



VOTRE TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE



RÉGION LILLOISE

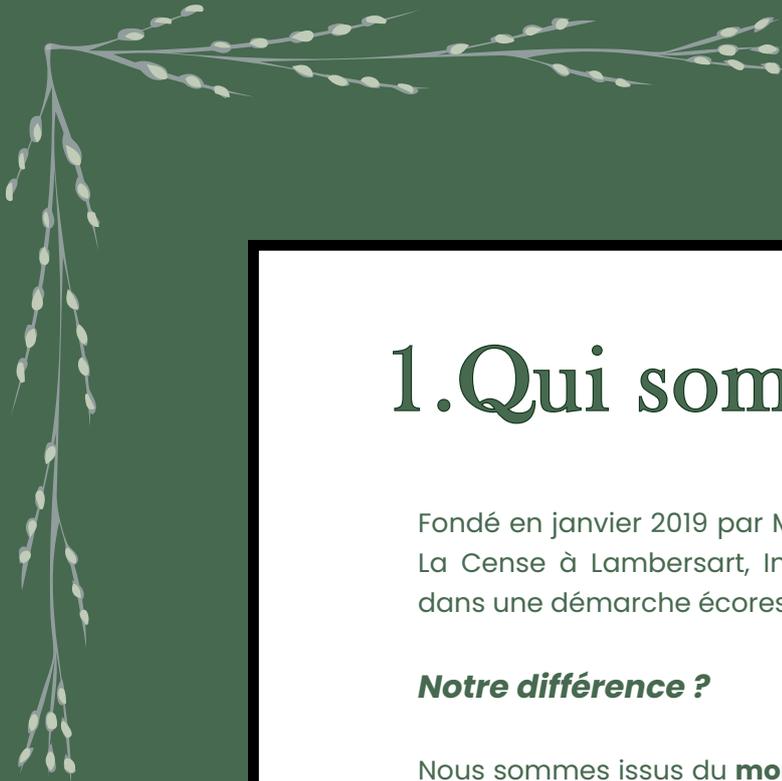


Sommaire



<i>Page 3</i>	1 Qui sommes-nous ?
<i>Page 4</i>	2 Plateaux-repas
<i>Page 5</i>	3 Cocktails et Afterworks
<i>Page 12</i>	4 Buffets
<i>Page 15</i>	5 Animations culinaires
<i>Page 16</i>	6 Repas servis à table / Chef privé (mariage, baptême, repas d'affaires, dîner privé,...)
<i>Page 19</i>	7 Petits déjeuners et Pauses sucrées
<i>Page 20</i>	8 Boissons
<i>Page 22</i>	9 Contact





1. Qui sommes-nous ?

Fondé en janvier 2019 par Marjorie et Stéphane, chef du restaurant La Cense à Lambersart, Instant Culinair est un traiteur engagé dans une démarche écoresponsable.

Notre différence ?

Nous sommes issus du **monde de la gastronomie et de l'artisanat culinaire**. Ainsi, nous organisons des événements à taille humaine où chaque détail compte. Nous recrutons des passionnés et apportons la **qualité d'un restaurant** à vos événements. Attendez-vous à des dressages soignés et des saveurs raffinées !

De surcroît, notre approche est conçue pour **limiter notre impact environnemental**.

Nos services

Entreprise ou particulier, nous réalisons vos événements sur-mesure : cocktails déjeunatoires et dinatoires, buffets, repas servis à table, plateaux-repas, petits-déjeuners, goûters, afterworks...

Nos plats sont concoctés par Mélissande et son équipe, sous la houlette du chef et gérant Stéphane Lefèvre. Vous dégusterez une **cuisine maison, créative, moderne et gourmande**, à base de produits locaux et de saison.



2. Plateaux repas

6 personnes minimum

Entrée-plat-dessert à partir de 22€ HT par personne



Avec une offre qui varie **chaque mois**, nos plateaux repas peuvent être livrés sur votre lieu de travail (minimum de 6 plateaux). Nous assurons une livraison **en métropole lilloise et alentours**. À base de viande, de poisson ou végétariens, nos plateaux-repas conviennent à **tous les régimes**.

La confection des plateaux repas est le reflet de nos valeurs :

- Produits frais, de saison, locaux au maximum
- Respect du produit (bonnes températures de conservation et de cuisson)
- Contenants écoresponsables
- Recyclage et revalorisation des emballages pour les besoins internes
- Lutte contre le gaspillage (déchets minimisés)

Rendez-vous sur nos réseaux
sociaux pour découvrir les
recettes du moment !

 @instantculinaire

 Instant Culinair

 Instant Culinair

3. Cocktail



Pièces salées

Froides

- Demi-sphère de rilette de saumon, sablé à l'aneth et gel citron
- Cake au curry, courgettes et petits pois 🌿☀️
- Cake au potimarron, comté et graines de courges 🌿🍅
- Carpaccio de haddock au piment d'Espelette,
toast de pain nordique
- Cheesecake au pesto d'épinards et ricotta 🌿
- Chou oignons confits, mousse de foie gras
- Chou thym, mousse chèvre miel 🌿
- Club ou wrap houmous de carottes, pickles d'oignons et feta 🌿🍅
- Club ou wrap houmous de carottes, radis et feta 🌿☀️
- Club ou wrap boeuf, sauce béarnaise
- Club ou wrap crevettes, mayonnaise citronnée, ciboulette
- Flan salé aux asperges vertes et parmesan 🌿🍅
- Flan salé aux champignons de Paris réduits au vin blanc 🌿
- Mini-brochette de légumes du soleil marinés et billes de mozzarella 🌿☀️
- Mini-brochette de légumes anciens et Mont des Cats 🌿🍅
- Mini-brochette de poulet à l'estragon et poivrons confits
- Mini-brochette de tataki de thon rouge et concombre mariné ☀️
- Mini-brochette de tataki de thon rouge et pickles de carottes 🍅
- Navette jambon cru, pesto aux herbes
- Navette tapenade de tomates séchées et mozzarella 🌿
- Navette saumon fumé, beurre citronné

🌿 Végétarien

☀️ Printemps/Été
uniquement

🍅 Automne/Hiver
uniquement

- *Pana cotta de tomates, sablé parmesan et romarin* 🌿☀️
- *Panna cotta de courges et éclats de châtaigne* 🌿🍅
- *Tartelette betterave, copeaux de comté affiné et noix* 🌿🍅
- *Tartelette poivrons, copeaux de comté affiné* 🌿☀️
- *Verrine de gravlax de daurade et déclinaison de pêches blanches* ☀️
- *Verrine de caviar d'aubergines, huile verte, crackers aux graines* 🌿☀️
- *Verrine de tartare de gambas aux agrumes* 🌿🍅
- *Verrine de veau façon Vittello Tonnato*
- *Verrine de poireaux façon mimosa* 🌿☀️

🌿 Végétarien

☀️ Printemps/Été
uniquement

🍅 Automne/Hiver
uniquement



10 personnes minimum
16 pièces à partir de 21€ HT par personne



Mini-brochette de légumes marinés et billes de mozzarella 🌞🌿

Pinsa romana, tapenade de poivrons, aubergines, oignons grillés, graines torrifiées 🌞🌿

Demi-sphère de rillettes au saumon, sablé charbon végétal, gel citron



Mini-burger à l'effiloché de canard, magret fumé et chutney de mangue

Cake au curry, courgettes, et petits pois 🌞🌿

Club crevettes, mayonnaise citronnée, ciboulette

Club boeuf, sauce béarnaise



Pièces salées

Chaudes

Nous proposons également de savoureuses pièces cocktails chaudes, telles que :

- Accras de cabillaud, ketchup de mangue aigre douce
- Samossa de queue de boeuf façon carbonnade flamande
- Mini-burger pur boeuf, cheddar, oignons, sauce BBQ fumée
- Mini-croque monsieur pancetta, comté affiné, truffe
- Flan salé aux asperges vertes et parmesan 🌿☀️
- Flan salé aux champignons de Paris réduits aux vin blanc 🌿
- Pinsa romana, tapenade de poivrons, aubergines, oignons grillés, graines torrifiées 🌿☀️
- Pinsa romana au maroilles et confit d'oignons 🌿
- Mini-brochette de poulet à l'estragon et poivrons confits
- Cake au curry, courgettes et petits pois 🌿☀️
- Cake au potimarron, comté et graines de courges 🌿🍂



Notre Formule Afterwork

10 personnes minimum
À partir de 12€ HT par personne

Vous pouvez opter pour notre Formule
spéciale Afterwork comprenant :

2 Variétés de Planches

Planche de charcuteries et fromages (600g)

Planche végétarienne :
dips de légumes et houmous 

+

3 Variétés de Pièces Cocktails

Mini-brochette de poulet à l'estragon et poivrons confits

Navette de saumon fumé, beurre citronné

Mini-brochette de légumes marinés 

+

Boissons

pages 22 et 23



Pièces sucrées

Nos pièces cocktail sucrées sont de véritables petites créations gourmandes, aussi belles que délicieuses :



- *Mini-brownie chocolat et noix de pécan, chantilly vanille*
- *Tartelette aux fraises* ☀️
- *Chou craquelin, praliné pistache, mousseline de pistache*
- *Dôme chocolat, streusel beurre salé, ganache chocolat au lait*
- *Moelleux framboise, praliné noisettes, glaçage rocher chocolat blanc* ☀️
- *Moelleux orange, praliné noisette, glaçage rocher chocolat, gel acidulé* 🍁
- *Dôme citron, sablé basilic, pointe de meringue*
- *Verrine de mousse au chocolat*
- *Verrine de crumble d'abricots* ☀️

4. Buffet



Côté salé



Nos planches

Planche d'émincés de bœuf façon tataki

Planche de poireaux vinaigrette  

Planche de tranches de patates douces grillées,
sauce crème fraîche aux herbes  

Planche de brochettes de poulet à l'estragon et poivrons confits

Planche de fines tranches de veau basse température et béarnaise

Planche de fines tranches de saumon fumé et citron

Planche de thon rouge façon tataki

Planche de crevettes marinées à l'ail et au persil

Planche de brochettes de légumes marinés et mozzarella 

Nos salades

- Coleslaw 
- Salade César, poulet rôti, parmesan et croûtons de pain
- Salade de pommes de terre, comté, oignons, ciboulette et oeufs durs 
- Planche de tomates anciennes, mozzarella et pesto basilic  
- Taboulé frais traditionnel 
- Tzatziki  
- Salade de pâtes torsadées, mozzarella en billes, poivrons et courgettes marinées, pesto rouge  
- Salade de haricots verts, feta et herbes fraîches  
- Salade de lentilles vertes du Puy, échalotes 
- Salade de riz mexicaine, haricots rouges, maïs, poivrons verts  
- Salade d'endives, fourme d'Ambert et noix  
- Salade de mini-pennes, pesto maison au persil, tomates confites, copeaux de parmesan, olives noires 

Nos quiches

- Quiche champignons réduits au vin blanc, poulet, thym et aromates
- Quiche saumon épinards
- Quiche aubergines chèvre  
- Quiche poireaux feta  

Planche d'Assortiments de fromages

Brie, Monts des Cats, Comté, St Nectaire 

 Végétarien

 Printemps/Été uniquement

 Automne/Hiver uniquement

Nos Cakes et Focaccias

- Cake chorizo, poivrons et oignons
- Cake émietté de thon et olives noires
- Cake potimarron, comté et graines de courge  
- Cake au curry, courgettes et petits pois  
- Focaccia crème montée aux tomates séchées et effeuillé de Serrano

Côté sucré

- Tarte Bourdaloue 
- Cheesecake aux fruits exotiques 
- Cheesecake aux myrtilles 
- Mousse au chocolat

- Flan parisien
- Tiramisu
- Fraisier 
- Tarte citron meringuée
- Planche de brownies
- Tarte aux abricots 
- Tarte normande
- Merveilleux chocolat noir, chocolat blanc ou spéculoos



5. Animations culinaires

Une expérience culinaire gourmande en directe !

Notre équipe prépare sous vos yeux des délices salés ou sucrés pour un moment aussi gourmand que convivial. Pour vos déjeuners, goûters ou afterworks, nous nous adaptons à vos envies et à l'ambiance de votre événement.

Animations salées

- 🍞 Bar à mozzarella 🌿
- 🐟 Bar à saumon fumé et saumon gravlax
avec option bar à huîtres
- 🍔 Buns pulled pork à la bière
- 🌟 Foie gras
- 🔥 Mini-brochettes grillées
à la plancha (poulet & bœuf)

Animations sucrées

- 🍩 Brioches façon pain perdu
- 🍫 Fontaine de chocolat
- 🍷 Gaufres croustillantes



L'incontournable Brasero 🔥

Lorsque le soleil est au rendez-vous, nous allumons le Brasero pour sublimer vos viandes et poissons avec une cuisson au feu de bois, pour une ambiance chaleureuse et des saveurs incomparables.

Vous avez une envie particulière ? Un thème précis ? N'hésitez pas à nous faire part de vos idées, nous réaliserons l'animation culinaire qui vous ressemble.



6. Repas servi à table / Chef privé

**PROFESSIONNELS
& PARTICULIERS** (Mariages,
Baptêmes, Anniversaires,...)





**Sur le lieu de
votre évènement**

Une *Expérience Gastronomique* **sur-mesure.**



L'équipe d'Instant Culinair vous offre une expérience gastronomique sur-mesure.

Professionnels et particuliers

Pour un dîner privé, un événement professionnel, un repas d'affaires, un repas de gala ou toute occasion spéciale, familiale ou professionnelle, profitez d'un service exclusif :

- ✦ Un menu sur mesure, élaboré selon vos envies et les saisons.
- ✦ Un chef qui vous offre une cuisine raffinée, alliant créativité et produits d'exception.
- ✦ Un service comme au restaurant.



Animations, amuse-bouches, entrées, plats, fromages, desserts... **Faites-nous part de vos envies !**





Mariages

Nous vous accompagnons pour un mariage inoubliable et écoresponsable !

Pour le vin d'honneur, nous vous proposons des **amuse-bouches, animations culinaires et boissons écoresponsables**, mettant à l'honneur les saveurs locales, de saison, et issues de producteurs engagés. Pour vos enfants, nous proposons des **Box gourmandes**, composées de savoureuses navettes salées et de petits plaisirs sucrés. Notre équipe vous élabore des **menus raffinés et savoureux** pour votre réception. Différents plats vous seront proposés pour répondre à vos envies.

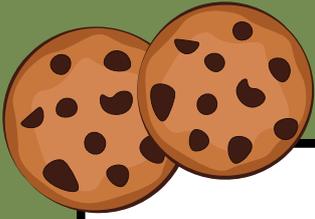
Nous offrons la possibilité de prolonger les festivités avec notre **brunch du lendemain**, un buffet sucré-salé généreux et gourmand, préparé avec des ingrédients locaux et respectueux de l'environnement, dans une ambiance conviviale et détendue.



Une équipe professionnelle, attentive et chaleureuse à votre service !

Nous vous accompagnons sur le lieu de votre choix.





7. Petits déjeuners et Pauses sucrées

Contactez-nous pour des formules sur-mesure !

Pour commencer la journée en beauté, nous vous proposons un assortiment de **boissons chaudes, viennoiseries gourmandes, salades de fruits frais, mets salés**, etc.

L'après-midi, savourez notre sélection de **gâteaux, pâtisseries et mignardises**, accompagnés de **fruits frais, de boissons chaudes ou rafraîchissantes**.



8. Boissons



Boissons

Nous mettons un point d'honneur à vous proposer des **boissons écoresponsables** aux **bouteilles en verre consignées**, en accord avec nos valeurs de respect de l'environnement et de **soutien aux producteurs locaux**.

Que ce soit pour un **cocktail**, un **buffet** ou un **repas gastronomique** servi à table, chaque boisson a été sélectionnée pour offrir une expérience gustative authentique, tout en respectant notre engagement pour une consommation plus durable.

- Limonade à l'orange (Ordal)
 - Eau plate et gazeuse (Villers)
 - Jus de pomme (Fruits des Weppes)
 - Bonbonne d'eau infusée aux fruits de saison
 - Bonbonne de limonade infusée menthe citron
 - Bière blonde régionale La Dix (Brasserie Célestin)
-
- Vin rouge, blanc, rosé
 - Champagne ou Crémant
(selon notre sélection du moment)
-
- Café (Méo)
 - Thé (Jardins d'Asie)
 - Chocolat chaud

Nous proposons également d'autres boissons selon les périodes et à la demande : **Cidre, vin chaud, ou encore des cocktails sur-mesure !**





VOTRE TRAITÉUR ÉCORESPONSABLE

depuis 2019



06 44 33 38 54



06 61 89 55 88



marjorie@instant-culinaire.fr



www.instant-culinaire.fr

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PARTICULIER - PRESTATION TRAITEUR

PRESENTATION

Instant Culinare est un service traiteur engagé dans une démarche d'écoresponsabilité, proposant une cuisine 100% maison autour des produits frais, de saison et au maximum locaux (ou respectant le circuit court).

Associé au restaurant gastronomique La Cense à Lambersart, nous proposons une cuisine saine, gourmande et inventive pour de la livraison de plateaux repas en entreprise ou pour des prestations événementielles sur-mesure pour tout type d'événements : petit-déjeuner, cocktails, buffet, animations culinaires...

Instant Culinare s'engage à :

a) Qualité et hygiène des aliments

Les livraisons sont effectuées par nos soins, en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0 °C et 2 °C. Les produits alimentaires sont à conserver entre 0° et 4°C (0° et 2°C pour les produits contenant des produits de la mer crus).

b) Une démarche écoresponsable

L'ensemble des équipes, soucieux de l'environnement, inscrit ses valeurs dans la confection des repas :

- Lutte contre le gaspillage (déchets minimisés).
- Des produits frais, respectant le cycle des saisons, en majeure partie BIO et A plus local possible (circuit-court).
- Partenariat avec plusieurs entreprises écoresponsables : paniers de légumes anti-gaspi (les légumes hors gabarits, hors standard, dont les supermarchés ne veulent pas alors que tout à fait comestibles, livreurs écologiques, société de ramassage et de valorisation des déchets recyclables).
- Respect du produit (bonnes températures de conservation, de cuisson afin de conserver l'ensemble des nutriments et des saveurs).
- Recyclage et revalorisation des emballages pour nos besoins internes, voir zéro déchet avec certains producteurs qui nous remettent directement en mains propres leurs marchandises.
- Packaging écoresponsable à partir de matériaux biodégradables, compostables, de la vaisselle réutilisable et des solutions responsables (bouteilles consignées...).

c) Tri sélectif

Notre engagement en matière de tri, valorisation et recyclage des déchets engendrés par la prestation nécessite la mise à disposition par le client, de contenants de tri sélectifs et un service d'évacuation des déchets. Dans le cas où le client ne serait pas en mesure d'assurer sur site, la gestion des déchets, le prestataire en assurera la gestion (tri, stockage, évacuation).

d) Lutte contre le gaspillage

En cas de bouteilles prévues non-utilisées (bouchons fermés), Instant Culinare les reprendra afin de les utiliser sur une autre prestation et le client sera déduit de sa facture globale.

DEGUSTATION – MARCHANDISES ET DENREES FOURNIES LORS DE LA PRESTATION

Instant culinaire peut organiser une dégustation payante pour 2 personnes permettant aux clients de faire leurs choix en vue de la prestation finale. Si le devis est signé à la suite de cette dégustation, le montant de celle-ci sera déduit sur votre note total.

Instant culinaire peut aussi mettre à disposition du mobilier, mais cette prestation n'est pas incluse et donnera donc lieu à facturation complémentaire.

DISPONIBILITE DES PRODUITS

Instant culinaire propose une carte de produit frais et régionaux. Cependant, il se peut que certain produit soit indisponibles dans le cas d'une pénurie nationale. Instant Culinare se dédouane de cet événement et ajustera le devis en vous proposant un produit similaire en qualité.

En cas d'indisponibilité de produit après passation de votre commande, nous vous en informerons par mail ou téléphone. Votre commande sera automatiquement modifiée.

DELAIS ET PAIEMENT

Votre commande traiteur sera validé lors d'un acompte de 30% du devis final à la signature de celui-ci.

Un règlement de 50% suivront 1 mois avant la prestation.

Le solde est à régler 1 semaine maximum avant la date de votre événement.

Le règlement peut s'effectuer soit par virement bancaire soit par chèque.

ANNULATION ET MODIFICATION DE COMMANDE

Une modification de commande jusqu'à 48H avant la date de votre événement peut avoir lieu d'un commun accord et faire l'objet d'un avenant écrit accepté par chacune des parties.

En fonction de l'impact de la modification, Instant Culinare pourra réajuster son prix.

En cas d'annulation par le client 1 semaine avant la date de votre événement, ses versements seront conservés par le prestataire à titre d'acompte et permettront de le dédommager du travail déjà accompli à ce stade ainsi que de l'achat des matières premières.

Le prestataire pourra en outre demander au client le paiement du travail et des marchandises si leur valeur dépasse les règlements remis à titre d'acompte, en fonction du montant de l'annulation. Une facture complémentaire sera alors émise.

DEPASSEMENTS HORAIRES

Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis.

Les heures supplémentaires débiteront à la fin de la vacation du personnel.

La vacation du personnel inclue le temps de remise en état des lieux de réception, de rechargement et de transport, toute heure commencée sera facturée en heure pleine.

Les heures de nuit (22h00 – 7h00) seront facturées 30 € H.T de l'heure par personnel.

LIVRAISON

Instant Culinare fait tout son possible afin que vous soyez livré à l'heure.

Cependant, il se dédouane de toute responsabilité de retard de livraison à la suite d'un événement indépendant de notre volonté sur la route (accident, panne de véhicule, ...)

FRAIS DE DEPLACEMENT

Dans un rayon de 20km les frais de déplacement seront facturés 10 € H.T et dans un périmètre de 20km à 40km celle-ci sont facturé 20 € H.T.

Pour toutes demandes en dehors de cette zone, veuillez nous contacter par téléphone au 06 44 33 38 54 (Gérante) ou 06 61 89 55 88 (Service commercial)

COORDONNEES

Nous vous remercions de vérifier lors de la prise de commande l'exactitude des coordonnées de livraison et facturation.

Instant Culinare ne pourrait être tenu pour responsable d'éventuelles erreurs en cas d'informations erronées

APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Instant Culinare se réserve le droit de modifier ses conditions générales de vente à tout moment. Dans tous les cas, les conditions applicables seront celles figurant sur le site instant-culinare.fr à la date de la commande par le Client.

Instant Culinare se réserve le droit de modifier tout ou partie de la composition de ses produits en fonction des aléas d'approvisionnement et/ou par principe de précaution.

LOI INFORMATIQUE ET LIBERTES / PROTECTION DE LA VIE PRIVÉE

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, chaque client dispose d'un droit d'accès, de rectification ou de suppression des informations le concernant, qui pourra être exercé auprès de la page suivante : Nous contacter.

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PROFESSIONNEL - PRESTATION TRAITEUR

PRESENTATION

Instant Culinare est un service traiteur engagé dans une démarche d'écoresponsabilité, proposant une cuisine 100% maison autour des produits frais, de saison et au maximum locaux (ou respectant le circuit court).

Associé au restaurant gastronomique La Cense à Lambersart, nous proposons une cuisine saine, gourmande et inventive pour de la livraison de plateaux repas en entreprise ou pour des prestations événementielles sur-mesure pour tout type d'événements : petit-déjeuner, cocktails, buffet, animations culinaires...

Instant Culinare s'engage à :

a) Qualité et hygiène des aliments

Les livraisons sont effectuées par nos soins, en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0 °C et 2 °C. Les produits alimentaires sont à conserver entre 0° et 4°C (0° et 2°C pour les produits contenant des produits de la mer crus).

b) Une démarche écoresponsable

L'ensemble des équipes, soucieux de l'environnement, inscrit ses valeurs dans la confection des repas :

- Lutte contre le gaspillage (déchets minimisés).
- Des produits frais, respectant le cycle des saisons, en majeure partie BIO et A plus local possible (circuit-court).
- Partenariat avec plusieurs entreprises écoresponsables : paniers de légumes anti-gaspi (les légumes hors gabarits, hors standard, dont les supermarchés ne veulent pas alors que tout à fait comestibles, légumes écologiques, société de ramassage et de valorisation des déchets recyclables).
- Respect du produit (bonnes températures de conservation, de cuisson afin de conserver l'ensemble des nutriments et des saveurs).
- Recyclage et revalorisation des emballages pour nos besoins internes, voir zéro déchet avec certains producteurs qui nous remettent directement en mains propres leurs marchandises.
- Packaging écoresponsable à partir de matériaux biodégradables, compostables, de la vaisselle réutilisable et des solutions responsables (bouteilles consignées...).

c) Tri sélectif

Notre engagement en matière de tri, valorisation et recyclage des déchets engendrés par la prestation nécessite la mise à disposition par le client, de contenants de tri sélectifs et un service d'évacuation des déchets. Dans le cas où le client ne serait pas en mesure d'assurer sur site, la gestion des déchets, le prestataire en assurera la gestion (tri, stockage, évacuation).

d) Lutte contre le gaspillage

En cas de bouteilles prévues non-utilisées (bouchons fermés), Instant Culinare les reprendra afin de les utiliser sur une autre prestation et le client sera déduit de sa facture globale.

DEGUSTATION – MARCHANDISES ET DENREES FOURNIES LORS DE LA PRESTATION

Instant culinaire peut organiser une dégustation gratuite (sauf demande spéciale) permettant aux clients de faire leurs choix en vue de la prestation finale.

Instant culinaire peut aussi mettre à disposition du mobilier, mais cette prestation n'est pas incluse et donnera donc lieu à facturation complémentaire.

DISPONIBILITE DES PRODUITS

Instant culinaire propose une carte de produit frais et régionaux.

Cependant, il se peut que certain produit soit indisponible dans le cas d'une pénurie nationale.

Instant Culinare se dédouane de cet événement et ajustera le devis en vous proposant un produit similaire en qualité.

En cas d'indisponibilité de produit après passation de votre commande, nous vous en informerons par mail ou téléphone. Votre commande sera automatiquement annulée ou modifier.

DELAIS ET PAIEMENT

Le paiement de votre prestation sera à payer dans un délai de 30jours après la réception de la facture.

Le règlement peut s'effectuer par virement bancaire.

RETARD DE PAIEMENT POUR PROFESSIONNELS

Conformément à l'article L. 441-10 du Code de commerce, tout retard de paiement peut entraîner des pénalités calculées sur la base du taux directeur de la Banque centrale européenne, majoré de 10 points. Pour le premier semestre 2025, ce taux s'élève à 13,15 %. De plus, une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement sera appliquée. Ces dispositions sont automatiquement applicables dès le jour suivant la date d'échéance de la facture, sans qu'un rappel soit nécessaire.

ANNULATION ET MODIFICATION DE COMMANDE

Une modification de commande jusqu'à 48H avant la date de votre événement peut avoir lieu d'un commun accord et faire l'objet d'un avenant écrit accepté par chacune des parties.

En fonction de l'impact de la modification, Instant Culinare pourra réajuster son prix.

En cas d'annulation par le client 1 semaine avant la date de votre événement, ses versements seront conservés par le prestataire à titre d'acompte et permettront de le dédommager du travail déjà accompli à ce stade ainsi que de l'achat des matières premières.

Le prestataire pourra en outre demander au client le paiement du travail et des marchandises si leur valeur dépasse les règlements remis à titre d'acompte, en fonction du montant de l'annulation. Une facture complémentaire sera alors émise

DEPASSEMENTS HORAIRES

Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis.

Les heures supplémentaires débuteront à la fin de la vacation du personnel.

La vacation du personnel inclue le temps de remise en état des lieux de réception, de rechargement et de transport, toute heure commencée sera facturée en heure pleine

Les heures de nuit (22h00 – 7h00) seront facturées 30 € H.T de l'heure par personnel.

LIVRAISON

Instant Culinare fait tout son possible afin que vous soyez livrée à l'heure.

Cependant, il se dédouane de toute responsabilité de retard de livraison à la suite d'un événement imprévu sur la route (accident, panne de véhicule, ...)

FRAIS DE DEPLACEMENT

Dans un rayon de 20km les frais de déplacement seront facturés 10 € H.T et dans un périmètre de 20km à 40km celle-ci sont facturés 20 € H.T.

Pour toutes demandes en dehors de cette zone, veuillez nous contacter par téléphone au 06 44 33 38 54 (Gérante) ou 06 61 89 55 88 (Service commercial)

COORDONNEES

Nous vous remercions de vérifier lors de la prise de commande l'exactitude des coordonnées de livraison et facturation.

Instant Culinare ne pourrait être tenu pour responsable d'éventuelles erreurs en cas d'informations erronées