

---

**LA CARTE**  
DE L'ÉLÉGANCE  
2 0 2 0

---

MARIAGE

---

---

CHARCUTERIE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL





## **SOMMAIRE**

PRÉLUDE	03
MENUS	05
PLAISIRS SUCRÉS	07
BUFFETS	08
LE DIMANCHE	09
CONDITIONS	10
GÉNÉRALES DE VENTE	

---



# PRÉLUDE

## GOURMAND

---

### CANAPÉS FROIDS la pièce

**Canapé assorti** 1,10 €

Rosette / bresi / jambon asperge /  
terrine de légumes / rillettes de saumon /  
mousse de foie de canard

**Canapé prestige** 2,05 €

Foie gras de canard / saumon fumé /  
magret de canard...

**Canapé sandwich** 0,85 €

Saumon fromage frais aux herbes /  
volaille curry / chèvre tomate confite

**Mini croûte cocktail** 0,70 €

**Mini navette** 1,50 €

Bresi cornichons / jambon cuit fumé cornichons /  
mousse de thon crudités

**Mini brochette froide** 1,10 €

Suprême de pamplemousse au magret de canard  
fumé / bille de mozzarella et tomate basilic /  
Rondo de raison et chèvre fermier

**Panier de légumes** 0,45 €

**Trio de mini bavaois** 1,35 €

Foie gras / saumon / chèvre

**Macaron salé** 1,10 €

Truffe noisette / foie gras pommes /  
magret de canard orange / cèpes volaille

**Pain-Surprise mis en boîte (90 pièces)**

Charcuterie 38,50 €

Fromage 38,50 €

Poisson 43,00 €

### MINIS CONTENANTS la pièce

**Cassolette** 2,45 €

Gambas tomates confites /  
cocktail de crevettes au curry / tartare de saumon

**Soupe froide** 2,00 €

Petits pois menthe / tomate crème de Comté /  
melon et gelée de Macvin

**Verrine** 2,35 €

Bavaois tomate / crème brûlée asperge /  
flan de foie gras et sa compote de dattes au Macvin /  
tartare de légumes / crème brûlée d'écrevisses

### AMUSES-BOUCHE (À CHAUFFER)

**Mini burger maison** 1,15 €

Burgers comtois / cheeseburgers

**Mignardise salée chaude** 0,60 €

Tarte au fromage / quiche lorraine / pommes duchesse  
tomate / pruneaux au lard / tourte lorraine,  
croque-monsieur / mini bruschetta / mini pizza

**Gougère au Comté  
du Fort St Antoine** 0,30 €

## ANIMATION FROIDE

Jambon ibérique coupé au buffet	1,70 €
Pain à la tomate	
Foie gras de canard maison	3,20 €
Différents pains et compotes	
Bar à Comté	2,90 €
3 affinages de Comté différents accompagnés d'un shot de Cuvée Béthanie	

## ANIMATION CHAUDE

Foie gras poêlé	3,20 €
sauce miel de sapin	
Noix de Saint-Jacques	2,70 €
snackée au safran	
Brochette de volaille marinée chaude	1,40 €
Raviole de foie gras poêlée	1,10 €
Saucisse de Morteau	1,10 €
caviar aubergine	
Mini tapas croquetas frit	0,90 €

## MIGNARDISES SUCRÉES

Mignardise sucrée	1,10 €
Baba au rhum / tarte aux framboises / tarte au citron / tasse au chocolat / cannelé / pomme d'api / financier	
Mini macaron	1,10 €
Chocolat passion / rose litchis / pistache griottine / violette cassis caramel beurre salé / citron basilic / cacahuète	
Verrine sucrée	1,85 €
Émotion Étonnée / tiramisu / mousse chocolat macaron	
Brochette de fruits frais	0,95 €
Mini choux	1,05 €
Framboise / chocolat / passion, caramel beurre salé / pistache	

## BOISSONS - la bouteille

Eau minérale plate ou gazeuse	1,80 €
Jus d'orange	4,10 €
Jus de pomme	5,70 €
Coca-cola	4,10 €

## NOS VINS DU JURA - Clos des Grives

Agriculture biologique

Chardonnay Savagnin	14,40 €
Vin rouge Poulsard	12,10 €
Crémant d'Arbois	11,00 €
Champagne	20,60 €
Fourniture de verres / la pièce	0,40 €

---

## LES INFOS DU CHEF

---

### Cocktail apéritif (env. 2 H)

Prévoir 6 à 8 pièces salées par convive

### Cocktail long ou dîner court (env. 3 à 4 H)

Prévoir 12 à 15 pièces par convive



## MENUS

### L'ART ET LA FINESSE

---

tarifs/personne

#### FESTIVITÉS

27,00 €

sans la mise en bouche

25,00 €

#### Mise en bouche

Gaspacho de tomate et sa crème de Comté  
du Fort Saint-Antoine

#### Pavé de cabillaud poêlé

et son velouté de cresson

#### Pavé de longe de porc fermier

cuit à juste température petit jus corsé à la sauge

#### Gratin de macaroni aux petits légumes

#### Assiette de fromages

#### Salade verte et pain aux noix

Comté du Fort Saint-Antoine, Morbier au lait cru

#### Bavarois aux fruits rouges sur son coulis

Café, Pain

---

## LES INFOS

### DU CHEF

---

Supplément service et déplacement

Tarif en fonction du lieu de la réception et du nombre  
de personnes

#### Supplément Trou comtois

Sorbet melon Macvin / glace noix Macvin /  
griottine alcool griottine sorbet griottine /  
liqueur sapin glace sapin /

sorbet citron mousse de sapin **1,90 € par personne**

#### ORGANZA

31,50 €

sans la mise en bouche

28,50 €

#### Mise en bouche

Gaspacho de melon et sa gelée de Macvin,  
chiffonnade de jambon cru

**Filet d'omble chevalier à l'Absinthe sauvage,**  
tombée de fenouil

#### Poitrine de canette fermière

cuite à juste température, petit jus corsé au romarin

#### Tomate grappe farcie d'une fine ratatouille

Fleur de courgettes en beignet

#### Assiette de fromages

#### Salade verte et pain aux noix

Comté du Fort Saint Antoine, Morbier au lait cru,  
Saint-Point

#### Dessert\*

Café, Pain

#### FUSION

32,50 €

sans la mise en bouche

28,50 €

#### Mise en bouche :

Finger de poularde fermière figues au vin rouge  
et foie gras

#### Filet de truite du Jura

sauce légère au crémant d'Arbois  
julienne de légumes

#### Poitrine de pintadeau truffé

cuit à basse température petit jus corsé à la truffe

#### Écrasé de pommes de terre

à l'huile de truffe

#### Assiette de fromages

#### Salade verte et pain aux noix

Comté du Fort Saint Antoine, Morbier au lait cru,  
Saint-Point

#### Dessert\*

Café, Pain

\*Carte des desserts disponible - page 07

tarifs/personne

**ALLIANCE** 32,50 €  
sans la mise en bouche 29,50 €

**Mise en bouche**

Gaspacho de petit pois à la menthe

**Noix de Saint-Jacques snackées**

sauce au yuzu au Vin Jaune

**Pavé de veau de lait du limousin**

cuit à basse température petit jus brun à la sauge

**Mousseline de chou-fleur à l'huile de truffe**

et fleur de courgettes en beignet

**Assiette de fromages**

**Salade verte et pain aux noix**

Comté du Fort Saint Antoine, Morbier au lait cru, Saint-Point

**Dessert\***

Café, Pain

**CÉLÉBRATION** 33,50 €  
sans la mise en bouche 30,50 €

**Mise en bouche**

Velouté d'écrevisses façon cappuccino  
servi dans sa tasse

**Foie gras de canard en gelée de griotte**

et sa compotée de dattes au Macvin  
tuile de pain d'épice

**Ballotin de caille au ris de veau, cuisse confite**

glace de volaille au Vin Jaune

**Flan de courgettes**

**Assiette de fromages**

**Salade verte et pain aux noix**

Comté du Fort Saint Antoine, Morbier au lait cru, Saint-Point

**Dessert\***

Café, Pain

**IVOIRE** 34,50 €  
sans la mise en bouche 31,50 €

**Mise en bouche**

Tartare de Saint-Jacques à la mangue,  
petite vinaigrette acidulée

**Pavé de lotte rôtie**

sauce légère au safran et sa tuile de courgettes

**Tournedos d'aiguillette de canard**

façon Rossini

**Écrasé de pommes de terre aux truffes**

**Assiette de fromages**

**Salade verte et pain aux noix**

Comté du Fort Saint Antoine, Morbier au lait cru, Saint-Point

**Dessert\***

Café, Pain

**PLUMETIS** 40,00 €  
sans la mise en bouche 36,00 €

**Mise en bouche**

Escalope de foie gras poêlée au miel de sapin

**Duo de homard et écrevisses**

coulis de crustacés relevé au Vin Jaune

**Tournedos de bœuf du limousin**

petit jus truffé

**Écrasé de ratte du Touquet au sel de Guérande**

**Assiette de fromages**

**Salade verte et pain aux noix**

Comté du Fort Saint Antoine, Morbier au lait cru, Saint-Point

**Dessert\***

Café, Pain

**ENFANT** 9,90 €

**Melon jambon cru**

Blanc de volaille sauce suprême

**Gratin dauphinois**

Glace



## PLAISIRS SUCRÉS

---

### Assiette gourmande

Craquant chocolat framboise / tartelette fruits rouges / mini crème brûlée

### Macaron Fruits Exotiques

Macaron, ananas, mangue, chantilly au lait, fine feuille de chocolat au lait, glace fruits de la passion, coulis fruit de la passion

### Autour du Macaron et de la Framboise

Macaron framboise, framboises fraîches, crème légère à la vanille, carré chocolat blanc, glace framboise, coulis de framboise

### Mousse Trois Chocolats

Biscuit dacquoise noisette, praliné feuilleté, mousse lactée 38,2%, mousse chocolat blanc satin, mousse chocolat extra bitter Guayaquil 64%

### Soupe de fruits rouges à la menthe

Glace vanille et sa tuile aux amandes

### Craquant chocolat-framboise

et son coulis de fruits rouges

### Petit Opéra sur crème anglaise

### Carpaccio d'ananas aux épices

Glace vanille, tuile de pain d'épices

### Poire Pochée autour des épices

Sirop aux épices, glace et sa tuile de pain d'épices

## DESSERTS - SUPPLÉMENT 1 €

### Ispahan et son coulis de framboises fraîches

Macaron à la rose, crème aux pétales de roses, litchis, framboises fraîches

### Plaisir Sucré avec une glace chocolat au lait

Dacquoise noisette, praliné feuilleté, ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait

### Plénitude sur crème anglaise

Macaron chocolat, chocolat à la fleur de sel, mousse chocolat amère, ganache au chocolat, caramel croquant, glaçage chocolat noir

## PIECE MONTÉE

SUPPLÉMENT. 1,30 € LE CHOU

## BUFFET DE DESSERTS - SUPPLÉMENT 2 €

Mousse au chocolat, île flottante, fruits frais dissociés, assortiment d'entremets et leur coulis, mini crème brûlée



# BUFFETS

## À PARTAGER

tarifs/personne

### PLÉNITUDE

17,00 €

#### Variétés de Crudités

Salade coleslaw / tartare de tomates /  
salade piémontaise / taboulé

#### Charcuteries

Terrine de lapin  
Jambon de montagne fumé au tuyé,  
méli-mélo melon pastèque

#### Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

#### Viandes froides

Rôti de porc confit et rosbif froid au romarin

#### Fromages

Comté, Morbier, salade verte

#### Desserts

Mousse au chocolat / tarte aux fruits

#### Pain

### DÉLICES

20,50 €

#### Variétés de Crudités

Salade oasis / salade coleslaw /  
tartare de légumes / salade piémontaise / taboulé

#### Charcuteries

Terrine de canard  
Jambon de montagne fumé au tuyé,  
méli-mélo melon pastèque

#### Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

#### Variétés de hors-d'œuvre

Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic,  
terrines de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

#### Viandes froides

Rôti de porc et gigot d'agneau au romarin

#### Fromages

Comté, Morbier, Saint-Point, salade verte

#### Desserts

Mousse au chocolat, île flottante, tarte aux fruits

#### Pain

### PLAISIRS

25,50 €

#### Variétés de crudités

Salade oasis / salade aux crabes / salade niçoise  
tartare de légumes / salade coleslaw /  
salade piémontaise

#### Charcuteries

Terrine comtoise  
Jambon de montagne fumé au tuyé,  
méli-mélo melon pastèque

#### Condiments

Moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

#### Variétés de hors-d'œuvre

Terrine de poisson / rillettes de saumon / saumon fumé /  
terrines de légumes au coulis de basilic

#### Viandes froides

Gigot d'agneau et rosbif froid au romarin

#### Fromages

Comté, Morbier, Saint-Point

#### Desserts

Mousse au chocolat / île flottante / salade de fruits /  
assortiment d'entremets





# LE DIMANCHE

## BUFFETS ET BRUNCH

---

tarifs/personne

### BUFFET

13,80 €

#### Assortiment de crudités

Salade piémontaise, salade coleslaw,  
taboulé, tartare de légumes

#### Terrine maison

#### Viande froide

#### Comté, Morbier

#### Salade de fruits frais

#### Pain

Toute dégustation de nos plats  
fera l'objet d'une facturation.

## OUVERTURES DU MAGASIN

Du mardi au vendredi  
07H30 à 12H30 / 14H00 à 19H00

Samedi  
07H30 à 19H00

Dimanche  
08H00 à 12H00

85 rue de la République  
25300 PONTARLIER  
Tél. : 03 81 46 70 70  
Fax : 03 81 39 50 07

contact@bonnet-traiteur.com  
www.bonnet-traiteur.com



Création graphique  
NUMERO 20 - www.numero20.fr

Ne pas jeter sur la voie publique  
Pour votre santé, mangez au moins cinq  
fruits et légumes par jour.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

### BRUNCH

15,00 €

#### Café, thé, jus d'orange

#### Viennoiseries confiture

#### Assortiment de crudités

#### Yaourt

#### Jambon, rosette

#### Saumon fumé

#### Fromages

#### Salade de fruits frais

#### Pain

Retrouvez-nous  
dès maintenant  
sur notre site internet





# CONDITIONS

## GÉNÉRALE DE VENTE

---

### 1 / COMMANDE – RÉSERVATION

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le CLIENT agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société et, d'autre part la SARL BONNET TRAITEUR - 85 rue de la République à Pontarlier.

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente.

Toute commande ou réservation est définitivement enregistrée par BONNET TRAITEUR que lorsqu'elle a été confirmée par écrit avec devis signé et daté par le client et le traiteur ; après versement de 20% d'acompte du montant TTC du devis.

### 2 / TARIFS & CONDITIONS DE PAIEMENT

Les devis sont valables 15 jours à compter de la date du devis. Tous nos prix s'entendent en euros et TTC.

La T.V.A. en vigueur est de 5,5% pour la vente à emporter et de 10% pour les repas, buffets, cocktails, les boissons non alcoolisées et le forfait livraison. Pour les boissons alcoolisées et location de matériel la T.V.A. appliquée est de 20%. Nous ne prenons pas de Droit de Bouchon.

Selon la réglementation en vigueur, dans le cas où le service serait assuré par nos maîtres d'hôtel ou cuisiniers, la totalité de la facture serait alors calculée avec un taux de T.V.A. à 10%.

Si le taux légal de TVA en vigueur a baissé ou augmenté entre la signature du bon de réservation et la facturation, le montant TTC de la facture sera modifié en conséquence. Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties.

### 3 / MODIFICATION – ANNULATION

Pour une annulation partielle ou complète de commande faite par le client, les acomptes versés seront conservés par le traiteur.

Toute annulation par BONNET TRAITEUR de la prestation commandée, et sauf cas de force majeure, entraînera le remboursement de l'acompte versé par le client, dans les conditions légales, à l'exclusion de toute autre indemnité.

Toute annulation totale ou partielle de commande tant sur le nombre de convives que sur le choix des prestations initialement prévue, les acomptes seront gardés par le traiteur, à l'exclusion de toute autre indemnité doit parvenir par lettre recommandée et accusé de réception à BONNET TRAITEUR.

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 7 jours avant la date du repas concerné, par écrit (email ou voie postale) et sera retenu comme base de facturation.

### 4 / REPORT

En cas de report par le client de la date de réception pour quelques causes que ce soit, l'acompte sera conservé par le Traiteur.

### 5 / PRIX

Les tarifs de nos devis le jour de la commande sont fermes pendant la durée de l'option indiquée sur le devis validité du devis 15 jours. Ces prix pourront être révisés en fonction des cours des produits saisonniers, à l'expiration du délai de l'option, en cas de désaccord sur une modification du menu.

### 5/A SUPPLÉMENT

Toutes prestations marchandise et boisson, service non inclus dans le devis feront l'objet d'une facturation pour le matériel et service traiteur.

Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), aucun droit au bouchon ne vous sera demandé.

### 5/B FACTURATION DU PERSONNEL TRAITEUR

1 personne pour 15 convives.

Toute prestation de personnel traiteur (cuisinier et serveur) :

Service du midi à partir 17H00,

Service du soir à partir de 02H00 sera facturée en plus

(25 € HT /Heure / personne).

Toute heure entamée est due.

### 5/C LOGISTIQUE

Pour des raisons techniques (lieu avec étage, cave, etc.), nous nous réservons le droit de refuser de travailler dans certains lieux.

Si la cuisine du lieu n'est pas suffisamment équipée des lieux. Norte cuisine mobile (tables, plan de travail, évier, eau potable, électricité, lumière local fermé et abrité etc...)

Un forfait de 350 € TTC, vous sera facturé en supplément.

La cuisine du lieu doit être équipée au minimum :

D'une puissance électrique de 5 K watts en 220 volts et 32 ampères pour faire marcher nos équipements.

Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client. Pour le lendemain en brunch et ménage de la salle et sanitaire, le client doit s'assurer de la prise en charge de cette prestation lors de réservation.

L'évacuation des poubelles et verres sont à la charge des clients. L'évacuation des poubelles alimentaire à la charge du Traiteur.

### 6/ CONDITION DE PAIEMENT LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE RÈGLEMENT SONT LES SUIVANTES

Pour la réservation un chèque acompte 20% du montant TTC du devis.

Pour particulier, le solde total le jour même de la prestation ou livraison ou sous 48H maximum.

Indemnité lettre forfaitaire pour frais de recouvrement en cas de retard de paiement soit 60 € à payer en plus de la facture.

Toutes sommes non payées à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard le taux 20 % à la date de règlement de la facturation.

En cas de retard de paiement, BONNET TRAITEUR se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Acompte de 20% du montant TTC du devis à sa signature, puis 25% trois mois avant la prestation, 25% deux mois avant la prestation et enfin le solde restant 25% le jour de la prestation lors de la délivrance de la facture.

La consommation excessive de boissons alcoolisées par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement.



# CONDITIONS

## GÉNÉRALE DE VENTE

---

### 7/ RÉCLAMATION

Sous 24h, passer ce délai, Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute contestation concernant la facture ne pourra être prise en compte au-delà d'un délai de sept jours suivant la date de la facture. Parallèlement, tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenu ne pourra occasionner le non-paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus de marchandises.

De même, toute erreur de livraison ne pourra être imputée à la société BONNET TRAITEUR dans le cas d'informations ou de coordonnées erronées. Le Traiteur se réserve le droit de pouvoir modifier ses Conditions Générales de Vente à tout moment. Dans ce cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande par le Client.

### 8/ RESPONSABILITÉ – ASSURANCE :

Nous ne sommes pas habilités à gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et mineurs, ces derniers étant sous la responsabilité de leurs parents. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal, casher...

La responsabilité de BONNET TRAITEUR des mets ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème liés à ces allergies ou intolérances etc....

Aucune boissons ni nourriture extérieures à nos prestations, ne sera servi sans accord préalable.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ni échangée. De même, lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande expresse du client et en l'échange d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Les marchandises non livrées par BONNET TRAITEUR voyagent aux risques et périls du client.

Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires. BONNET TRAITEUR décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants et/ou à BONNET TRAITEUR qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les 2 heures.

BONNET TRAITEUR attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori et décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

BONNET TRAITEUR attire votre attention sur le fait qu'aucune garantie ne pourra être confirmée concernant les allergies et intolérance alimentaires.

BONNET TRAITEUR s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. À cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre de BONNET

TRAITEUR et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants. En outre, le client sera seul responsable de toute perte / casse locative ou matériels traiteur qui pourrait être causé par les participants ou par le client dont il a la charge ; pour la location de tout le matériel traiteur qui sera détruits, casser, endommager ou non restituer suite à : vol, casse, orage, tempête, pluie, grêle catastrophe naturel, intempérie, neige, gel etc... sur les biens et le matériel appartenant à BONNET TRAITEUR et sur ceux mis à la disposition du client à titre de location ou de mise a disposition ; il fera l'objet d'une facturation complémentaire. La restitution du matériel doit être nettoyé et propre se fera par vos soins dans les trois jours suivant la réception. Les casses, manquants, et le non restitution de matériel Traiteur seront facturés.

BONNET TRAITEUR est tenu à une obligation de moyens et non de résultats. Le traiteur l'art des mets ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurées de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux ou invités...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive.

### 9/ FORCE MAJEURE

BONNET TRAITEUR pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en cas de force majeure : (Décès, guerre, émeute, manifestation, blocage de route, difficulté de circulation accident, orage, tempête, catastrophe naturel, intempérie, inondation, verglas, neige, route non praticable pour camion 3.5 tonnes, route barré, événements sportif, brocante, vide grenier, travaux BTP, animaux, grèves, pénurie essence, hauteur de Pont moins de 3 mètres, urgence impondérable etc...).

### 10/ LITIGES

À défaut de règlement amiable, les litiges seront de la seule compétence du tribunal de Besançon (25). Pour faire servir et valoir ce que de droit.

Garantir la qualité du produit

- Maîtriser l'intégralité de la production culinaire dans nos locaux normes alimentaires.
- Utiliser des produits soigneusement sélectionnés auprès de fournisseurs partenaires référencés.
- Contrôler très rigoureusement la traçabilité des produits.
- Transporter les produits du laboratoire de production à la réception en liaison en camion réfrigérée à température de 0° à 4° dans des emballages alimentaires agréés.
- La livraison froide (camion frigo + 3°C) et la livraison chaude (bac iso therme + 65°C).

Garantir la qualité du service et de la qualité des produits alimentaire.

- Employer du personnel de "cuisine" et "service" salarié, qualifié et compétent.
- Proposer une prestation de service "clés en mains".

Garantir une hygiène contrôlée

- Se soumettre à une veille sanitaire des résultats d'analyses microbiologiques centralisés par un laboratoire indépendant afin de garantir un niveau élevé de sécurité et de qualité.
- Respecter les décisions de la Commission de Contrôle mise en place pour apporter des conseils et des mesures correctives en cas de dysfonctionnements constatés.
- Faire réaliser par ce même laboratoire des audits qualité pour l'ensemble de la chaîne de production tous les deux ans.

Garantir les engagements commerciaux

- Présenter des devis clairs, détaillés et complets.
- Respecter les engagements contractuels.
- Avoir un rôle de conseil.