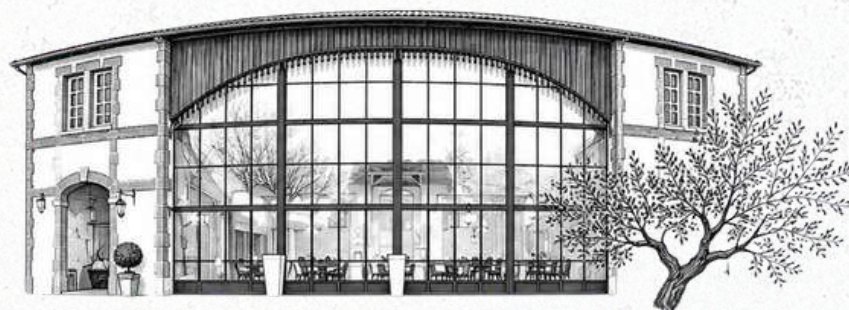
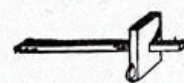




DOMAINE DU
TRUSQUIN



UNE CUISINE IMAGINÉE
POUR VOTRE MARIAGE

MARIAGES & RÉCEPTIONS



PRODUITS
FRAIS
ET DE SAISON



CUISINE
CRÉATIVE
ET RAFFINÉE



PRESTATIONS SUR-
MESURE
POUR VOS MARIAGES



TRAITEUR
EXCLUSIF
AU DOMAINE



VIN

D'HONNEUR

Un éventail de possibilités pour une multitude de saveurs.



SERVICE À PARTIR DE
18H30



LES PIZZAS À PARTAGER

Environ 50 parts format
apéritif

- Jambon et fromage
- Légumes du soleil et fromage
- 4 fromages

Tarif : 30€ par
pizza

NOS BOUCHÉES

- ◆ Cornet croustillant aux saveurs du moment (végé)
- ◆ Crevette en habit de pomme de terre, sauce sweet chili
- ◆ Méli-mélo de cabillaud et homard
- ◆ Briochette de foie gras
- ◆ Tataki de thon sauce teriyaki
- ◆ Mini bretzel au fromage frais et jambon aux herbes
- ◆ Wrap au thon et herbes fraîches



TARIFS

19 €

Pour 7 pièces



LE VIN D'HONNEUR DES ENFANTS

Pizza jambon et fromage

Mini burger

Tomate cerise

Orangeade et sirop de grenadine

En option mini hotdog 2€ par
personne

Tarif : 8€ par enfant (à partir
de 15 enfants)





VIN

D' H O N N E U R

ATELIERS GOURMANDS

Surprenez vos invités avec nos ateliers gourmands, proposés tout au long du vin d'honneur.



SERVICE À PARTIR DE
18H30



BOISSONS SANS ALCOOL

En option : 3 € par personne

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, eau plate, eau pétillante et jus multifruits.

Cette option vous permet de profiter d'un assortiment de boissons sans alcool directement pris en charge par nos soins. Vous pouvez également choisir d'apporter vos propres boissons.



OPTION

Si vous souhaitez apporter vos propres boissons pour votre vin d'honneur, celles-ci devront être livrées et stockées par vos soins dans l'espace que nous vous indiquerons lors de votre arrivée au domaine.

Offert dès 100 convives



VIN

D' H O N N E U R

ATELIERS GOURMANDS

Surprenez vos invités avec nos ateliers gourmands, proposés tout au long du vin d'honneur.



SERVICE À PARTIR DE
18H30

LES TARIFS
INDIQUÉS
CORRESPONDENT
AU TARIF PAR
PERSONNE.



L'OSTRÉICULTEUR

Un écailler vient ouvrir et fait déguster les huîtres aux invités : **6 €**

- 2 huîtres par personne :
Bouzigues ou Marennes Oléron
- Accompagnées de citron, vinaigre d'échalotes.



LE FOIE GRAS

Découpe de foie gras aux quatre épices, servi sur toast de pain ou sur pain d'épices : **6,50 €**



PLANCHA TERRE & MER

Poulet mariné à la thaï : **3 € les 50 g**
Pluma Duroc de Batallé : **3.80 € les 50g**
Pulпитos en persillade : **4 € les 30g**



SAINT-JACQUES

Cuite à la plancha : **5 €**



CUISSON DE FOIE GRAS POÊLÉ

Cuisson & dressage sur toast : **6.50 €**



GAMBAS MARINÉES

Marinées au pesto et cuites à la plancha : **4 € les 40g**



LE JAMBON CRU

Découpe par un professionnel d'un jambon cru de Parme, affinage 12 mois avec une machine à découper.

Location machine avec jambon
7kg : **280 €**



CEVICHE DE DORADE

Assaisonnement d'une fine découpe de dorade : **4 €**



BAR À TARTINADE

Tapenade d'olives noires et vertes, caviar d'aubergines...
4.50 €



BRUSCHETTA TOMATE MOZZARELLA

Mozzarella servie chaude : **4 €**



BOEUF MARINÉ

Cuite à la plancha : **4.50 € les 50 g**



FUMAIISON DE SAUMON

Fumé au bois de hêtre : **4 €**

VIN D'HONNEUR

PERSONNALISEZ VOTRE VIN D'HONNEUR

COMPLÉTER VOTRE VIN D'HONNEUR AVEC NOTRE SÉLECTION DE
PIÈCES SALÉES ET ANIMATIONS CULINAIRES SELON VOS ENVIES !

LES TARIFS INDIQUÉS CORRESPONDENT AU TARIF PAR PERSONNE.

- Wrap gambas, chorizo et poivron : **2.50 €**
- Escargot en persillade dans sa coquille croquante : **1.90 €**
- Gravlax de saumon, condiment aux fruits : **1.90 €**
- Cupcake salé du moment : **2.80 €** (végétarien)
- Wrap italien au jambon cru, parmesan et tomate confite : **2 €**
- Duo de madeleines salées au pesto et cheddar : **2 €**
- Le panier de crudités (À partir de 50 personnes) : **4 €**

CARTE

REPAS



ENTRÉES

Aubergine aux accents du sud, nuage de chèvre frais, coulis de tomate et petite salade : **17,50 €** (végé)



OU

Bouillabaisse de poulpe réinterprétée sur pomme fondante et émulsion d'aïoli (Possibilité chaud ou froid en fonction de la saison ou de vos envies : **21 €**)



OU

Foie gras du Trusquin aux brisures de nougat et épices douces, condiment de fruits et brioche : **19.50 €**

*Dans le prix du menu, les prestations suivantes sont comprises :
Pain, café, eau minérale et eau pétillante en verre.*



Afin de garantir une organisation fluide et une expérience culinaire optimale pour vous et vos invités, nous proposons un menu unique pour l'ensemble des convives.



Ce choix permet d'assurer une qualité constante et un service optimal lors de votre réception.



Bien entendu, nous prenons en compte les régimes alimentaires spécifiques (allergie, végétarien...) qui seront adaptés sur demande.

**LES TARIFS INDIQUÉS CORRESPONDENT AU TARIF
PAR PERSONNE.**

CARTE

REPAS



PLATS

Duo de daurade royale et rascasse
condimenté d'huile vierge, risotto crémeux
et petits légumes : **26 €**

OU ✨

Demi Magret de canard IGP, gastrique de vin rouge
réduite aux notes de cerises, risotto crémeux et
minis légumes rôtis **28 €**

OU ✨

Suprême de pintade rôti, sauce aux cèpes,
risotto crémeux et mini légumes : **26 €**

OU ✨

Médailon de lotte et onctuosité safranée, le riz de
l'empereur et minis légumes rôtis : **30 €**

OU ✨

Gambas géante en habit de kadaïf,
réduction de carapaces, riz vénéré, minis
légumes rôtis et pickles : **58 €**

OU ✨

Moelleux de veau en douceur de
morilles, écrasé de pommes de terre et
minis légumes rôtis : **34 €**

OU ✨

Milles feuilles revisité de caille et
foie gras au jus perlé de basilic,
pommes paillason et salade
d'herbettes : **36€**

OU ✨

Curry de légumes croquants mijotés au
lait de coco : **24 €**

LES TARIFS INDIQUÉS CORRESPONDENT AU TARIF
PAR PERSONNE.

M E N U

Pour votre mariage

Le panier pique-nique (14 €)

Club sandwich

Sachet de chips
individuelles

Jus de fruits

Petit assortiment de
confiseries

Une douceur sucrée

Menu enfant

Inclus : eau
plate

Entrée

Demi-quiche lorraine et bouquet
de verdure

Plat

Filet de poulet croustillant,
galette de pommes de terre,
crème légère réduite au jus de
volaille

Dessert

Coulant au chocolat

POUR LES ENFANTS

*Nos équipes restent à votre écoute
pour adapter le menu en fonction
des allergies ou régimes
alimentaires spécifiques.*

Tarifs

Formule Pique-nique
14 € par enfant

Menu enfant (Plat +
Dessert)
18 € par enfant
Service à table

Menu enfant complet
22 € par enfant
Service à table



LE BRASERO



Location à 180€.
Offerte pour toutes prestations à
partir de 100 convives.

*Les cuissons au feu de bois, réalisées
devant vos invités, créent un moment
convivial et spectaculaire.*

*À déguster debout, ce généreux cocktail
dînatoire prolonge naturellement le vin
d'honneur dans une ambiance
chaleureuse et gourmande.*

LES TARIFS INDIQUÉS
CORRESPONDENT AU TARIF
PAR PERSONNE.



LES ENTRÉES

Un assortiment de salades fraîches et
gourmandes, présenté en verrines
individuelles, élaboré au fil des saisons
(**10€ par personne**)

2 au choix si moins de 60 personnes
3 au choix si moins de 80 personnes
4 au choix si plus de 100 personnes

- Gaspacho à notre façon
- Salade de penne à l'italienne
- Salade de la mer
- Fraicheur de taboulé
- Guacamole et saumon fumé, accompagné de sa toastinette
- Brouillade et son toast de tapenade

LES GRILLADES À LA FLAMME

Composez votre menu en sélectionnant
vos viandes et/ou poissons parmi
notre sélection.

Conseil : 300gr sans os // 400gr si os

Viandes

- Onglet de boeuf 100g : **7 €**
- Côte de boeuf 100g : **10 €**
- Demi magret de canard : **17 €**
- Carré d'agneau (230g): **19 €**
- Tomahawk de boeuf 200g : **23 €**

Poissons

- Gambas : **5 €**
- Seiche 100g : **7 €**
- Le camaron 1/personne : **21 €**
- Tentacule de poulpe : **24 €**

LE BRASERO



Location à 180€.
Offerte pour toutes prestations à
partir de 100 convives.

*Les cuissons au feu de bois, réalisées
devant vos invités, créent un moment
convivial et spectaculaire.*

*À déguster debout, ce généreux cocktail
dînatoire prolonge naturellement le vin
d'honneur dans une ambiance
chaleureuse et gourmande.*

VOTRE ACCOMPAGNEMENT (2 au choix 10€ par personne)

- Frites maison (+1€)
- Risotto crémeux au parmesan (+1€)
- Légumes de saison grillés au brasero
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Pommes de terre grenaille rôties
- Pommes de terre en robe des champs
- Carottes grillées

LES GOURMANDISES DU BRASERO (EN OPTION)

Prolongez votre expérience avec nos
spécialités à cuire à la flamme :

- Camembert rôti à partager : **12€**
- Bar à Chamallows : **4€**

LES TARIFS INDIQUÉS
CORRESPONDENT AU TARIF
PAR PERSONNE.

CARTE

Pour votre mariage



DESSERTS

Buffet de 4 mignardises : **10 €**



OU

Pièce montée de 3 choux et sa
nougatine : **14 €**



OU

Wedding cake : **16 €**



OU

Entremet : **12 €**



OU

Buffet des desserts : Panacotta,
mignardise, tiramisu, fruits frais
coupés, crème brûlée,..**17 €**



LES TARIFS INDIQUÉS
CORRESPONDENT AU TARIF PAR
PERSONNE.



NOS PRESTATIONS

Pour votre mariage

LES OPTIONS



LA FONTAINE À CHAMPAGNE

Elle peut être proposée à l'apéritif ou après l'arrivée du gâteau.

La fontaine à champagne marque un moment fort dont tous vos convives se souviendront longtemps.

Prix de l'animation : 150 €

LA CAVE

mariage

FORFAIT N°1

2 Couleurs au
choix**Gigondas La Cave - Font
Louisiane**Rouge, Blanc &
RoséForfait vin d'honneur
ou repas : **5 €**Forfait vin d'honneur
+ repas : **9,50 €**

FORFAIT N°2

2 Couleurs au
choix**Domaine Julien
l'Embisque Bio**Rouge, Blanc &
RoséForfait vin d'honneur
ou repas : **7 €**Forfait vin d'honneur
+ repas : **13 €**

FORFAIT N°3

2 Couleurs au
choix**Gigondas Signature**Rouge, Blanc &
RoséForfait vin d'honneur
ou repas : **10 €**Forfait vin d'honneur
+ repas : **18 €**LES TARIFS INDIQUÉS
CORRESPONDENT AU TARIF PAR
PERSONNE.

Chaque cuvée a été sélectionnée
avec exigence par notre équipe
afin d'accompagner vos plus
beaux moments et de sublimer
votre réception.



LA CAVE

mariage

LES CUVÉES

PÉTILLANTES

Cuvée pétillante – Les
Bulles des Dentelles

Gigondas La Cave

La bouteille 75 cl : **13 €**

Forfaits

Dessert : **5 €**

Vin d'honneur & dessert : **9,50 €**

CHAMPAGNE Piper-
heidsieck

La bouteille 75 cl : **29,90 €**

Forfaits

Dessert : **10 €**

Vin d'honneur & dessert : **18 €**



Rafraîchisseur inclus avec toutes les
formules « La Cave ».

**LES TARIFS INDIQUÉS CORRESPONDENT AU TARIF
PAR PERSONNE.**

NOS PRESTATIONS

Pour votre mariage

LES OPTIONS



Les cocktails

Marquissette, soupe champenoise, punch, sangria, mojito, spritz nous pouvons réaliser vos propres recettes.

Prix par personne : 4,50 €

Si vous choisissez 2 choix : 6 €

Nous pouvons préparer votre cocktail avec vos ingrédients, si vous n'avez pas le temps de vous en occuper.

Prix du service et de la préparation : 80 €



La Bière

Tireuse à bière en libre service avec plusieurs gammes de bière locale possibles :

Comtesse Blonde 30 litres : 180 €

Comtesse Blanche 30 litres : 200 €

Comtesse IPA 30 litres : 210 €

Comtesse Ambrée 30 litres : 210 €



Machine à granita

Pour le vin d'honneur et rafraîchissement uniquement.

Location de la machine avec 3 goûts différents.

Prix de la location : 250 €



Les spiritueux

Service à discrétion de whisky et pastis.

Prix par personne : 5 €

NOS PRESTATIONS

Pour votre mariage



L'ENTRACTE GLACÉE

Coutume gastronomique qui facilite la digestion et redonne de l'appétit.

- Sorbet du moment & Clairette de Die tradition : **3 €**

OU

- Sorbet du moment & Champagne : **4 €**

Réalisation sur mesure possible.



LE FROMAGE

Choisissez le plateau de fromages pour satisfaire vos invités les plus gourmands :

**Picodon • Comté • Camembert/
Confiture & Miel**

Service au buffet ou planche
par table : **7 €**

Si vous souhaitez apporter votre fromage :

- Prix du service : **3 €** comprenant le service, mise à disposition du matériel, débarrassage et pain.



EXTRA NUIT

Pour la location du clos du Mogador ou du domaine du Trusquin, un extra sera **obligatoirement présent pour un coût de 225 €.** (Jusqu'à 6h maximum)*

Missions de l'extra :

- Mise en place des boissons
- Nettoyage en cas de casse
- Glace sur les buffets
- Débarrassage des verres
- Vider et ranger la salle si besoin

Pour les mariages de plus de 130 invités prévoir 2 extras.

LES TARIFS INDIQUÉS CORRESPONDENT AU TARIF PAR PERSONNE.

NOS PRESTATIONS

Pour votre mariage



FONTAINE DE CHOCOLAT

Apportez une touche gourmande grâce à notre fontaine de chocolat accompagnée de fruits frais soigneusement sélectionnés.

Fontaine de chocolat :
200 €

Fruits frais découpés :
5,50 €



EN-CAS

Parce que les plus belles soirées méritent une dernière gourmandise, proposez à vos invités un en-cas convivial servi en fin de réception.

- Mini burger
 - ou
 - Mini Hot-dog
- 1 pièce de chaque par personne : 6,50 €**



SERVICE DU
DESSERT

Nos desserts sont servis sous forme de buffet.

Si vous souhaitez un service à table assuré par notre équipe cela nécessite un supplément.

Service à table : 1,50 €

Si votre dessert est réalisé par un prestataire extérieur, la découpe du gâteau, la mise à disposition des assiettes et couverts ainsi que le service au buffet seront facturés.

Prestation : 4 €



BAR DE NUIT

Après le repas, nous vous proposons la mise en place d'un open bar toute la nuit comprenant soda, jus de fruits, eau minérale et pétillante : **2 €**

Au-delà de 1h du matin, coût du serveur à disposition en supplément.



MACHINE À HOT-
DOG

Location de la machine à hot-dog : **50 €**

Prix par personne : **6€**
(condiments, service...)

BON À SAVOIR

Ce qui est important de connaître pour
organiser au mieux votre mariage de rêve.

POUR VOTRE APÉRITIF

En moyenne sur 2h
d'apéritif, une
personne consomme 3
verres d'alcool et 2
verres de soft.

Une bouteille de
pastis : 40 doses.

Une bouteille de
Whisky : 20 doses.

POUR VOTRE DÎNER

Prévoir une bouteille de
vin rouge pour 3
personnes et une
bouteille de vin blanc
ou rosé pour 3
personnes.
(menu 2 plats et
fromage)

Pour le Champagne : 1
bouteille = 7 flûtes.

POUR VOTRE SOIRÉE

À partir de 1h30 du
matin (si vous ne
désirez pas l'option
"Bar de nuit"), il vous
faut prévoir des
bouteilles d'eaux.

Nos bouteilles d'eau
en verre (consignées)
seront retirées des
tables.



BON À SAVOIR

Si vous souhaitez
qu'un serveur soit
disponible
pour le service de
vos boissons durant
la nuit,
prévoir un extra
supplémentaire
jusqu'à l'heure
souhaitée.

BON À SAVOIR

Ce qui est important de connaître pour
organiser au mieux votre mariage de rêve.

LE PERSONNEL

Équipe de cuisine et de salle en tenue classique.
Prestation assurée pour un dîner jusqu'à 1h du matin maximum
(voir conditions générales).

Après, une équipe réduite restera à votre charge au taux de 50€ par
heure et par professionnel.

LE SERVICE À TABLE

Service des mets à l'assiette (sauf pour les formules buffet), de table en table par
l'ensemble de la brigade afin de servir en même temps les convives d'une même table.

Service du vin, bouteille ouverte posée sur table, débouchage au fur et à mesure en
fonction des boissons des convives.

Service du champagne au buffet des desserts.



BON À SAVOIR

Pour votre mariage

LE VIN D'HONNEUR

- La verrerie complète (Si la tireuse à bière n'est pas la nôtre, elle doit être mise en place par vos soins et les gobelets ne sont pas fournis)
- Glaçons
- Petit matériel de service
- Serviettes en papier
- Service de 18h30 à 20h15
- Service au plateau, personnel circulant et présenté sur tables

LA MISE EN TABLE

- Couverts
- Verreries (un verre à eau, un verre à vin, une flûte à champagne)
- Si vous désirez un verre à vin supplémentaire : **1€ par verre.**
- Assiette à pain Vaisselle
- Salière et poivrière



LE LENDEMAIN

Pour votre mariage

PETIT DÉJEUNER

Boissons chaudes, jus de fruits,
viennoiseries.

Prix par personne : **5 €**

À partir de 50 personnes.



N O S P R E S T A T I O N S

Pour votre mariage

PÎQUE-NIQUE

Salade de crudités à la thaï

Salade de pennette au jambon cru

Tarte provencale aux légumes du soleil

Rôti de volaille servi froid, sauce aioli

Salade de riz océane et herbes fraîches

Tarte fine aux pommes

Ce buffet est présenté sur des plats à usage unique et livré en même temps que le repas du mariage.

Non compris : vaisselle, nappage, serviette pain & boisson.

Possibilité d'ajuster les quantités si vous souhaitez compléter ce buffet par vos soins.

Tarif MENU : Buffet du lendemain à 22 € par personne

LE BRUNCH

LE SALÉ

Charcuterie : **7,50 €**

Brouillade d'oeufs : **4,50 € 150gr**

Salade à la grecque : **4,50 €**

Salade de tomate colorée aux deux mozza : **6€**

Quiche de saison : **5€**

Fraicheur de ratatouille à notre façon : **6 €**

Planche de viandes froides (filet de boeuf et volaille) : **10€**

Planche de fromages et condiments (confiture, miel, mendiants, fruits secs et pains spéciaux) : **7 €**

Demi-Bun's and Rolls au guacamole et saumon fumé : **5.50 €**

Pain Bao à l'effiloché de porc (Oignons rouges, salades et coriandre) : **5 €**

Assortiment de légumes grillés froids : **4,50 €**

Pain d'aubergine au chèvre. coulis de tomate : **5,50 €**

LE SUCRÉ

Pannacotta aux fruits de saison : **3 €**

Crêpes à garnir 2 par personne (sucre, confiture, nutella) : **3 €**

Pancake à garnir (sucre, confiture, nutella) : **3 €**

Mini donut's (1 pièce) : **2 €**

Mini muffin (1 piece) : **2 €**

Salade de fruits frais : **3,50 €**

Pain, beurre, confiture, miel et nutella : **4 €**

Tarte aux pommes & fruits de saison : **4,50 €**

Mini viennoiseries 2 par personne : **2 €**

Tarifs indiqués par personne.

Serveur inclus 3H.

Vaisselle 3€ par personne ou possible d'apporter sa vaisselle à usage unique.



BON À SAVOIR

Pour votre mariage



POUR VOTRE DÎNER



Afin de garantir une mise en place soignée, le nappage du vin d'honneur et du dîner, ainsi que les serviettes en tissu, ne sont pas inclus dans notre prestation.

La location des nappes doit se faire à la boutique Jour J au plus tard 2 mois avant la date du mariage.

Nos équipes installeront les nappes du dîner avant votre arrivée sur le domaine, à condition que votre plan de table définitif nous ait été transmis 15 jours avant la réception.

Les serviettes en tissu seront disposées par vos soins.

Parce que le choix de votre menu est une étape essentielle, une dégustation est offerte aux futurs mariés (hors boissons).

À l'issue de cette dégustation, un acompte vous sera demandé. Celui-ci sera ensuite déduit du montant de votre facture finale.

Les dégustations sont proposées :

Les jeudis et vendredis midi au restaurant sur les périodes de : Octobre/Novembre et Janvier/Février/Mars/Avril



PLAN DE SALLE

CLOS DU MOGADOR

LÉGENDE

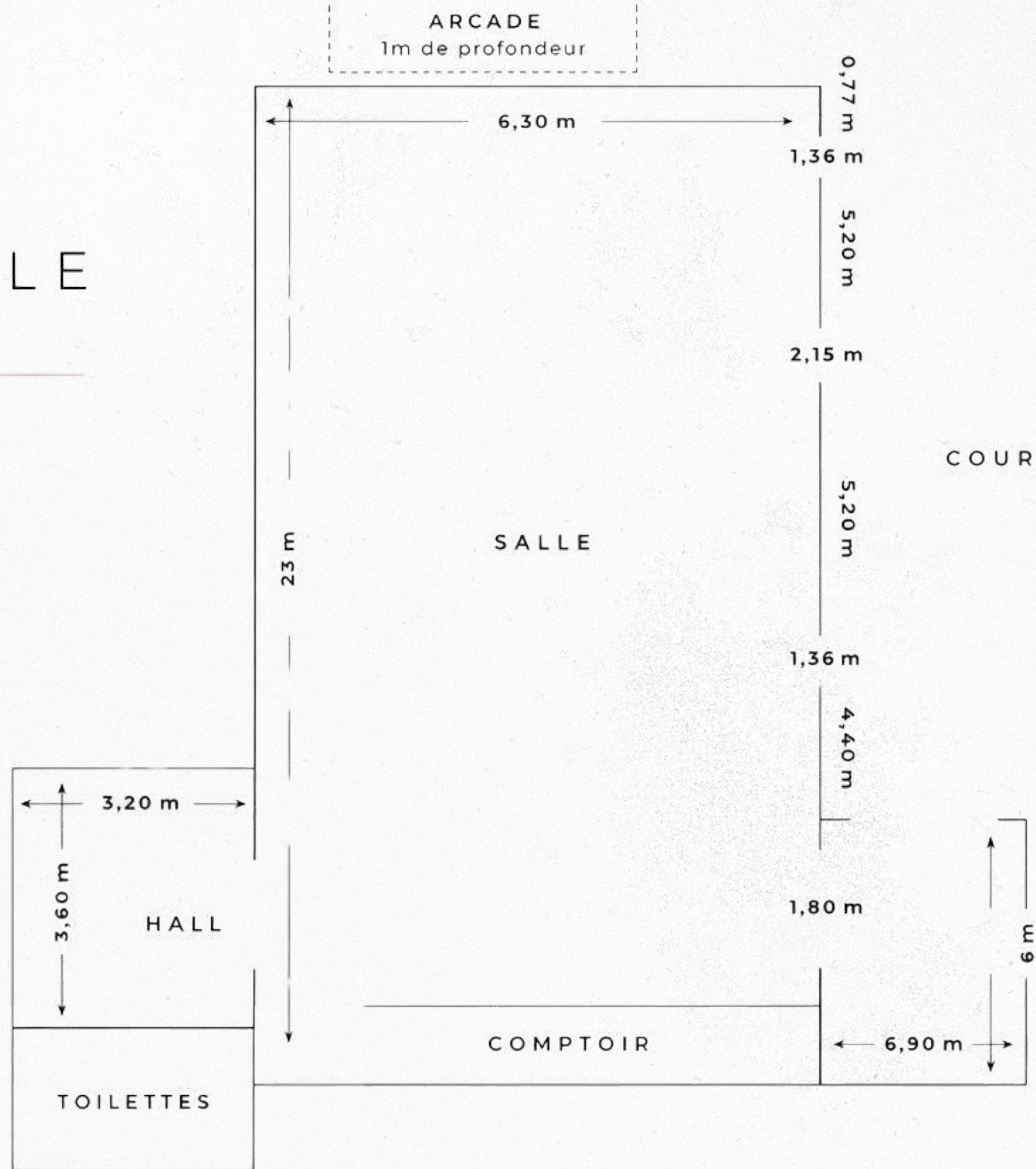
SALLE
Espace principal pour
le dîner et la soirée

COUR
Espace extérieur

HALL
Entrée principale

COMPTOIR
Espace bar

TOILETTES
Sanitaires





PLAN DE SALLE

DOMAINE DU TRUSQUIN

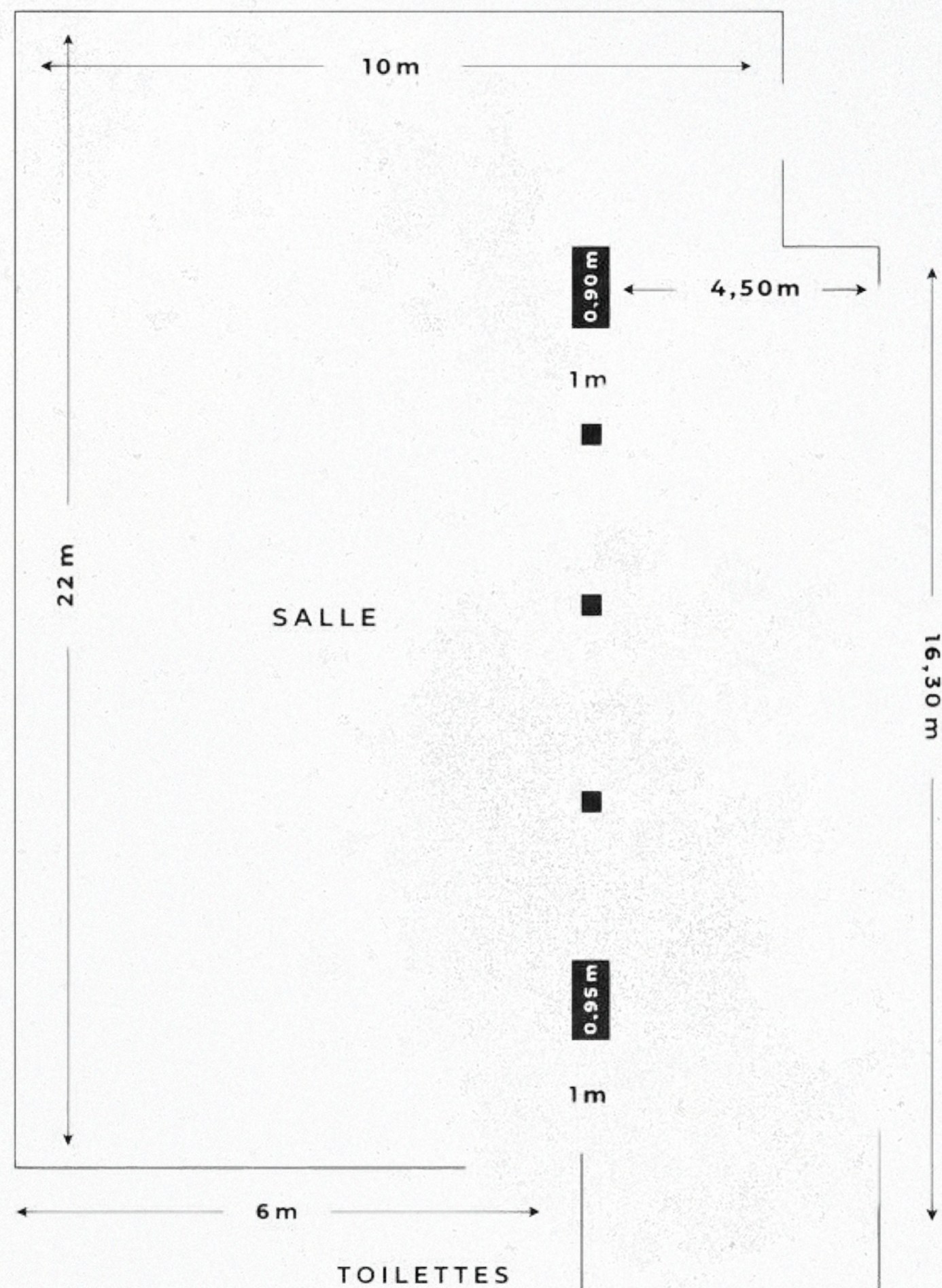
LÉGENDE

SALLE

Espace principal pour
le dîner et la soirée

TOILETTES

Sanitaires



CONDITIONS GÉNÉRALES

1. Nos prix s'entendent TTC, ils peuvent être révisés en fonction de l'augmentation des matières premières, énergies et taxes.

Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties.

Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait cave

Perte ou casse de matériel constatée à l'issue de la prestation et facturée au coût de remplacement.

Le maintien du personnel au-delà des heures indiquées.

2. Aucune vente n'est officielle avant la signature du devis, accompagné d'un versement des arrhes de 50% du montant du devis en TTC.

3. En cas de non-paiement à la date d'échéance convenue, les sommes dues porteront de plein droit un intérêt de retard de 2% par mois, tout mois commencé étant du.

4. Les sociétés CASA DEL PAPA & LA TABLE DU TRUSQUIN engagent leurs responsabilités en ce qui concerne toutes les prestations qu'elles facturent. Elles ne sont pas responsables des produits complémentaires facturés par des tiers qui entreraient dans la composition d'un produit des entreprises CASA DEL PAPA et LA TABLE DU TRUSQUIN.

5. Le nombre de convives sera stipulé 2 mois avant la réception. Toute fluctuation devra être signalée régulièrement. Le nombre définitif nous sera communiqué par écrit (mail) 20 jours pleins avant la date de la réception et servira de base à la facturation. En cas de défection passé ce délai aucune remise ne sera accordée tous nos frais étant engagés.

Si le nombre définitif devait augmenter dans les 10 jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement dans le cas contraire nous nous réservons la possibilité de les modifier tout en conservant la qualité. Le solde de la prestation doit être réglé 15 jours avant la prestation.

6. En cas d'annulation complète de la commande, une indemnité sera exigée à raison de : montant des arrhes, si l'annulation intervient plus d'un mois avant la date de réception. 60% de la valeur TTC de la commande, si l'annulation intervient entre 1 mois et 15 jours avant la date de la réception. 100% de la valeur TTC de la commande, si l'annulation intervient à moins de 15 jours de la réception.

7. Tout événement de force majeure, accident, panne, intempéries, épidémies, pandémies, grève générale etc. et de façon non limitative dégage la responsabilité des sociétés CASA DEL PAPA et LA TABLE DU TRUSQUIN de tous les problèmes dérivant du contrat de vente.

Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergie, sans sel, hallal, casher... Nous déclinons enfin toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

8. Le service de notre personnel est assuré jusqu'à 16h30 pour une réception le midi et 1h00 du matin pour une réception du soir. Au-delà de ces horaires un supplément par heure et par serveur vous sera facturé.

Pour la location du Clos du Mogador ou du Domaine du Trusquin, un extra doit rester jusqu'à la fin de la soirée. Tarif : 225€ (Jusqu'à 6h).

2 extras à partir de 130 invités.

Minimum d'invités pour le mariage 70 personnes.

9. La perte, la casse ou la détérioration du matériel feront l'objet d'une facture complémentaire après vérification par nos soins ou ceux du loueur s'il y a lieu. A ce titre, une caution de 1000€ devra nous être donnée 15 jours avant la réception. Cette caution sera détruite une semaine après la fin de la réception après avoir fait l'état des lieux de sortie. Si il y a eu des dégradations, le montant de la réparation ou du remplacement du ou des objets détériorés sera déduit du montant de la caution.



10. Les textes communautaires régissant notre profession nous obligent à détruire et à jeter à la fin de la réception tous les produits présentés aux clients ou réchauffés. En conséquence nous dégageons toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client conserve les produits restants.

11. En cas de litige relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture de contrat de vente, seul le tribunal de Valence sera compétent.

12. Sauf interdiction formelle du client, CASA DEL PAPA et LA TABLE DU TRUSQUIN se réservent le droit d'utiliser des photos de la réception, hors personnages et références au nom du client, pour sa communication personnelle (presse, internet, plaquette, ...).

13. Nous vous rappelons que le nappage du vin d'honneur et du repas n'est pas inclus dans la prestation. La location des nappes et des serviettes doivent se faire à la boutique Jour J au maximum deux mois avant la date du mariage. Les nappes du vin d'honneur et repas seront mise en place par nos soins avant votre arrivée au domaine sous réserve que vous nous ayez communiqué votre plan de table quinze jours avant le mariage. Les serviettes du repas sont à prendre en location par vos soins et sont à mettre en place par vos soins.

14. Tout aliment non fourni par nos soins pourra être servi par nos équipes à la condition d'une surfacturation. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent pour autant sous la responsabilité du client. CASA DEL PAPA et LA TABLE DU TRUSQUIN se réservent le droit de refuser à tout moment le service, s'il pouvait lui porter préjudice et ce sans indemnité d'aucune sorte à reverser au client.

15. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les participants adultes ou mineurs est du ressort de l'organisateur de l'événement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait.

16. Pour la location uniquement du Clos du Mogador. la salle du restaurant est disponible le samedi à partir de 7h00 jusqu'à 6h00 du matin le lendemain. Le dressage des tables s'effectuera le vendredi après le service du soir (housse de chaise + décoration de table non inclus). L'accès à la cour vous est réservé le dimanche.

17. L'accès au bar est strictement interdit au Clos du Mogador.

18. Pour la location du Domaine du Trusquin et du Clos du Mogador : En cas de mauvais temps, la veille du mariage avant 9h une décision doit être prise (mail) pour savoir si le vin d'honneur s'effectuera dans la salle du restaurant ou sous le patio.

La Salle du Domaine du Trusquin doit être rendu vide, tables stockées dans le local prévu à cet effet et chaises empilées par rangées de 10 au fond de la salle, si ce n'est pas fait, il sera facturé 50€ TTC/heure de personnel.

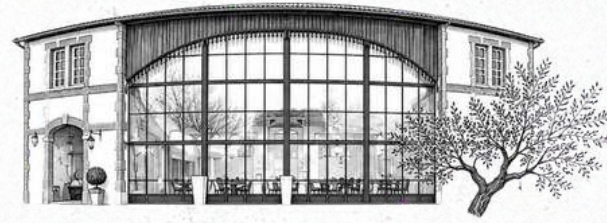
Pour le Domaine du Trusquin : Si les verres ont été laissé sur les tables, des casiers seront dans la cuisine traiteur (Domaine du Trusquin) afin que vous les rangiez dedans. Si vous désirez que l'on enlève tous les verres à la fin de notre service, merci de le préciser lors de la signature du contrat.

19. Vos déchets et cartons doivent être pliés et jetés dans les containers prévus côté parking. Des containers à bouteilles en verres sont également disponibles. Aucune poubelle ne doit rester dans la salle.

20. Un container à bouteille est disponible sur le parking, aucune bouteille ne doit rester dans la salle.

Date et signature :

Bon pour accord



DOMAINE DU
TRUSQUIN



Traiteur : 07 85 64 83 71
Email : contact@casadelpapatraiteur.fr

55 Route de Favryrolles - Chemin des planchettes
26700 Pierrelatte

www.domainedutrusquin.fr



PRODUITS FRAIS
ET DE SAISON



CUISINE CRÉATIVE
ET RAFFINÉE



PRESTATIONS SUR-MESURE
POUR VOS MARIAGES



TRAITEUR EXCLUSIF
AU DOMAINE