



BRUNET FRÈRES

TRAITEUR CRÉATEUR

INSTANTS D'ÉMOTION

MARIAGE



Une histoire, une passion un savoir-faire...

Maison familiale connue et reconnue depuis 1965, la Maison Brunet Frères s'affirme aujourd'hui comme une référence de la gastronomie dans la région.

Avec Alex -Commercial et Gestionnaire- et Christian -Chef Cuisinier Créatif- la seconde génération Brunet désormais aux commandes, a su donner une nouvelle dimension à l'entreprise.

Très engagés pour une gastronomie authentique, membre des disciples du grand Auguste Escoffier et fondateur de l'Association ETIC-T*, le duo a fait du savoir-faire et de l'exigence ses maîtres mots.

Des convictions fortes qui se traduisent concrètement dans le développement de la maison.





BRUNET FRÈRES

TRAITEUR CREATEUR

Rafraîchissement Cocktail & Ateliers	Menus & Buffet	Desserts & After party	Art de la table & Service	Les lendemains qui chantent
<p>▼</p> <p>Rafraîchissement</p> <p>Cocktail Apéritif</p> <p>Ateliers & Animations</p> <p>Cocktail dînatoire</p>	<p>▼</p> <p>Le Menu</p> <p>Juniors Intervenants</p> <p>Le Buffet "comme à la maison"</p> <p>Les options</p>	<p>▼</p> <p>Buffet de desserts : "Le Palais Gourmand" "La Maison Jouvaud"</p> <p>After party</p>	<p>▼</p> <p>Art de la table</p> <p>Service</p>	<p>▼</p> <p>Barbecue chic</p> <p>Brunch</p> <p>Food trucks & compagnie</p> <p>Brunch'café</p> <p>Paella</p> <p>Paniers piques nique chic</p> <p>Buffet "Un air de Provence"</p> <p>Matériel</p>



RAFRAÎCHISSEMENT & COCKTAIL

Rafraîchissement

Citronnade
Eau plate
Eau gazeuse
Verres, nappe, déco



Options

Eau detox : pêche / verveine
Eau concombre - Eau citron menthe - Eau orange



Personnel de service & art de la table
pages 18/19



COCKTAIL APÉRITIF



Servi au plateau - Boisson sans alcool - Logistique

Pièces végétariennes

Tarte provençale aux légumes confits à l'huile de truffe
Moelleux de tapenade, aioli, câpres
Minis carottes confites au miel, terreau végétal
Tomates confites, huile d'olive fruitée, fleur de sel
Sablé thym, artichaut et tomate
Paris-Brest au chèvre, pesto, roquette

Pièces poisson

Fleur de saumon aux fines herbes
Crevettes marinées, aioli d'avocat, sirop de tomates épicé
Focaccia brandade à l'huile d'olive AOP
Canapé de thon mi-cuit, ail et persil
Bayaldi de rouget à aioli

Pièces viande

Viennois d'avocat au piment d'Espelette et chorizo
Pic de volaille épicé, crème d'avocat
Jambon-cru, abricot et chèvre
Toast magret fumé et foie gras

Sélectionnez le nombre de pièces par personne :

- 6 pièces / personne
- 8 pièces / personne
- 10 pièces / personne
- 12 pièces / personne

ATELIERS & ANIMATIONS

Atelier Provence

6 pièces/pers

Produits régionaux

Verrines

- Gaspacho de tomates
- Tartare de tomates basilic
- Saladette de poivrons marinés

Panier de crudité et son anchoïade

Les incontournables

- Pissaladière
- Mini caillette à la sauge

Bocaux grand-mère

- Poichichade
- Aïoli
- Duo d'olives
- Tapenade verte et noire
- Caviar d'aubergine





Risotto crémeux au parmesan

Servi dans des ramequins (40 g/pers)

Atelier des maraîchers

Pour 50 pers minimum

Gaspacho de légumes de saison
 Chichi de tomates à la Santorine (tomate, menthe)
 Cappucino de courgettes au piment d'espelette.
 Confit d'aubergine fumée

Atelier Fumoir Fumées minute

3 pièces au choix

St Jacques
 Saumon
 Thon
 Veau
 Pommes de terre

Atelier l'œuf & la Truffe

Tuber Aestivum

Œuf parfait
 Huile de truffe
 Croutons dorés
 Sauce bénelictine



Atelier foie gras

3 pièces/pers

Escalope de foie gras (40 g/pers)
 Terrine de foie gras maison (20 g/pers)
 Confiture de figues, pain d'épices et toasts briochés
 Sel de Camargue



Jambon cru à l'os

1 jambon sec ibérico cebo
 Pan con tomate
 Parmesan
 Muscat de Beaumes de Venise
 Légumes confits en bocal

Plancha falafels Provençaux

3 pièces/pers

Falafels de pois chiche et légumes
 Sauce blanche à la menthe

Plancha viande

2 pièces au choix

Bavette à l'échalotes
 Cotelettes d'agneau fumées au thym, condiment d'ail confit
 Pièce de cochon plein air à la sauge

Plancha poisson

3 pièces au choix

Gambas flambée au pastis
 Seiche en persillade
 Longe d'Espadon badigeonnée herbes / épices



Cocktails & Ateliers

Menus & Buffet

Desserts & After party

Art de la table & Service

Les lendemains qui chantent

COCKTAIL DÎNATOIRE



Atelier du maraîcher

3 pièces/pers

Gaspacho de légumes de saison
Chichi de tomates à la Santorine
(tomate, menthe)
Cappucino de courgettes
au piment d'Espelette
et confit d'aubergine fumée



Bar à tartare

Tartare de bœuf
Ceviche de cabillaud
Condiments, câpres,
ciboulette, citron vert,
avocat...



Atelier Warung Balinais

Brochettes de volaille marinée
aux épices balinaises
Nasi goreng (wok de légumes)
Sauce satay





COCKTAIL DÎNATOIRE



Atelier street food

Effiloché d'agneau au thym
ou Pulled porc du Ventoux
ou Bœuf confit sel et poivre
Pain bun
Coleslaw
Sauce relevée



Risotto crémeux d'épeautre au parmesan

Servi dans des ramequins



Bar à fromages

Présentation de chèvres
de nos Régions
Découpe de tome de brebis
Brousse rôtie au miel
et zeste d'agrumes
Confitures artisanales
et fruits secs



Pièce montée

2 choux (vanille ou chocolat)
15 g de nougatine/pers



Personnel
de service
& art de la table
pages 18/19

LE MENU

Composez votre Menu *selon votre formule*

Plat
+
Dessert



Mise en bouche
+
Plat
+
Dessert



Entrée
+
Plat
+
Dessert

Les options : *pages 14*



LE MENU

Servi à l'assiette



Mise en bouche *ou* entrée

- Foie gras maison, confit de fruits de saison, crumble de mendiants et sirop de Rasteau
- ou* Langoustine marinée, confit de légumes du soleil, copeaux de légumes et fleurs, "thé" Provençal de tomates
- ou* Brochette de Saint-Jacques, risotto d'épeautre aux asperges, girolles
- ou* Mozzarella buffala aux saveurs méditerranéennes, praliné de pignon de pin
- ou* Transparence de gambas, aïoli d'avocat, sucs de tomates épicés

Plat principal *avec accompagnement de saison*

Viande

- Confit de veau laqué au miel et au thym, carottes glacées
- ou* Suprême de pintade à l'ail doux, courgettes rôties
- ou* Agneau rôti "Jean de Florette", aubergines confites, jus au thym
- ou* Pavé de bœuf rôti, condiments oignons rouges / agrumes / noisettes

Poisson

- Dos de cabillaud badigeonné au pistou, minestrone de légumes à la tomate.
- ou* Filet de truite rôti, plancha de légumes au citron confit et gomasio de tomates.
- ou* Bar en croûte de feuilletage, fenouil confit et sauce bourride tomate.

Végétal

- Risotto d'épeautre aux asperges et girolles.
- ou* Tatin de courgettes, la fleur en beignet, vinaigrette, condiments.

Dessert

Pièce montée : 2 choux vanille *ou* chocolat + nougatine

Pain

Pain artisanal (individuel et tranché)
Assortiment de pains spéciaux

Boissons & Café

Eau plate et eau gazeuse
Café filtre



LE BUFFET

Juniors

Entrée

Cup cake jambon, kiri, tomate

ou

Fraîcheur de tomates et féta au basilic



Plat principal

Burger et papillote
de pommes de terre aux herbes

ou

Blanc de poulet fermier rôti,
papillote de pommes de terre aux herbes

Desserts

Crème caramel vanille
Brochette de douceurs
Mug chocolaté

Intervenants

Musiciens, dj, photographes...

Menu identique aux mariés, sans fromage
et autre dessert.





LE BUFFET “COMME À LA MAISON”

Au centre de table



3 entrées *au choix*

- Salade de tomates, mozzarella et basilic
- ou* Tian d'aubergines et son coulis de tomates
- ou* Poisson de méditerranée en ceviche
- ou* Pâté en croûte artisanal, chutney et condiments
- ou* Salade de pois chiche, olives, tomates, concombre...
- ou* Melon, féta, graines de courge, menthe

1 cocotte *au choix, avec garniture de saison*

- Confit de veau laqué au miel et au thym
- ou* Fondant de bœuf de Camargue, condiments oignons / olives / pancetta
- ou* Suprême de pintade à l'ail doux
- ou* Agneau confit, jus au thym
- ou* Côte de bœuf rôtie (servie sur planche), condiments oignons rouges / agrumes / noisette
- ou* Bar en croûte de feuilletage, fenouil confit et sauce bourride tomatée (servie sur planche)

Dessert

Pièce montée : 2 choux vanille *ou* chocolat + 15 gr nougatine

Pain

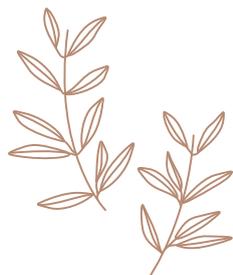
Pain au levain (individuel et tranché)
Assortiment de pains spéciaux

Boissons & Café

Eau plate et eau gazeuse
Café filtre



LES OPTIONS



Pause Provençale

Sorbet abricot et liqueur de Comtat
ou Pause provençale orange, muscat

Fromage

Nougat de chèvre ou Saint-Marcelin
ou Planchette de fromages
ou Buffet de fromages
ou Pièce montée de fromages (pyramide)

Dessert

Wedding cake

Panier de fraises

de Carpentras 1 kg
Bocaux chantilly et sucre
d'avril à septembre



Wedding cake Tarifs valides jusqu'au 31 décembre 2022

BUFFET DE DESSERTS

Nous vous proposons des desserts réalisés par nos partenaires artisans pâtisseries locaux

“LA MAISON JOUVAUD”

Buffet 2 pièces/pers

Buffet 4 pièces/pers

Buffet 6 pièces/pers

Pièce montée Rocailles

“LE PALAIS GOURMAND”

Buffet 2 pièces/pers

Buffet 4 pièces/pers

Buffet 6 pièces/pers

Pièce montée en Rocailles - Maison Jouvaud

15



Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& After party

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent

AFTER PARTY

Cocktail

- Punch
- Marquissette
- Mojito
- Spritz
- Moscow mule

Plateau macarons

36 pièces

*Chocolat, citron, framboise, café,
vanille et pistache*

Plateau gâteaux de soirée

28 pièces

Gâteaux de soirée selon saison



Animation Hot dog

1 pièce/pers - minimum 25 personnes

Mini hot dog et son ketchup

Croque-monsieur

1 pièce/pers - minimum 25 personnes

Jambon fromage

Animation mini burger

1 pièce/pers - minimum 25 personnes

Burger american classic bœuf et cheddar

Animation Frites

Minimum 50 personnes

Cornet de frites

Plateau pizza

32 pièces

Fromage

Jambon fromage

Plateau mini sandwich

25 pièces

L'Italien :
tartare de tomate, basilic et mozzarella

Le Gersoïis :
mousse de foie gras et magret de canard fumé

Le Nordique :
rillettes de saumon et pain Nordique

Le Rustique :
charcuterie et condiments

Le Pain Bagnat :
légumes et rillettes de thon



Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& After party

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent

ART DE LA TABLE



Inclus dans nos formules

Cocktail

Verrerie
Nappage buffet
Serviettes cocktail
Cuillères jetables
Décorations buffet
Réhausse de table
Vasques
Glaçons
Matériel complémentaire
au service

Repas

Couverts inox (*contour*)
Assiettes porcelaine rondes
Verres à eau Normandie
Verres à vin Normandie
Flûtes Normandie

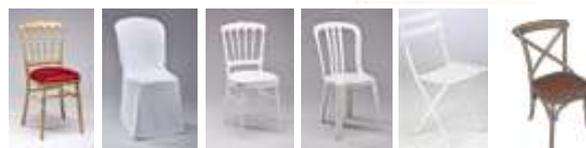
Inclus
dans nos
formules



En option

Mobilier

Chaises rétro, Napoléon, housses
Tables rondes 8 à 10 personnes
Tables buffets



En option

Élégance

Couverts Couzon
Assiettes porcelaine rondes
Verres à eau Élégance
Verres à vin Élégance
Flûtes Élégance



Dégustation

Verres à eau sans pied
Verres à vin Dégustation
Flûtes



Fontaine champagne

Fontaine *ou* Mur de champagne

N'inclus pas le champagne

Bar

Bar en bois pour rafraîchissement
ou open Bar



SERVICE

Le personnel

Dans le cadre de la mise en place, nous intervenons sur site 4 h avant le début de la réception.
Nous prenons en charge le dressage de l'apéritif et de la salle de réception.

Organisation

Service de l'apéritif
Service des mets à l'assiette, de table en table
(sauf pour buffet)
Droit de bouchon offert.
Hors mobilier et décoration florale.

- **Boissons :**
 - Reprise bouteilles vides uniquement
 - Prise en charge de vos boissons pour rafraîchissement. Livraison dans nos locaux la semaine du mariage
 - Forfait DUO, prise en charge de vos boissons pour rafraîchissement et reprise des bouteilles vides
 - Reprise des déchets organiques
- **Le service est inclus jusqu'à 1 h du matin**
Tarif heures supplémentaires/Serveur
Pour des raisons de sécurité pour le personnel, nous vous demandons de garder au minimum deux personnes

Dégustation

Si vous souhaitez faire une dégustation, notre équipe vous recevra en toute intimité dans nos locaux, pour une durée minimale de trois heures. Vous dégusterez toutes les pièces apéritives, les ateliers sélectionnés dans votre devis, ainsi que trois entrées au choix, plats et les buffets de desserts. Vous pourrez également goûter une sélection de vins. La dégustation est facturée (maximum 6 personnes). La dégustation des mariés sera déduite si validation du devis.



La tenue du personnel

Pantalon noir, chemise blanche ou noire, chaussures noires.

Logistique

Transport du personnel et marchandises en véhicule normé.
Matériel de remise en température adapté et autonome.
Remise en état des offices et cuisines.
Ménage des salles non inclus.

Remarques

- Le mobilier fourni par vos soins devra être installé avant notre arrivée. Possibilité de prise en charge après étude.
- Le mobilier pris en charge par la Maison Brunet sera installé par nos soins.

Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& After party

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent



LES LENDEMAINS QUI

Barbecue chic

Buffet d'entrées

Bar à salades (*salade verte, salade d'épeautre, tomates cerises, emmental, lardons, radis et croûtons à l'ail*)

Aubergines grillées et son coulis de tomates
Fougasses aux légumes confits

Plat principal

Brochettes de volaille marinées (120 gr)

Brochette océanes (*calamar, crevettes, loup* : 120 g)

Dessert

Tarte en bande de chez Jouvaud

Pain

Baguette

Boissons fraîches

Eau plate et eau gazeuse

Café

CHANTENT !



Brunch

Buffet

Assortiment de viennoiseries
(pains au chocolat, croissants, pains aux raisins)
Pain baguette, brioche,
Confitures artisanales, miel

Salade fraîcheur aux céréales (épeautre, tomate, poivron,
fèves, concombre, menthe, citron, roquette)

Brouillade d'œufs, lard paysan grillé

Fougasse aux légumes rôtis
Avocado toast (écrasé d'avocat, pain de campagne toasté),
Émincé de saumon gravlax

Assortiment de charcuteries (jambon cru, jambon blanc, saucisson)

Brie aux herbes fraîches

Granola maison
Cake

Melon / pastèque en tranches *ou* fruits de saison

Boissons fraîches

Jus de fruits locaux
Eau minérale, eau gazeuse

Boissons chaudes

Café, lait, thé, chocolat

*Dans une ambiance détendue, entre amis, famille,
le Brunch est un buffet copieux, associant les dou-
ceurs du petit-déjeuner aux mets du déjeuner.
Chacun pourra savourer ce moment,
en fonction de ses goûts et de son appétit.*



Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& After party

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent



LE CAMION BLEU





FOOD TRUCKS & COMPAGNIE

LE CAMION BLEU

La location du CAMION BLEU

Minimum 30 personnes
Incluant un cuisinier
Vacation 6 heures (durée de service 3 h)

Le Menu

Burger maison

Viande Française (*Charolaise, Aubrac ou Limousine*)
Fromage AOP
Salade, tomates, oignons production locale
Pain bio

liste des burgers sur demande

Frites maison

Accompagnées de sauces

Dessert

Panacotta à la fraise et Streusel cacao

ou

Moelleux au chocolat

ou

Fraises de Carpentras,
chantilly maison (*selon la saison*)



Boissons (eau, soft, café...),
personnel de service, verrerie, mobilier :
nous consulter

Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& After party

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent



FOOD TRUCKS & COMPAGNIE

LA BROCHE DES GOURMETS

Minimum 50 personnes

Viande grillée à la broche *au choix*

Gigot d'agneau de Pays

ou Jambon de porc de montagne

ou Volaille fermière

Buffet d'accompagnement

Bar à salades de saison,
pommes grenailles
et bohémienne de légumes

Desserts

Tarte en bande de chez Jouvaud

Pain

Café

Eaux plates & gazeuses

CUISSON AU FEU DE BOIS





FOOD TRUCKS & COMPAGNIE

LE PETIT TRIPORTEUR



La location du petit triporteur

Glaces & sorbets

Animation pour 130 boules environs,
3 parfums au choix (*liste nous consulter*)
avec cornets biscuits et pots, chantilly, serviettes
et cuillères.

Cocktails
& Ateliers

Menus
& Buffet

Desserts
& After party

Art de la table
& Service

Les lendemains
qui chantent

LIVRÉ, PRÊT À DÉGUSTER

sans service

Brunch'café

Assortiment de viennoiseries
(pains au chocolat, brioches, croissants)
Pain baguette, pan cake
Confitures artisanales *(abricot, fraise)*, miel
Corbeille de fruits
Planchette charcutière
(Jambon blanc, jambon cru, saucisson et terrine)
Planchette de saumon Gravelax
Fougasse aux légumes rôtis
Planchette fromagère *(assortiment de fromage)*
Mesclun de jeunes pousses

Paella

Poulet, lapin, moules, gambas, crevettes
Riz safrané
Poivrons, oignons, haricots verts, tomates.

Paniers piques nique chic

à partir de 4 personnes

Vaisselle porcelaine, couverts inox,
verres, serviettes.



Piques nique Provençale

à partir de 4 personnes

Buffet “un air de Provence”

Taboulé provençal aux légumes confits
Panier de légumes primeurs
et sa farandole de condiments
(aioli, anchoïade, tapenade)
Assortiment de charcuterie *(jambon, saucisson et terrine)*
Pithiviers aux légumes du tian
Émincé de bœuf
Pilon de poulet rôti aux herbes
Bohémienne de légumes du soleil
Fleurette de légumes
Corbeille de fruits de saison

Matériel kit prati'k

Assiettes jetables 18 et 23 cm
Couverts jetables
Verres jetables 16 cl
Serviettes siglées jetables
Sel/poivre

kit confort

Assiettes porcelaine 21 et 27 cm
Couverts Inox
Verres à vin Normandie 16 cl
Serviettes siglées jetables
Cuillères de service
Sel/poivre

Conditions générales de vente

(Hors sites d'exception : châteaux, sites protégés...., nous consulter)

Validation des commandes par la signature du bon de commande avec la mention "bon pour accord" et le versement d'un acompte.

Le devis étant établi sur une base de convives annoncés, une modification du nombre peut entraîner une révision des tarifs.

MODALITÉS DE RÈGLEMENT MARIAGE

- Premier acompte de 3000 € à la signature du contrat.
- Deuxième acompte de 50 %, trois mois avant la date de réception. Une revalorisation de votre projet sera prise en compte.
- Troisième acompte de 30 %, deux mois avant la date de la réception, sous les mêmes conditions que précédemment.
- Le solde restant est dû au plus tard 10 jours avant le jour de l'événement.

MODALITÉS DE RÈGLEMENT (hors mariage)

- Acompte de 30 % du montant total du devis.
- Le solde à réception de la facture.

Le nombre définitif de convives sera communiqué 15 jours avant la réalisation de la prestation, ce dernier servira de facturation.

TOUTE COMMANDE SERA FACTURÉE

Les tarifs indiqués sont exprimés en TTC. TVA en vigueur appliquée : 10 % et 20 % pour les boissons alcoolisées.

Le règlement CE n°852/2004 du Parlement Européen (paru au JO n°L226 du 25-06-2004), nous rend responsable de toutes les étapes de la production et de la distribution des denrées alimentaires. Aussi 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.

Toute modification survenant après la signature du contrat (date, lieu, horaires) faite à l'initiative du client et perturbant les conditions énoncées dans le bon de commande, sera sous la responsabilité du client.

Celui-ci ne pourra pas demander un dédommagement et devra s'acquitter des frais supplémentaires éventuels.

Nous nous réservons le droit de modifier la commande en cas de modification de dernière minute.

En cas de force majeure, intempérie, grève, accident, notre société se décline de toutes responsabilités engagées suite au contrat initial signé.

En cas d'annulation, les acomptes ne pourront être restitués (sauf raison grave).

En cas de pandémie qui rendrait impossible la réalisation du mariage, la Maison Brunet s'engage à trouver une date dans les 18 mois de la date initiale convenue et s'adaptera à d'éventuelles modifications du nombre de convives.

Les conditions tarifaires seront maintenues, sous réserve d'une hausse des prix de nos fournisseurs.

Si les dates proposées sont incompatibles avec l'agenda des mariés, La Maison Brunet s'engage à restituer les acomptes perçus à l'exception de la somme forfaitaire de 1500 € correspondant aux frais de création suivi et annulation de commande.

ASSURANCE ET GARANTIES

Notre société, véhicules et personnel sont couverts par une assurance multirisque professionnelle.

Les boissons fournies par vos soins sont à livrer sur le lieu de la réception. En cas d'impossibilité de votre part, nous pouvons les transporter à partir de notre siège social et jusqu'au lieu de réception. Pour cela, un supplément de 200 € TTC sera facturé pour le transport de vos boissons (ou matériel). Cette prise en charge par nos soins comprend la garde, le stockage, le rafraîchissement et la livraison sur le lieu de réception.

Nous nous dégageons de toutes responsabilités sur la perte, le vol et la casse de vos boissons, survenant sur les lieux de réception, en dehors des horaires du personnel de service.

Nous nous réservons le droit de facturer toutes pertes, vols ou casses sur le matériel ou le mobilier fourni par nos soins.

Toute contestation ou litige devront être signifiés par lettre recommandée AR sous huit jours, suivant la réception.

En cas de litige relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente, seul le Tribunal de Commerce d'Avignon sera à même de vérifier le litige constaté et d'en juger les conséquences.

TARIFICATION

- Les tarifs applicables sont ceux en vigueur le jour de la signature du devis Provisoire et sont établis Toutes Taxes Comprises (TTC) en fonction du taux de TVA en vigueur. Les tarifs pourront être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaires susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que: modification du taux de TVA appli-

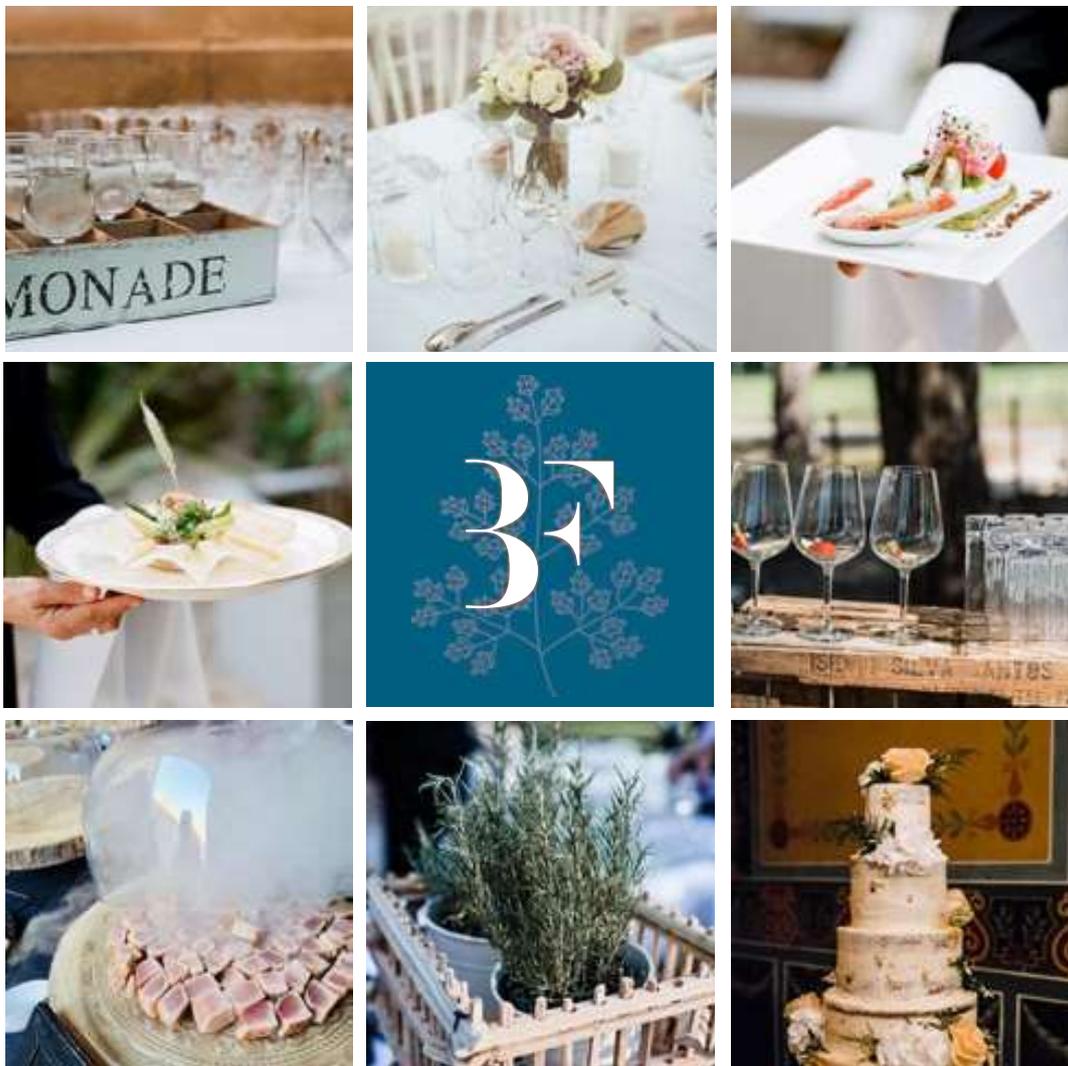
cable, instauration de nouvelles taxes sans que cela puisse donner lieu à négociation du tarif hors taxes (HT) qui demeurera celui mentionné sur le devis et facturations établies par Maison Brunet.

- Les tarifs ont été prévus et fixés pour des sites de la réception ne présentant pas de contraintes particulières (difficultés d'accès, telles que marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le lieu de réception etc..) Si après une visite des lieux, il devait apparaître des difficultés d'accès ou d'organisation, les tarifs pourront être corrigés pour prendre en compte les coûts générés par ces contraintes, ceci avant ou après la confirmation de réservation de la part du client.
- Les tarifs ont été spécifiquement établis pour le nombre de personnes souhaité par le client. Nous nous réservons le droit de modifier le prix de vente à la hausse en fonction d'une baisse du nombre de couverts, car les charges fixes devront être nouvellement réparties et car nos marges tiennent compte également de nos coûts d'achats, lesquels sont fonction des volumes commandés.

Si un changement de circonstances imprévisible lors de la conclusion du contrat rend l'exécution excessivement onéreuse pour une partie qui n'avait pas accepté d'en assumer le risque, celle-ci peut demander une renégociation du contrat à son co-contractant. Elle continue à exécuter ses obligations durant la renégociation.

En cas de refus ou d'échec de la renégociation, les parties peuvent convenir de la résolution du contrat, à la date et aux conditions qu'elles déterminent, ou demander d'un commun accord au juge de procéder à son adaptation. A défaut d'accord dans un délai raisonnable, le juge peut, à la demande d'une partie, réviser le contrat ou y mettre fin, à la date et aux conditions qu'il fixe.

Lorsqu'une partie prouve, en application des dispositions de l'article 1195 du code civil: que l'exécution de ses obligations contractuelles est devenue excessivement onéreuse en raison d'événement indépendant de sa volonté et dont elle ne pouvait raisonnablement attendre qu'il soit pris en compte en moment de la conclusion de la convention, étant précisé que la survenance dudit événement doit représenter une variation de plus de 15 % du prix et qu'elle ne pouvait raisonnablement éviter ou surmonter ledit événement ou ses conséquences, ladite partie peut demander une renégociation de la convention.



Photos non contractuelles

raisonbleue.com • Crédits photos: Damien Falco © - Arrais © - Maria Sbyrova © forfolia.com

BRUNET FRÈRES

TRAITEUR CREATEUR

Z.A. Les Escampades - 90 rue Cugnot 84170 Montoux
 Tél. 04 90 66 33 90 - Fax 04 90 66 32 28 - info@brunet-traiteur.fr - www.brunet-traiteur.fr
 Bureaux ouverts de 8h30 à 17h30 Le Restaurant vous accueille tous les midis du lundi au vendredi

