégustation

NOTRE OFFRE DÉGUSTATION

ACCUEIL AU SHOW-ROOM
VERRE DE VIN (BLANC OU ROUGE) OU SOFT
DÉCOUVERTE DES PIÈCES COCKTAILS SALÉES
DÉGUSTATION ENTRÉE ET PLAT (2 CHOIX MAXIMUM)
DÉCOUVERTE DES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

55.00€ PAR PERSONNE

REMISÉ SUR FACTURE APRÈS SIGNATURE





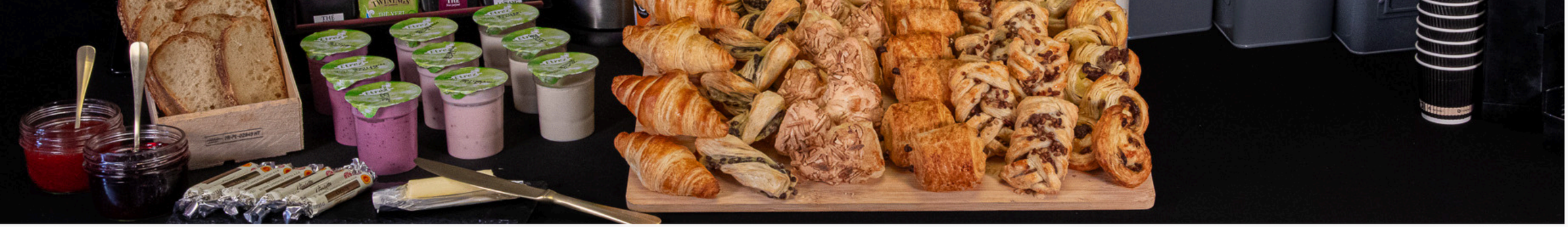
PRESTATION SERVICE EN SALLE

Events Factory Traiteur vous propose :

- Une équipe de service en salle dynamique & souriante
- Tous issus d'une sérieuse formation en interne
- Des prestations gérées par un Maitre d'Hôtel
- Adaptons le nombre de serveurs en fonction de votre reception



NOS FORMULES BRUNCH/ LUNCHBOX



BRUNCH

Brunch sans service

Café, Thé, Chocolat
Jus de fruits

Toast avocat saumon
Salade Gourmande
Galette de pomme de terre
Bagel Poulet
Bagel Saumon
Salade de fruits
Pancakes
Milkshake Oreo
Egg Muffin Bacon

Plateaux de charcuteries
Plateaux de fromages

Brunch avec service

Café, Thé, Chocolat
Jus de fruits

Toast avocat saumon
Salade Gourmande
Galette de pomme de terre
Bagel Poulet
Bagel Saumon
Salade de fruits
Milkshake Oreo
Pancakes
Egg Muffin Bacon
Bar à Tartinade
(pain, beurre confiture, miel & nutella)
Viennoiseries
Oeuf Brouillés Bacon

Plateaux de charcuteries
Plateaux de fromages



LUNCHBOX & PLATEAUX REPAS

LUNCH BOX-EXPRESS

SANDWICH

SALADE

DESSERT



LUNCH BOX-CLASSIQUE

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

DESSERT



LUNCH BOX-PRENIUM

ENTRÉE

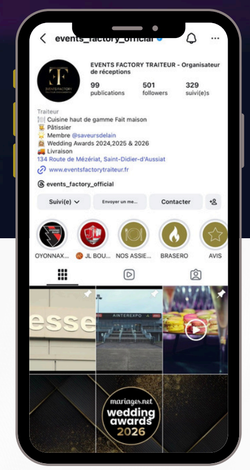
PLAT

FROMAGE

DESSERT







VENEZ NOUS RENCONTRER

Votre contact privilégié :
Amélie Colombani - 07 56 96 95 19

04.74.24.78.60
contact@eventsfactorytraiteur.com
www.eventsfactorytraiteur.fr

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Justine & Florian 06.09.25

Simplement parfait !

Excellente prestation !!!
Contact et communication avec l'ensemble du personnel simplement parfait !
Amélie et Léo ont été à l'écoute de nos demandes et de nos souhaits,
ils ont pris en considération chacune de nos exigences
en nous proposant des alternatives et des solutions de qualités !
Nous remercions aussi leur brigade qui a été d'un professionalisme
hors norme et d'une gentillesse très appréciée.

Nous soulignons aussi l'originalité et la qualité des mets servis !

Nous recommandons les yeux fermés ce traiteur
sans lequel notre mariage n'aurait pas été le même !

Merci encore pour tout ce que vous avez fait pour nous !

Jean-Michel & Thierry 16.05.25

Très belle découverte

L'équipe d'Events Factory a su répondre à toutes nos attentes.
Dès les premiers contacts nous avons tout de suite accroché.

Il a été facile de communiquer malgré la distance.
Amélie a fait preuve de beaucoup de souplesse
et de propositions pour nous satisfaire entièrement.
La soirée dégustation a également été très utile
afin de faire les ajustements à notre menu.

Toute l'équipe sur place, du cocktail jusqu'à la fin
du repas a été professionnelle et souriante.
Nos invités ont été bluffés par la qualité et la présentation des plats,
notamment l'entrée digne d'un gastro!
Un grand merci à tous!

Laura & Baptiste 19.07.25

Un immense merci à Events Factory !

Du premier contact à la dégustation, puis jusqu'au jour J, tout a été
absolument parfait. L'équipe a fait preuve d'un grand
professionnalisme, d'une immense gentillesse
et d'une disponibilité très appréciée tout au long de la préparation de
notre mariage.

Le jour J, tout était à la hauteur (et même au-delà) de nos attentes :
une cuisine raffinée, originale, savoureuse, servie chaude quand il le
fallait,
avec des portions généreuses. Nos invités nous ont d'ailleurs tous
félicités,
en nous disant qu'ils n'avaient rarement aussi bien mangé à un mariage !

Nous sommes sincèrement ravis d'avoir fait confiance à
Events Factory pour ce moment si important,
et nous les recommandons les yeux fermés.
Encore merci pour tout !

Camille & Louis 22.06.24

Excellent traiteur

Pour notre mariage, nous avons fait le choix d'engager Events Factory,
que nous avons découvert sur internet, car ce traiteur nous paraissait moderne et changeait
un peu de l'ordinaire, en comparaison avec les autres traiteurs que nous avions sollicités.

Dès le départ les échanges ont été faciles avec Amélie qui s'est toujours montrée
extrêmement disponible pour répondre à nos interrogations.
Nous avons été très bien accompagnés pour choisir le menu de notre mariage,
du vin d'honneur au dessert. Et nous n'avons pas été déçus par la suite.

Tout a été parfait tant au niveau du service que de la qualité des produits servis.
Nous avons totalement fait confiance aux équipes qui ont tout géré sans accroc
ce qui nous a permis de profiter pleinement.
Quelques semaines ont passé depuis notre mariage et pourtant nos invités
nous félicitent encore pour le choix du traiteur tant ils ont apprécié.

Mention spéciale pour le bar à Mozza qui a fait l'unanimité
aussi bien visuellement que gustativement.
Merci à toute l'équipe d'avoir participé à rendre notre mariage aussi formidable.

Julie & Florian 28.10.23

Un traiteur exceptionnel !

Pour cette journée exceptionnelle,
Events Factory a su répondre à toutes nos attentes et à notre budget avec professionnalisme et gentillesse. Nous avons
pu préparer un mariage sur-mesure et personnalisé pour un excellent rapport qualité-prix. Préparer ce mariage avec eux
a été un réel plaisir car l'équipe était toujours à notre écoute, flexible et très facilement joignable.

Pour le jour J, l'équipe s'est adapté à nos animations et le service était rapide et professionnel. Ils nous ont permis de
profiter de notre journée sans aucun stress car tous les détails importants de la journée avaient été discuté au préalable
avec eux.

La qualité du vin d'honneur, du repas et du brunch a été remarqué par tous nos invités.

Encore un grand merci à toute l'équipe de faire son travail avec passion!
Nous espérons que beaucoup d'autres mariés vous feront confiance,
vous le méritez !

GUIDE DE RÉCEPTION

POUR LE COCKTAIL

Nous vous recommandons de ne pas dépasser 2 personnes au m2.
Nous nous occupons de mettre en place
nos propres buffets et nappages.
(pour permettre une meilleure circulation de vos invités).

POUR LE REPAS

Prévoir 1 personne au m2.
6 personnes prennent place autour
d'une table ronde de diamètre 160 cm ;
8 personnes autour d'une table de 180 cm.

Ne pas oublier de prévoir un espace traiteur abrité,
muni de branchements électriques,
d'une arrivée d'eau et d'un sol en dur.

Quantité de boissons alcoolisées préconisée :
1 bouteille de champagne ou de crémant
pour 4 personnes environ à l'apéritif.
1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes
et 1 bouteille de vin blanc pour 6 personnes au dîner.

UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Un interlocuteur commercial permanent
Un Maître d'Hôtel présent pendant toute la durée de la réception,
encadre le personnel et répond à toutes vos attentes.
Nous prévoyons 1 serveur pour 45 convives à table.

PERSONNEL AVEC SUPPLÉMENT

Pour assurer le bon déroulement de votre prestation,
nous pourrons prévoir du personnel supplémentaire (cuisinier ou serveur),
facturé en supplément, en fonction :

- Du nombre définitif d'invités
- Du plat retenu (comme par exemple le saumon gravlax)
- Du lieu et des contraintes logistiques
- Du nombre d'enfants
- De l'écart entre le nombre d'invités au cocktail et le nombre d'invités au dîner.

RÉTRO PLANNING

1ERE RENCONTRE :

Découvrez nos prestations d'exception et bénéficiez d'un accompagnement sur-mesure pour sublimer chaque étape de votre projet de mariage.

DÉGUSTATION AU SHOW- ROOM :

Plusieurs formules de dégustation vous sont proposées.
Le montant de celle choisie sera intégralement déduit de votre devis final, pour une expérience encore plus savoureuse.

DOCUMENTS PRÉPARATOIRE POUR LE CALIBRAGE

JOUR J :

Nous sommes à vos côtés.
Events Factory Traiteur orchestre chaque détail de votre mariage pour une journée parfaitement maîtrisée.

PROPOSITION COMMERCIALE :

Élaboration et envoi de votre première proposition personnalisée.

VALIDATION DU MARIAGE :

Validation officielle de votre projet par la signature du contrat et le versement de l'acompte de 30 %.

CHOIX DÉFINITIF J-45 :

Validation finale de vos convives pour une réception parfaitement orchestrée jusque dans les moindres détails.

NOS CRÉATIONS 2026













EVENTS FACTORY
TRAITEUR EVENEMENTIEL

NOS CRÉATIONS 2026













EVENTS FACTORY
TRAITEUR EVENEMENTIEL

CGV

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. Objet

Les présentes conditions générales de prestations de service (ci-après, CGS) ont pour objet de préciser les modalités selon lesquelles Events Factory met à disposition du Client des Prestations, en application d'un accord conclu dans les locaux du Traiteur.

2. Client

- Le Client déclare et garantit qu'il est une personne ou plusieurs personnes physiques majeure et capable au sens de la loi française, et agissant en qualité de consommateur. - Si le Client n'est pas une seule mais plusieurs personnes physiques, elles supportent toutes ensemble une responsabilité solidaire envers Events Factory. Par souci de commodité, il est convenu que la signature d'une seule des personnes « constituant » le Client suffit à engager la responsabilité de toutes les personnes « constituant » le Client. - Le bénéfice des Prestations commandées par le Client dans le cadre du Contrat est personnel et non cessible.

3. Prestations

- Concernant les produits commandés (restauration) : Les produits que le Client peut commander sont présentés dans le catalogue (brochure) ; il peut s'agir de : petits déjeuners et/ou pause-café avec boissons chaudes apéritifs buffets repas à l'assiette avec ou sans boissons alcoolisées (spiritueux, vins, vins pétillants et champagnes), boissons non alcoolisées (eaux, jus de fruits), prestations annexes préparation, nappage, service, vaisselle. La liste de ces prestations est indicative et non exhaustive ; elle pourra être modifiée pour y supprimer ou rajouter des prestations en fonction des périodes de l'année ou de contingences liées à l'approvisionnement ou la réglementation applicable. Les Prestations incluent systématiquement : la fourniture des différents produits proposés, leur transport et leur livraison sur le lieu de l'Événement, et l'installation sur le lieu de l'Événement. Les Prestations peuvent inclure ou non, selon le choix du Client, du service. - Concernant le service : selon la prestation, le Client a ou non le choix de solliciter le service. Cette information est précisée sur le catalogue (brochure). Le cas échéant, le choix du Client et l'éventuel supplément de prix applicable sont mentionnés dans le Devis ; les spécifications du service dépendent du nombre de convives et peuvent devoir être adaptées pour prendre en compte la configuration des locaux (par exemple, s'il y a de très longs couloirs, il est nécessaire de prendre en compte la distance importante, et/ou les conditions d'accessibilité entre la cuisine et la salle) ; les frais facturés au titre du service prennent en compte, pour l'essentiel : à renseigner Ces informations sont communiquées à titre indicatif, pour vous permettre d'estimer les caractéristiques de la prestation fournie. Le détail des modalités de service retenues pour votre Événement sont présentées sur le devis. - Concernant la logistique (déchargement du matériel et des produits) et l'installation sur le site, les caractéristiques du site peuvent influer sur le prix des prestations proposées.
Un changement de lieu de réception peut donc donner lieu à un changement du prix, lorsque ces éléments sont impactés. - Concernant le dimensionnement (nombre de convives) : Le nombre de convives doit être confirmé par écrit dans un délai de 45 (quarante-cinq) jours maximums avant la date de l'Événement. Si le nombre de convives s'avérait moins important une fois le délai ci-dessus dépassé, aucune remise ne pourrait être effectuée sur la facture et le Client s'engage à régler le menu de l'intégralité des convives dont le nombre a été confirmé dans les temps. Le descriptif détaillé des prestations commandées par le Client (Prestations) dans le cadre du Contrat est indiqué en Annexe, dans le cadre de la partie « Conditions Particulières de Vente » ci-après.

4. Formation du Contrat

- Les conditions générales applicables sont celles en vigueur à la date de la commande passée par le Client. - Par la signature du Devis ci-après, le Client est réputé avoir accepté sans réserve l'intégralité des stipulations des présentes conditions générales de prestation de services CGS. - Ainsi, pour passer commande, le Client doit avoir pris connaissance et effectivement accepté les CGS, et les conditions particulières CP présentées dans le Devis. Les caractéristiques de la Commande sont celles stipulées dans les CGS et les CP. - En pratique donc, s'il est intéressé par la Prestation, après avoir pu vérifier le détail de sa commande et son prix et corriger d'éventuelles erreurs, le Client confirme sa commande en signant le Devis avec la mention « Bon pour accord », après avoir paraphé les pages précédentes (notamment celles qui présentent les CGS applicables). - Lorsque le Traiteur établit une proposition commerciale, celle-ci, sauf information contraire indiquée sur ladite proposition commerciale, est par principe établie pour une durée de validité de trente (30) jours. - Ensemble, les présentes conditions générales de prestations CGS, les conditions particulières stipulées dans le cadre du Devis CP et la Feuille de Route constituent le Contrat qui lie Events Factory et le Client. -

L'acceptation de la proposition commerciale avec les CGS paraphées et signée en dernière page par le Client vaut conclusion définitive du contrat (Contrat). - L'accord est valablement conclu lorsque le Client signe ainsi le Contrat. - La commande n'est considérée comme définitive qu'après encaissement de l'acompte convenu (premier acompte), sous réserve des disponibilités du Traiteur à la date de réception dudit acompte. La transmission de la proposition commerciale ne vaut pas réservation des Prestations pour la date de l'Événement du Client ; cette réservation du Traiteur pour la date de l'Événement du Client n'existe qu'à partir de la validation de la proposition commerciale par la signature du Client et le versement de l'acompte.

5. Contenu de la commande

- Le contenu exact de ce qui est mis à disposition du Client dans le cadre du Contrat est détaillé dans le cadre de la partie « Conditions Particulières de Vente, Devis ». - Modification de la commande Toute demande de modification de la commande par le Client est soumise à l'acceptation préalable de Events Factory. Les modifications de dernière minute sont consignées sur la Feuille de Route (modèle en Annexe) Les éventuelles modifications de la commande par le Client ne pourront être prises en compte que dans la limite des possibilités du Traiteur, et en fonction du délai de notification préalable. - En cas d'indisponibilité d'une Prestation commandée et faisant l'objet d'une commande acceptée par Events Factory, celle-ci propose au Client consommateur la fourniture d'un service équivalent susceptible de remplacer le service commandé.

6. Conformité

En matière de normes, règlements et clauses sanitaires, le Traiteur s'engage à respecter les textes en vigueur, au moment de la passation et de l'exécution de la commande objet du Contrat, concernant les différentes étapes de l'élaboration, du transport et de la distribution en matière de restauration. Les denrées livrées répondront aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles. Le Traiteur respectera les dispositions de tous les textes en vigueur, notamment en matière de transport des denrées alimentaires.

7. Responsabilité

- Le Client s'engage à communiquer toute information utile à Events Factory concernant le lieu et l'Événement, afin que la mise en œuvre des Prestations puisse être réalisée conformément aux termes du Contrat. En particulier, le Client s'engage à permettre à Events Factory de procéder aux livraisons directement dans les locaux dédiés à l'Événement, à lui indiquer toute condition particulière relative à ces locaux, et à lui permettre de visiter les dits locaux avant l'Événement. A défaut, Events Factory ne pourra pas être tenue responsable des conséquences des éventuels retards ou difficultés de livraison ou d'exécution qui pourraient en résulter. - Le Client s'engage à exécuter le Contrat « en bon père de famille » et il est responsable de la communication en temps utile, à Events Factory, de toute information concernant les éventuelles allergies ou intolérances alimentaires pour ses invités et pour lui. - En termes de garantie, conformément aux usages, Events Factory garantit, conformément aux dispositions légales et sans paiement complémentaire, le Client, contre tout défaut de conformité ou vice caché, provenant d'un défaut de conception ou de réalisation de ce qui a été commandé dans les conditions et selon les modalités définies au Contrat. - En toutes hypothèses, et dans la limite de ce que les dispositions impératives du droit français autorisent, la garantie de Events Factory est limitée au remboursement de ce qui a été effectivement payé par le Client. - Les Prestations fournies par Events Factory sont conformes à la réglementation en vigueur en France. La responsabilité de Events Factory ne saurait être engagée en cas de non-respect par exemple de la législation de l'origine du Client s'il n'est pas français ou du lieu de l'Événement ; le cas échéant, il appartient au Client, qui est seul responsable du choix des Prestations demandées, de vérifier cette conformité. - Events Factory n'est pas responsable - hors disposition impérative contraire du droit français - des actes ou omissions des prestataires du Client, de leurs éventuels sous-traitants, des fournisseurs ou autre personne exécutant une partie des services ou ouvrages nécessaires à la réalisation de l'Événement du Client, ou de leur incapacité à respecter leurs engagements. - Events Factory n'a, hors disposition impérative contraire, ni autorité, ni fonction de surveillance à l'égard des moyens, des méthodes, des techniques, des procédés de réalisation, ou à l'égard des mesures et des programmes de sécurité nécessaires à la réalisation de l'Événement du Client. - Concernant les rapports avec les tiers, il reste par principe à la charge du Client d'obtenir, si les caractéristiques de l'Événement le rendent nécessaire, auprès des autorités compétentes, à ses frais, toutes les approbations et tous les permis nécessaires, dans les délais appropriés. Il reste aussi par principe à la charge du Client d'obtenir, si les caractéristiques de l'Événement le rendent nécessaire, auprès de ses invités et des éventuels fournisseurs et/ou prestataires tiers impliqués, toutes les autorisations requises. - Enfin, il est rappelé que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé ; il est nécessaire de consommer avec modération.

La consommation excessive par des participants relève de la seule responsabilité du Client, et le Traiteur décline toute responsabilité à cet égard. Si le Client prévoit de servir de l'alcool, et quel que soit le nombre d'invités à son Événement, il lui est conseillé de prendre les précautions nécessaires pour s'assurer que ceux-ci ne conduisent pas en état d'ébriété. Cela réduira ainsi le risque qu'ils se blessent, qu'ils blessent des tiers et que la responsabilité du Client soit engagée de ce fait. Plus particulièrement, il est rappelé qu'il convient de servir de l'alcool de façon responsable afin d'empêcher les invités de s'enivrer et de prendre le volant avec des facultés affaiblies. Si quelqu'un quitte l'activité, conduit en état d'ébriété et est impliqué dans un accident, la ou les personnes qui lui ont fourni de l'alcool pourraient être tenues responsables. En fait, le Client pourrait non seulement s'exposer à une poursuite de la part du tiers blessé dans l'accident, mais également de la part du conducteur en état d'ébriété qui a participé à son Événement. Même si la réception est confiée à un service de traiteur, les boissons alcoolisées ne sont pas exclusivement servies par des barmen professionnels, et le Traiteur n'est pas en mesure de surveiller la consommation d'alcool des invités du Client, de sorte que le Client doit faire preuve d'une vigilance accrue et mettre en place les mesures nécessaires à la prévention de ces risques. - Si le Client n'est pas une seule mais plusieurs personnes physiques, elles supportent toutes une responsabilité solidaire envers Events Factory, en application du Contrat.

8. Assurance

Le Client doit posséder une assurance responsabilité civile qui couvre les préjudices et/ou dommages susceptibles d'être occasionnés dans le cadre du Contrat. Il est possible de solliciter une extension de votre police d'assurance afin d'être plus amplement assuré pour une protection plus ciblée, en incluant par exemple la protection pour les dommages causés et les sommes perdues en cas d'annulation ou de report.

9. Conditions financières

9.1. Prix -

Le prix correspondant à la prestation spécifique que le Client envisage pour son Événement est indiqué dans le Devis. - Les Prestations sont facturées au prix mentionné dans le cadre des Conditions Particulières de vente, sur le Devis. - Le prix total facturé au final dépendra de ce qui a été effectivement réalisé pour le Client :

- surcoûts liés à : supplément de temps de service, supplément de temps de présence, heures supplémentaires, produits ou boissons fournis en supplément, dégradations ou manquants pour le nappage, le mobilier, la vaisselle
- éventuelle modification du nombre de convives préalablement acceptée par Events Factory, étant rappelé que le nombre de convives doit être confirmé par écrit dans un délai de 45 (quarante-cinq) jours maximum avant la date de l'Événement et que si le nombre de convives s'avère moins important une fois le délai de 45 jours dépassé, aucune remise ne peut être effectuée sur la facture.

- Les suppléments de temps de service et les suppléments de temps de présence sont facturés sur la base d'un forfait de 50€ (cinquante euros) hors taxe par heure par personne. Toute heure entamée est due. Les suppléments de temps sont consignés sur la Feuille de Route, qui présente le déroulé initialement convenu et les modifications de dernière minute demandées par le Client. Le Client convient expressément que les mentions de la Feuille de Route telle que signée par les Parties en fin d'Événement font foi et valent preuve de la réalité des faits qu'elle recense. Le Client s'engage à la relire attentivement avant signature en fin d'Événement. - Les prix sont exprimés en euros, hors taxes. - Les taxes applicables connues au moment de la commande sont indiquées. Les taxes sont à la charge du Client et relèvent de la seule responsabilité du Client.

9.2. Révision exceptionnelle du prix en raison de la hausse du coût des matières premières

- Pour une organisation optimale, l'Événement fait l'objet d'une commande plusieurs mois avant sa réalisation. Pendant cette période, et surtout juste avant l'Événement, il est possible que le prix d'un produit essentiel (ex : foie gras, magret de canard) de votre menu subisse une hausse majeure au moment de l'achat, pour préparer votre mariage. - Ces circonstances extérieures sont imprévisibles (ex : épidémie de grippe aviaire, accident climatique) et hors du contrôle de Events Factory. Elles sont de nature à bouleverser l'économie du contrat. - Dans de telles circonstances, les Parties conviennent que Events Factory informera le Client consommateur de la hausse de prix à envisager s'il souhaite maintenir son menu en l'état, et lui proposera soit de payer le supplément de prix requis par le fournisseur, soit de remplacer le produit essentiel initialement prévu par un autre produit qui n'implique pas de surcoût.

9.3. Conditions de règlement

- Exigibilité, Calendrier de paiement

Si le Client ne convient pas avec le Traiteur d'un échéancier de paiement spécifique dans le cadre de la proposition commerciale, alors par défaut, compte tenu de la mobilisation de Events Factory pour la préparation du projet dès la conclusion du Contrat et bien avant la date de l'Événement et du fait que la réservation opérée par le Client empêche le Traiteur d'accepter d'autres offres de prestations pour la date et/ou la période de l'Événement, le prix est payé comme suit :

30% du montant de la commande à régler à la signature du Contrat, pour confirmation de commande et réservation de date pour l'Événement ;

70% du montant de la commande à régler à J-45 jours (45 jours calendaires avant l'Événement, date limite de modification du nombre de convives)

Après la Prestation : mise à jour des paiements pour prendre en compte les derniers changements sollicités par le Client, ainsi que les éventuelles demandes supplémentaires qui auront pu être mises en œuvre le jour J.

Modalités de paiement

Les moyens de paiement acceptés sont les virements bancaires et les chèques.

Délai de paiement, retard de paiement, défaut de paiement

Le paiement est dû à réception de la facture.

En cas de retard de paiement, le Client devra payer à Events Factory des intérêts de retard calculés sur la base d'un taux conventionnel correspondant à dix fois le taux légal, sans préjudice de toute action que Events Factory jugerait nécessaire. Solidarité Si le Client n'est pas une seule mais plusieurs personnes physiques, elles supportent toutes une responsabilité solidaire envers Events Factory.

10. Droit de rétractation

10.1. Contrat ne relevant pas de la vente à distance ou de la vente hors établissement

Le droit de rétractation ne s'applique pas dans les contrats signés en présentiel, dès lors qu'il ne s'agit pas d'un contrat relevant de la réglementation sur la vente à distance ou hors établissement. Le Client consommateur ne bénéficie donc pas, dans ces circonstances, d'un droit de rétractation dans le cadre du Contrat.

10.2. Contrat relevant de la vente à distance

En cas de conclusion du contrat dans le cadre d'une vente à distance, la réglementation sur la vente à distance s'applique. En principe, dans le cadre d'une vente à distance, le consommateur bénéficie d'un droit de rétractation. Toutefois, par exception, le consommateur ne bénéficie pas d'un droit de rétractation lorsque le contrat porte sur des prestations de restauration devant être fournis à une date ou selon une périodicité déterminée (article L. 221-28 12° du Code de la consommation). Le Client consommateur ne bénéficie donc pas, même en cas de vente à distance, d'un droit de rétractation.

11. Conditions d'annulation

11.1. Modalités

Lorsque l'Événement concerné par le Contrat est un événement familial dans le cadre duquel le décès d'un proche (voire d'un récipiendaire) cause une charge émotionnelle telle qu'elle remet en question le maintien de l'Événement, la loi ne prévoit pas de remboursement. Ainsi, de telles circonstances n'ouvrent donc, malheureusement, pas droit à remboursement en cas d'annulation. Pour cela, il convient de se référer aux conditions d'assurance du Client (assurance responsabilité civile générale, ou assurance spécifique souscrite pour l'Événement). En témoignage de soutien au Client dans ces circonstances difficiles, Events Factory peut seulement proposer de faire ses meilleurs efforts pour accorder au Client des conditions préférentielles, si ce dernier souhaite réorganiser l'Événement à une date ultérieure.

11.2. Annulation par le Client

Si le Client ne convient pas avec le Traiteur d'un échéancier de paiement spécifique dans le cadre du Devis, alors par défaut, en cas d'annulation o compte tenu de la mobilisation de Events Factory pour la préparation du projet dès la conclusion du Contrat et bien avant la date de l'Événement et o compte tenu du fait que la réservation opérée par le Client empêche le Traiteur d'accepter d'autres offres de prestations pour la date et/ou la période de l'Événement, et o étant considéré que l'annulation rend nécessaire de nombreuses démarches (notamment des démarches administratives pour l'annulation, y compris en termes de gestion de ressources humaines et en termes de gestion d'approvisionnement, voire ne permet que l'économie du déplacement sur le lieu de l'Événement), le Client doit à Events Factory la somme suivante :

- 30% du prix total des Prestations commandées si l'annulation intervient plus de six (6) mois avant la date de l'Événement ;
- 45% du prix total des Prestations commandées si l'annulation intervient entre six mois et trois mois avant la date prévue de l'Événement ;
- 80% du prix total des Prestations commandées si l'annulation intervient entre trois mois et 45 jours avant la date prévue de l'Événement ;
- 95% si l'annulation intervient moins de sept jours avant l'Événement.

Date d'annulation Indemnité restant dûe à Events Factory
Plus de 6 mois avant le jour J = 30%
Entre J-6 mois à J-3 mois = 30%
Entre J-3 mois à J-45 jours = 45%
Entre J-45 mois à J-7 jours = 80%
Entre J-7 jours à J-1 = 95%
Jour J = 100% + indemnisation pour retraitement exceptionnel des aliments périssables non consommés

11.3. Annulation par Events Factory

En cas d'annulation à l'initiative de Events Factory, le Client consommateur perçoit une indemnité d'un montant équivalent à celles dues en cas d'annulation à l'initiative du Client.

12. Imprévision Force majeure

En cas de changement de circonstances imprévisibles lors de la conclusion du Contrat, conformément aux dispositions de l'article 1195 du Code civil, la Partie qui n'a pas accepté d'assumer un risque d'exécution excessivement onéreuse peut demander une renégociation du contrat à son cocontractant. Les Parties ne pourront être tenues pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de leurs obligations, telles que décrites dans les présentes découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du Code civil.

13. Propriété intellectuelle

Le contenu des supports de communication utilisés par Events Factory, notamment les photographies communiquées dans le cadre de la réalisation de la proposition commerciale ou de l'exécution du Contrat relèvent de droits dont Events Factory est titulaire, et sont protégés par les lois françaises et internationales relatives à la propriété intellectuelle. Toute reproduction partielle ou totale de ces éléments est strictement interdite et est susceptible de constituer une contrefaçon. Le Client s'interdit donc toute reproduction ou exploitation des dits contenus sans autorisation écrite expresse préalable de Events Factory ; le cas échéant, cette autorisation pourra requérir une contrepartie financière.

14. Informatique et Libertés

Events Factory est soucieuse du respect de la vie privée. Les traitements de données dans le cadre du Contrat sont mis en œuvre conformément aux termes de la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée par la loi n°2018-493 du 20 juin 2018 et du Règlement Général sur la Protection des Données à caractère personnel (Règlement UE 2016/679 du Parlement et du Conseil du 27 avril 2016, relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel), et conformément aux termes de la Politique de Confidentialité de Events Factory.

15. Règlement des différends

15.1. Loi applicable

La loi applicable au Contrat est la loi française.

15.2. Interprétation du Contrat

La nullité d'une clause du Contrat n'entraîne pas la nullité de l'ensemble du Contrat.

15.3. Langues

En cas de présentation du Contrat sous plusieurs versions de langues, seule la version française sert de référence pour l'interprétation du Contrat, notamment en cas de différend.

15.4. Réclamations

En cas de difficulté rencontrée dans le cadre de l'exécution du Contrat, le Client peut adresser sa réclamation à l'adresse électronique : contact@eventsfactorytraiteur.fr ou à l'adresse postale 134 Route de Mezeriat 01340 Saint Didier d'Aussiat et par téléphone au +33(0)4 74 24 78 60 (numéro non surtaxé). Events Factory apportera une réponse à la réclamation dans les meilleurs délais et au mieux des moyens disponibles.

15.5. Médiation de la consommation

Conformément aux dispositions du Code de la consommation concernant le règlement amiable des litiges, il est indiqué que Events Factory adhère aux services d'un médiateur de la consommation. En application de l'article L.612-1 du Code de la consommation, en tant que consommateur, en cas de litige avec Events Factory, le Client peut avoir recours à un Médiateur de la consommation.
Pour Events Factory, il s'agit de L'association des Médiateurs Européens, AME Conso, dont les coordonnées sont 197 boulevard Saint Germain, 75007 Paris, tél +33(0)9 53 01 02 69, et dont la plateforme est située à l'adresse https://www.mediationconso-ame.com/demande-de-mediation-ame.html.
Il est rappelé à cet effet qu'en application du Code de la consommation, le médiateur ne peut intervenir qu'après qu'aura été tentée au préalable une résolution amiable du différend sur la base d'une réclamation écrite formée auprès de Events Factory.
Après démarche préalable écrite auprès de Events Factory, le Client peut saisir le Médiateur pour tout différend qui n'aura pas été réglé amiablement. Les modalités de saisine du Médiateur sont indiquées à l'adresse suivante : https://www.mediationconso-ame.com/demande-de-mediation-ame.html. Il est rappelé qu'un litige ne peut pas être examiné par le Médiateur de la consommation lorsque :

- Le consommateur ne justifie pas avoir tenté, au préalable, de résoudre son litige directement auprès du professionnel par une réclamation écrite selon les modalités prévues, le cas échéant, dans le contrat ;
- La demande est manifestement infondée ou abusive ;
- Le litige a été précédemment examiné ou est en cours d'examen par un autre médiateur ou par un tribunal ;
- Le consommateur a introduit sa demande auprès du médiateur dans un délai supérieur à un an à compter de sa réclamation écrite au professionnel ;
- Le litige n'entre pas dans son champ de compétence ;
- Le consommateur est informé par le médiateur, dans un délai de trois (3) semaines à compter de la réception de son dossier, du rejet de sa demande de médiation.

Signature des Parties, précédé de la mention « Bon pour accord » :

EVENTS FACTORY
TRAITEUR EVENEMENTIEL

Events Factory, SARL au capital de 100€
RCS Bourg-en-Bresse B 919 341 370
SIRET : 91934137000014
NUMÉRO DE TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR36919341370
134 Route de Mezeriat, 01340 Saint Didier d'Aussiat, France
Service client : contact@eventsfactorytraiteur.fr
Tél : 04.74.24.78.60 (non surtaxé)