

REPAS AUTOCARISTES 2026

AUTOCARISTES - ENTREPRISES - SÉMINAIRES - PARTICULIERS...

www.chezepicure.fr





Menu JUME

ENTRÉE

Salade de perles, vinaigrette au safran des Volcans, tartine au Cantal

Ou

Terrine de campagne, mesclun et compotée d'oignons au Birlou

PLAT

Lasagne de boeuf à la tome de Cantal

Ou

Saumon et fondue de poireaux, riz IGP, et mesclun

Ou

Potée Auvergnate

FROMAGE

EN SUPP : Trilogie de fromages D'Auvergne (+4,8 €)

DESSERT

Parfait glacé à la pastille vichy, coulis de saison et granola

Ou

Tarte crumble fruits rouges

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)
9.09 € HT / 10.00€ TTC (TVA À 10%)
FILETS DE POULET PANÉS ET FRITES
1 BOISSON
1 GLACE



CONDITIONS



MINIMUM 20 PERSONNES

**CHOIX UNIQUE POUR
LE GROUPE**



**MENU CHAUFFEUR
OFFERT**



1 CAFÉ PAR PERSONNE

**1 HEURE 30
DE SERVICE**



**1 BOUTEILLE DE VIN
POUR 5 PERSONNES**



TARIFS

28 € HT / 31.25 € TTC



Les options



KIR VIN BLANC CASSIS

10CL

4,17€ HT / 5€ TTC (TVA À 20 %)



KIR PÉTILLANT POMME-CHÂTAIGNE

12CL

5€ HT / 6€ TTC (TVA À 20 %)



MISE EN BOUCHE

2 TOASTS SALÉS PAR PERSONNE

3.45€ HT / 3.80€ TTC (TVA À 10 %)

CONDITIONS GENERALES DE VENTE RESTO D'EPICURE

Article 1 : Applications des Conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations liées à la vente de services de restauration. Le contrat est constitué du devis et des présentes conditions générales de vente. L'acceptation du devis par le client implique donc de sa part l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Article 2 : Acceptation des commandes :

Toute confirmation doit être accompagnée d'un chèque d'arrhes de 30 % du montant TTC et du bon de commande signé par le client. Montant indiqué sur une base du nombre de personnes dont tout changement occasionnera une nouvelle estimation. Le solde de la facture est payable le jour de la prestation.

Dans le cas des privatisations en Soirée, comme indiqué sur notre présentation, un montant minimum de 1700€ TTC sera facturé.

Article 3 : Nombre de convives :

Le nombre de convives doit être annoncé et confirmé par écrit 4 à 7 jours ouvrés avant la date de réception. Ce nombre sera le même en cas de défection importante et aucune remise ne pourra être réclamée. Toute augmentation de nombre doit être faite 72 heures avant la date de réception et confirmée par écrit et sous réserve de disponibilité des produits. En cas d'annulation de la prestation dans les 72h précédant le repas, l'établissement facturera au client une indemnité égale à 100% du montant TTC des prestations réservées.

Article 4 : Prix :

Les prix indiqués sont au taux de TVA en vigueur de l'année en cours.

Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait cave,
- Le maintien du personnel au-delà des heures indiquées.

La durée du service compris dans nos prestations commence à partir de l'heure indiquée par le client pour le début et la fin de la prestation. En cas de dépassement d'horaire, le prix de l'heure supplémentaire est de 40 euros HT par personnel et de 50 euros HT les jours fériés, les dimanches et après minuit. (TVA 20%)

Article 5 : Responsabilité :

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession nous obligent à détruire ou à jeter à l'issue de la réception, tous les produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, notre société se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants.

La consommation excessive de boissons par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait.

Article 6 : Défaut de règlement :

A défaut de paiement à l'échéance contractuelle, des pénalités de retard seront dues dès le lendemain de la date d'échéance de la facture au taux de 15% l'an, appliquées au montant TTC de la facture.

Article 7 : Litige – Juridiction :

Toute difficulté relative à la conclusion ou à l'exécution des ventes et des prestations, devra faire l'objet d'une concertation préalable entre le client et la société Chez Epicure.

En cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande, le Tribunal du siège social de la société CHEZ EPICURE sera seul compétent, à moins que notre entreprise ne préfère saisir toute autre juridiction compétente. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs et quels que soient le mode et les modalités de paiement.

Date :

Signature :

Avec la mention « bon pour accord »

CONTACTEZ-NOUS

POUR LA RESTAURATION
ET LES SÉMINAIRES

Ana Ferreira

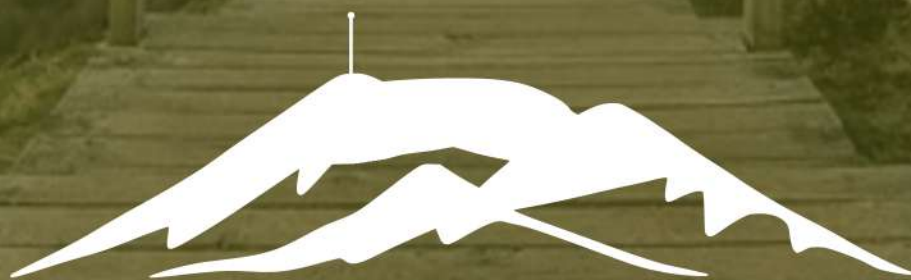
1 chemin du Couleyras
Sommet du Puy de Dôme
63870 Orcines
04.73.87.43.02

lerestodepicure@gmail.com

POUR RÉSERVER LE TRAIN
Service Réservation

Panoramique des Dômes
04.73.87.43.05

resa@panoramiquedesdomes.fr



Bistronomie des Dômes