

CONDITIONS :

CETTE PROPOSITION REMPLACE TOUTES LES PROPOSITIONS PRÉCÉDENTES. CECI N'EST PAS LA FACTURE FINALE.

TOUS LES PRIX SONT ASSUJETTIS À DES CHANGEMENTS SANS PRÉAVIS.

CONFIRMATION DES INVITÉS

*** Toute réduction du nombre d'invités doit nous être envoyée 2 jours ouvrables avant l'événement, après 24h le nombre total d'invités sera facturé sans diminution. ***

DÉPÔT

Tout événement dépassant les 1000\$ est soumis à un dépôt équivalent à 50% du montant avant taxe du devis. Ce versement devra s'effectuer à l'acceptation du devis.

DÉLAI DE PAIEMENT

Le paiement doit s'effectuer dans les 7 jours ouvrables suite à la réception de la facture.

PERSONNEL DE SERVICE

Un minimum garanti de 4 heures de service sera obligatoirement facturé pour tout le personnel travaillant sur l'événement.

POLITIQUE D'ANNULATION : Toutes les annulations reçues sont définitives et doivent être effectuées par courrier électronique.

Sans personnel de service :

Les annulations effectuées 72h ou plus avant l'événement n'entraîneront pas de frais.

Un jour ou moins de l'événement : 100 % du total de la commande

Deux jours ouvrables avant l'événement : 50 % du total de la commande

Avec le personnel de service :

Toute annulation à moins de 5 jours ouvrables entraînera des frais de 150,00 \$ par personne réservée.

Les annulations effectuées 72h ou plus avant l'événement n'entraîneront pas de frais administratifs. Cependant, 4 heures de service seront facturées pour tout le personnel travaillant sur l'événement.

Deux jours ouvrables avant l'événement : 50 % du total de la commande

Un jour ou moins de l'événement : 100 % du total de la commande

ÉQUIPEMENTS " NOUVELLE TABLÉE " : La politique d'annulation concernant la location d'équipement est celle déterminée par la société de location utilisée et n'est pas du ressort de Gisèle Gauthier Traiteur.

POLITIQUE D'ALLERGIE

Gisèle Gauthier Traiteur répondra à la plupart des demandes de repas spéciaux et d'allergies à condition de fournir un préavis suffisant, idéalement trois jours ouvrables. Lorsque l'allergie nécessite une préparation alimentaire spéciale, la commande spéciale peut entraîner des coûts supplémentaires pour couvrir les produits personnalisés et la main-d'œuvre supplémentaire.

Tous les efforts seront déployés pour s'assurer que les ingrédients contenant des allergènes ne soient pas présents dans le menu demandé. Toutefois, il y a toujours un risque de contamination croisée, car notre cuisine n'est pas exempte d'allergènes.

Nous recommandons fortement qu'une personne atteinte d'une allergie alimentaire potentiellement mortelle fournisse sa propre nourriture

Un antidote approprié prescrit par le médecin de la personne.

Gisèle Gauthier, Traiteur, n'assumera aucune responsabilité en cas de réactions indésirables aux aliments consommés lors des réceptions que nous organisons.

MATÉRIEL : Merci de bien entreposer notre matériel et/ou celui du loueur (Nouvelle Tablée) suite à une livraison jusqu'à sa prise en charge par le livreur. Veuillez noter que toute perte et/ou casse vous sera facturée le cas échéant. Les boîtes tiffins manquantes seront facturées au tarif de 35,00\$ / unité. Les autres items seront évalués à la pièce et facturés en fonction du tarif déterminé.

ÉCO-RESPONSABILITÉ : Gisèle Gauthier Traiteur adhère aux normes d'éco-responsabilité. Pour plus d'information, veuillez demander une copie de notre politique de durabilité.

ACCEPTATION :

Signature

Date