

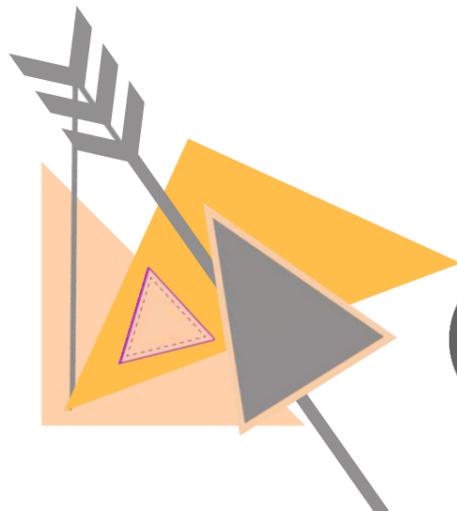
» Weeding cook «

CATALOGUE TRAITEUR



www.only-event.com

Créateur de réception



Sté COM SON TRAITEUR
795 rue albert camus 31190 AUTERIVE
RCS RCS 538 463 084 NAF 8230Z

06.63.09.61.95
contact@onlyevent.fr



Nos concepts

“All inclusive”

Ce concept traiteur se différencie par son originalité tout en fusionnant avec la qualité culinaire de vos assiettes.

Notre chef prend plaisir à réaliser une cuisine maison avec des produits frais et d'exceptions pour ravir les papilles de vos invités !

Simplifiez-vous la vie et osez donner une identité singulière à votre évènement !

Espace Vin d'honneur

- Boissons du vin d'honneur
- Verrerie et matériel de service
 - Vasques, glaçons
- Nappage aspect tissu et serviettes cocktail en papier
- Décoration d'agrément des buffets (ex: lanternes...)
- Mise en place d'un aménagement type « terrasse cosy » petites tables avec un ensemble de 3 À 4 chaises assorties
- Mise en place de mange-debout avec house en lycra
 - Parasols en teck de part et d'autre.
- Des vélums d'ornement (selon le site de la prestation et possibilités après repérage)

Espace Dînatoire

- Eau minérale & gazeuse “abatilles” (bouteilles élégantes)
- Art de la table : nappage & serviettes en tissu blanc (autres coloris en option), assiette blanche et couverts.
- Brigade de cuisine et service jusqu'à 1 h maximum (1 serveur pour 25 pers & autres horaires sur demande)
- Mise en valeur de l'espace dînatoire type « ambiance lounge »
- Éclairage indirect de l'espace déterminé
- Barres ou projecteurs led pour un éclairage doux et chic
- Éclairage décoratif de table (photophore)
- Décoration de table*

**(Forfait proposé sur une base présentée dans l'ébauche d'étude, autres options de decorations sur demande et en supplement lié à la différence de coût selon choix)*



“UN MARIAGE HEUREUX EST UNE LONGUE
CONVERSATION QUI SEMBLE TOUJOURS
TROP BRÈVE”

- ANDRE MAUROIS -

VIN D'HONNEUR

6 pièces + 1 Animation

Cocktail PLANTEUR

Rhum blanc, Jus de goyave, fruits exotiques,,
ananas, sucre de canne, citron vert

Ou

SANGRIA BLANCHE

Vins blanc, liqueur de pêche, limonade, fruit)

Alcool anisé, Whisky, Bière en bouteille

Jus de fruits, soda

Eau minérale

EASY'FINGER

Tartare de légumes

Moule gratinée aioli

Crème brûlée au foie gras

TRENDY'GLASS

Gaspacho melon & muscat

Emulsion de crevettes & avocat

Chutney de légumes acidulés, poivron, pesto,

Crumble de chèvre

WORKSHOP'DINER

Au choix

Jambon à la griffe

Atelier Burger

Plancha terre & mer (+ 3,50 €)

Découpe de foie gras maison (+ 4.00 €)

Saumon fumé maison blinis et crème ciboulette (+ 2,00 €)

- Mise en place d'un aménagement type « terrasse Cosy »
- Petites tables avec un ensemble de 3 à 4 chaises assorties
- Mise en place de mange debout avec housse lycra
- Parasols en teck de part et d'autre.
- Des velums d'ornement (selon le site de la prestation et ces possibilités après repérage)



L'essentiel du chef



87,00 € TTC

INCLUS

Pain, eaux minérales ABATILLE
café, thé, infusion en buffet
nappage et l'art de la table

OPTION

Vins & champagne



ONLY EVENT
L'ESSENTIEL DE L'ÉPHÉMÈRE

DINER

MISE EN BOUCHE

Cappuccino de gaspacho

Ou

Cassiolette du chef du moment

PLAT

Filet mignon de porc à la crème de champignons

Ou

Gigot de poulet farcie et son jus au piment
d'Espelette

Ou

Suprême de canette laqué aux épices douces

Accompagnements

Soufflé de pomme de terre & légumes (tian ou poêlés)

FROMAGE

Déclinaison fromagère (à l'ardoise ou à l'assiette)

DESSERT DES MARIÉS

Au choix

-Duo d'entremets

(Parfum au choix)

-Pièce montée

(2 choux/personne)

-Les sucrés du Bistrot

(Verrine de pressé de fruits, macaron, entremet ou parfait)

Café, Pain.

- Mise en valeur de l'espace dînatoire type « ambiance lounge »
- Éclairage indirect de l'espace déterminé barre ou projecteur LED
- Éclairage décoratif de table
- Décoration d'agrément de table*
- *(Forfait proposé "à la carte" sur une base présentée dans l'ébauche d'étude, supplément lié à la différence de coût selon choix)

VIN D'HONNEUR

8 pièces + 2 Animations

Cocktail MAI TAI
Rhum blanc, Rhum ambré, Cointreau
Jus de citron vert frais, jus d'orange, sirop de fraise)

Ou

Soupe ANGEVINE
Crémant, cointreau, sucre de canne, jus de citron

Alcool anisé, Whisky, Bière en bouteille
Jus de fruits, soda
Eau minérale

EASY'FINGER

Tartare de thon et sésame
huître gratinée aioli
Nem de canard

Crème brûlée de potiron et carpaccio de foie gras

TRENDY'GLASS

Soupe de melon au muscat
Crème d'avocat et effiloché de morue
Tomate cerises farcies aux crevettes
Confiture de tomates et aubergines au cumin

WORKSHOP'DINER

Au choix

Jambon à la griffe
Saumon fumé maison blinis et crème ciboulette

Atelier Burger

Plancha terre & mer (+ 3,50 €)

Découpe de foie gras maison (+ 4,00 €)

- Mise en place d'un aménagement type « terrasse Cosy »
- Petites tables avec un ensemble de 3 à 4 chaises assorties
- Mise en place de mange debout avec housse lycra
- Parasols en teck de part et d'autre.
- Des velums d'ornement (selon le site de la prestation et ces possibilités après repérage)



L'instant Cooking



90,00 € TTC
INCLUS

Pain, eaux minérales ABATILLE
café, thé, infusion en buffet
nappage et l'art de la table

OPTION

Vins & champagne



ONLY EVENT
L'ESSENTIEL DE L'ÉPIQUE

DINER

MISE EN BOUCHE

Tartare de saumon aux herbes

Ou

Gratin de fruits de Mer au vin blanc

PLAT

Magret farci sauce champignons
Écrasé de pommes de terre et légumes

Ou

Pavé de veau sauce champignons et
ses petits légumes farcis

Ou

Filet de loup en croûte de sésame sur
un risotto aux légumes du soleil

FROMAGE

Déclinaison fromagère (à l'ardoise ou à l'assiette)

DESSERT DES MARIÉS

Au choix

-Duo d'entremets

(Parfum au choix)

-Pièce montée

(2 choux/personne)

-Les sucrés du Bistrot

(Verrine de pressé de fruits, macaron, entremet ou parfait)

Café, Pain,

- Mise en valeur de l'espace d'înatore type « ambiance lounge »
- Éclairage indirect de l'espace déterminé barre ou projecteur LED
- Éclairage décoratif de table
- Décoration d'agrément de table*
- *(Forfait proposé "à la carte" sur une base présentée dans l'ébauche d'étude, supplément lié à la différence de coût selon choix)

VIN D'HONNEUR

10 pièces + 3 Animations

Soupe ANGEVINE
Rhum paille, nectar d'abricot, sirop de coco
Ou

Cocktail COCO SUN
Crémant, cointreau, sucre de canne, jus de citron

Alcool anisé, Whisky Bière en bouteille
Jus de fruits, sodas
Eau minérale

EASY'FINGER

Tartare de légumes
Moule gratinée aioli
Croquette de cèpes
Mini bouchée aux champignons
Macaron de chèvre frais

TRENDY'GLASS

Mousse de chèvre, ciboulette et asperges
Mousse de petits pois à la menthe et nuage au Reblochon
Tartare de Boeuf
Tomate cerises farcies aux crevettes
Kiwis & saumon fumé, fromage frais à la ciboulette

WORKSHOP'DINER

Au choix
Jambon à la griffe
Atelier Burger
Saumon fumé maison blinis et crème ciboulette
Plancha terre & mer
Découpe de foie gras maison

La table d'honneur

95,00 € TTC
INCLUS

Pain, eaux minérales ABATILLE
café, thé, infusion en buffet
nappage et l'art de la table

OPTION

Vins & champagne

- Mise en place d'un aménagement type « terrasse Cosy »
- Petites tables avec un ensemble de 3 à 4 chaises assorties
- Mise en place de mange debout avec housse lycra
- Parasols en teck de part et d'autre.
- Des velums d'ornement (selon le site de la prestation et ces possibilités après repérage)



DINER

MISE EN BOUCHE

Parfait de foie gras et carpaccio de magret aux noisettes

Ou

Triplé de saumon mariné et son caviar, salade de homard à la vinaigrette pamplemousse

PLAT

Poularde farcie aux morilles et sa sauce madère
courgette gratinée foie et noisettes

Ou

Filet de bœuf sauce morilles et ses petits légumes farcis

Ou

Filet de daurade farci aux fines herbes, courgette au citron et olives
sauce safranée

FROMAGE

Déclinaisons fromagère (ardoise, à l'assiette ou buffet)

DESSERT DES MARIÉS

Au choix

-Duo d'entremets

(Parfum au choix)

-Pièce montée

(2 choux/personne)

-Les sucrées du Bistrot

(Verrine de pressé de fruit, macaron, entremet ou parfait)

Café, Pain,

- Mise en valeur de l'espace dînatoire type « ambiance lounge »
- Éclairage indirect de l'espace déterminé barre ou projecteur LED
- Éclairage décoratif de table
- Décoration d'agrément de table*
- *(Forfait proposé "à la carte" sur une base présentée dans l'ébauche d'étude, supplément lié à la différence de coût selon choix)

VIN D'HONNEUR

22 pieces - 4 Animations incluses

Cocktail PLANTEUR

Rhum blanc, Jus de mangue, goyave, fruit de la passion, ananas, sucre de canne, citron vert

Ou

Cocktail KIWINI

Vodka, jus de citron, jus d'orange, sirop de kiwi

Alcool anisé, Whisky Bière en bouteille

Jus de fruits, sodas

Eau minérale

EASY'FINGER

Tartare de légumes

Moule gratinée aioli

Croquette de cèpes

Mini bouchée aux champignons

Macaron de chèvre frais

TRENDY'GLASS

Mousse de chèvre, ciboulette et asperges

Mousse de petits pois à la menthe et nuage au Reblochon

Tartare de Boeuf

Tomate cerises farcies aux crevettes

Kiwis & saumon fumé, fromage frais à la ciboulette

WORKSHOP'DINER

Saumon fumé maison blinis et crème ciboulette

- Mise en place d'un aménagement type « terrasse Cosy »
- Petites tables avec un ensemble de 3 à 4 chaises assorties
- Mise en place de mange debout avec housse lycra
- Parasols en teck de part et d'autre.
- Des velums d'ornement (selon le site de la prestation et ces possibilités après repérage)



Garden party



80,00 € TTC
INCLUS

Pain, eaux minérales ABATILLE
café, thé, infusion en buffet
nappage et l'art de la table

OPTION

Vins & champagne



ONLY EVENT
L'ESSENTIEL DE L'ÉVÉNEMENT

DINATOIRE

WORKSHOP'DINER

CUTTING

Jambon Ibérique du TERUEL découpé sur socle

Pain tomate

TERROIR

Atelier aux 3 foies gras

(Piment d'Espelette, Figue, Tradition)

PLANCHA

Brochette de canard aux épices douces

Brochette de bœuf marinées

Crevette marinées

Gambas

Turban courgette parmesan Champignon estragon

COMPTOIR DU FROMAGER

Déclinaisons fromagère de nos régions

DESSERT DES MARIÉS

Duo d'entremets

(Parfum au choix : chocolat, fraise, framboise, mangue/passion)

Ou

Pièce montée

(2 choux/personne)

Café, Pain,

- Mise en valeur de l'espace dînatoire type « ambiance lounge »
- Éclairage indirect de l'espace déterminé barre ou projecteur LED
- Éclairage décoratif de table
- Décoration d'agrément de table*
- *(Forfait proposé "à la carte" sur une base présentée dans l'ébauche d'étude, supplément lié à la différence de coût selon choix)

VIN D'HONNEUR

7 pièces + 2 Animations

Cocktail PLANTEUR

Rhum blanc, Jus de mangue, goyave, fruit de la passion, ananas, sucre de canne, citron vert

Ou

Soupe ANGEVINE

Crémant, cointreau, sucre de canne, jus de citron

Alcool anisé, Whisky Bière en bouteille

Jus de fruits, sodas

Eau minérale

EASY'FINGER

Tartare de légumes

Moule gratinée aioli

Macaron de chèvre frais

TRENDY'GLASS

Soupe de melon au muscat

Mousse de petits pois à la menthe et nuage au Reblochon

Tomate cerises farcies aux crevettes

Kiwis & saumon fumé, fromage frais à la ciboulette

WORKSHOP'DINER

Au choix

Jambon à la griffe

Atelier Burger

Plancha terre & mer (+ 2.50 €)

Découpe de foie gras maison (+ 2.00 €)

Saumon fumé maison blinis et crème ciboulette (+ 2,00 €)

- Mise en place d'un aménagement type « terrasse Cosy »
- Petites tables avec un ensemble de 3 à 4 chaises assorties
- Mise en place de mange debout avec housse lycra
- Parasols en teck de part et d'autre.
- Des velums d'ornement (selon le site de la prestation et ces possibilités après repérage)



La pause gourmande



86,00 € TTC

INCLUS

Pain, eaux minérales ABATILLE
café, thé, infusion en buffet
nappage et l'art de la table

OPTION

Vins & champagne



ONLY EVENT
L'ESSENTIEL DE L'ÉVÉNEMENT

DINATOIRE

ENTREE

Toast de campagne surmonté de foie gras maison et sa compotée d'ognons aux figues.

Terrine de truites saumonées au chèvre.

Tomate surprise au crabe et ananas victioria.

Tartare de saumon gingembre soja et huile d'olive.

PLAT CHAUD

Plancha géante

1 Brochette de magret pomme marinées au piment d'Espelette.

1 Brochette d'aiguillettes de canard au foie frais.

1 Brochette de gambas ananas au safran des îles.

Maraîchère de légumes et pommes rôties, crème de ciboulette.

FROMAGE

Déclinaisons fromagère (ardoise ou à l'assiette)

DESSERT DES MARIÉS

Au choix

-Duo d'entremets

(Parfum au choix)

-Pièce montée

(2 choux/personne)

-Les sucrés du Bistrot

(Verrine de pressé de fruits, macaron, entremet ou parfait)

- Mise en valeur de l'espace dînatoire type « ambiance lounge »
- Éclairage indirect de l'espace déterminé barre ou projecteur LED
- Éclairage décoratif de table
- Décoration d'agrément de table*
- *(Forfait proposé "à la carte" sur une base présentée dans l'ébauche d'étude, supplément lié à la différence de coût selon choix)



Les petits plus...



Sté COM SON TRAITEUR
795 rue albert camus 31190 AUTERIVE
RCS RCS 538 463 084 NAF 8230Z



06.63.09.61.95
contact@onlyevent.fr



Les ateliers salés



A partir de 6,50 €



BAR A BURGER

2 pièces/pers

- ❖ Réalisation à la plancha de burgers
- ❖ Au cheddar, bœuf, oignons rouges et sauce barbecue
- ❖ Alternative de burger au cabillaud
- ❖ Option Burger façon Rossini (foie gras frais poêlé) supplément (1.00 €)

BAR A BRUCHETTAS

2 pièces/pers

- ❖ Jambon Serrano et figues poêlées
- ❖ Poivron grillé, courgette râpée et tomates séchées
 - ❖ Chorizo et poivron grillé
 - ❖ Jambon de Parme et ricotta
- ❖ Sardines marinées au citron vert et échalotes
 - ❖ Poivron grillé et feta

BAR Á TATARE

2 pièces/pers

- ❖ Saumon au citron confit et gingembre
- ❖ Saumon sauce soja et sésame noir
- ❖ Saint-jacques au gingembre frais
- ❖ Tartare de thon au combawa
- ❖ Tartare de thon avocat et yuzu
- ❖ Tartare de thon coco et citron vert

BAR Á SMOOTHIES

2 pièces/pers

- ❖ Aux légumes du sud
- ❖ Avocat au piment d'espelette et pamplemousse rose
- ❖ tomate citron et céleri
- ❖ Kiwi orange
- ❖ Melon menthe
- ❖ Bananapple

BAR Á VIANDE

2 pièces/pers

- ❖ Tartare de Bœuf
- ❖ Carpaccio de veau
- ❖ Carpaccio de bœuf mariné
- ❖ Brochettes de bœuf à l'emmental
- ❖ Aiguillette de porc au miel

BAR Á VELOUTÉS CHAUDS

2 pièces/pers

- ❖ Crème de lentilles avec une émulsion de bacon
- ❖ Crème de poivron au basilic
- ❖ Crème de petits pois au lard grillé
- ❖ Crème de potimarron aux éclats de châtaigne (selon saison)



Les ateliers sucrés



À partir de 5,00 €

N'hésitez pas à nous consulter pour d'autres souhaits



BAR Á FRAISE

2 pièces/pers

- ❖ Brochette de fraise
- ❖ Tartare de fraise
- ❖ Carpaccio de fraise
- ❖ Fraise à l'anglaise

BAR Á CREPES

2 pièces/pers

❖ Préparation et service de crêpes sucrées & garnies à la convenance des convives.
confiture, beurre, sucre, beurre de cacahuète, chocolat fondu ou Nutella, caramel beurre salé, crème Chantilly

BAR Á FRUITS

1 pièces/pers

- ❖ Atelier à brochette de fruits
- ❖ à composé vous même
- ❖ Assortiment de sauce
- ❖ Chocolat-Caramel-Fromage blanc

BAR Á BARBA Á PAPA

2 pièces/pers

Barbe à papa préparée devant vous et servie en direct à vos convives !

BAR Á POP CORN

2 boites de 45 g /pers

- ❖ Comptoir à pop corn avec ces cornets
- ❖ Salé & sucré

BAR Á PANNA COTTA

3 pièces/pers

- ❖ Panna cotta cacao, nougatine à la cacahuète
- ❖ Panna cotta à la vanille et fruits exotiques
- ❖ Panna cotta vanillée aux fraises, crumble aux amandes
- ❖ Panna cotta aux fruits de la passion, crumble aux amandes

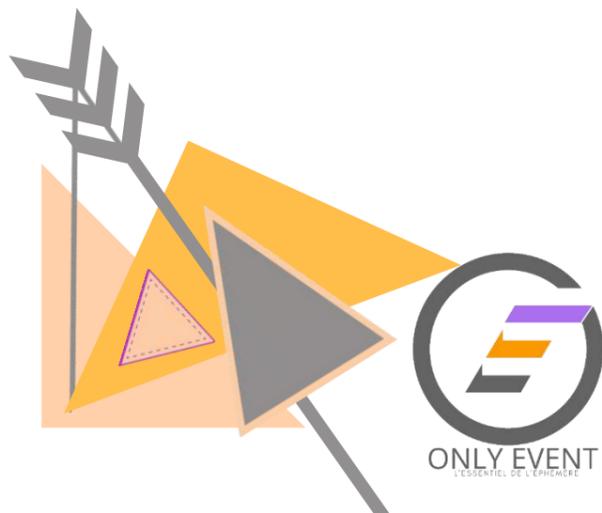


BAR Á RAFFRAÎCHISSEMENTS

BOISSONS EN LIBRE SERVICE DANS FONTAINES AVEC ROBINETS
(Mojito sans alcool, Ice Tea glacé Maison, Eaux fruitées, Citronnade ...)



Les p'tits bouts



Sté COM SON TRAITEUR
795 rue albert camus 31190 AUTERIVE
RCS RCS 538 463 084 NAF 8230Z



06.63.09.61.95
contact@onlyevent.fr



LES P'TITS BOUTS



« ... à table »

25,00€ TTC

INCLUS

Eau minérale, jus de fruit & soda
pain nappage des tables en intissé,
l'art de la table



A TABLE

ENTRÉE

Assiette de charcuterie

Ou

Salade kid composée

PLAT

Escalope de dinde panée et gratin dauphinois

Ou

Cuisse de poulet fermier rôti aux herbes et pommes sarladaises

Ou

Burger en assiette composée

DESSERT

Moelleux au chocolat

Ou

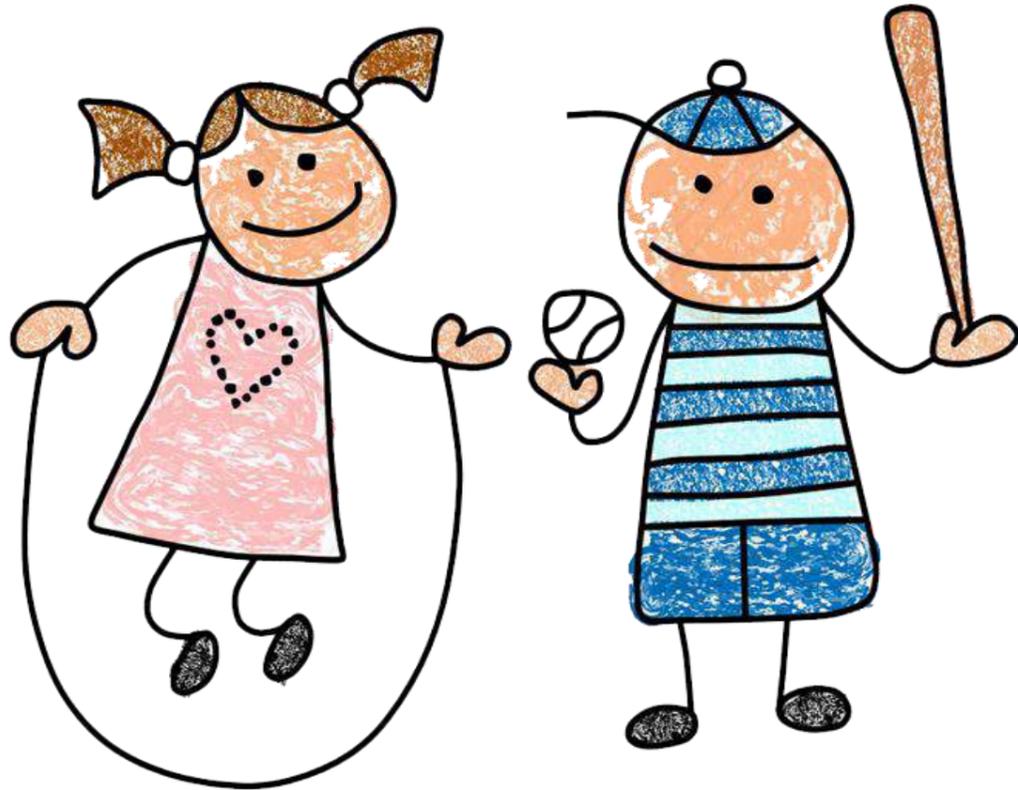
Suggestion du moment

OU

MENU ENFANT IDENTIQUE AUX PARENTS

Menu du dîner choisi (1/2 portion) Prix/ enfant = moitié prix du menu adulte

LES P'TITS BOUTS



« en buffet »

20,00€ TTC

INCLUS

Eau minérale, jus de fruit & soda
pain nappage des buffets en nappe intissé,
l'art de la table



ONLY EVENT
L'ESSENTIEL DE L'ÉVÉNEMENT

BUFFET

EASY'FINGER

Petit feuilleté aux saucisses
Mini Pizza
Mini quiche

LE COMPTOIR

Planche de charcuterie sur canapés
(Jambon de pays, jambon blanc, saucisson)

Mini hamburger au cheddar

CANDY'PARTY

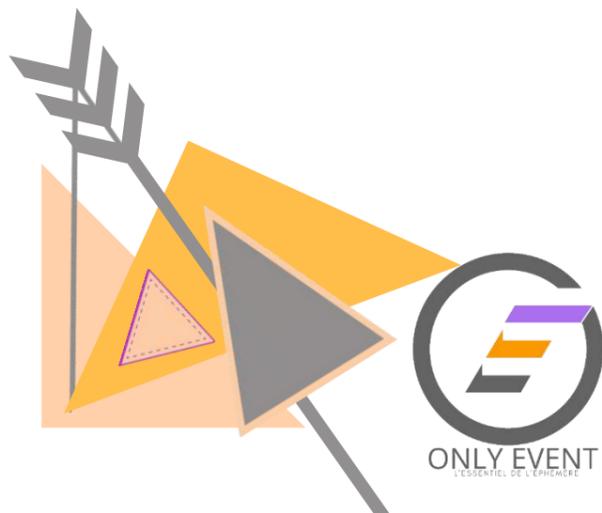
Crème catalane
Gâteau chocolat
Salade de fruit



Le



Lendemain



Sté COM SON TRAITEUR

795 rue albert camus 31190 AUTERIVE
RCS RCS 538 463 084 NAF 8230Z

06.63.09.61.95
contact@onlyevent.fr





Cool'time



25,00 €
par personne

CONDITIONS

Pain, vin, nappage, vaisselle fournis par nos soins. Buffet froid livré la veille, donc le jour du mariage. Livré avec des contenants jetables. Pas de personnel et acceptation sous réserve de la mise à disposition d'une chambre froide.



BUFFET

ENTREE

Salade d'avocat à la mangue et oignon rouge
Salade aux foies de volaille et oranges
Salade de crevettes aux fruits

Planche de charcuterie d'Ariège
Jambon cru de pays
Saucisse sèche
Saucisson sec

PLAT

Filet de Poulet grillé au citron, pâtes et légumes grillés aux épices
Émincé de bœuf, taboulé aux agrumes
Saumon froid à la parisienne

PLANCHE DE FROMAGE

Assortiment de 5 fromages de nos régions

DESSERT

Brochette de fruit frais
Entremets exotique (ananas, vanille et citron vert)
Verrine de Riz au lait & son coulis de caramel beurre salé



Brunch' time



22,00 €
par personne

CONDITIONS

Pain, vin, nappage, vaisselle fournis par nos soins Buffet froid livré la veille, donc le jour du mariage. Livré avec des contenants jetables. Pas de personnel et acceptation sous réserve de la mise à disposition d'une chambre froide.



BOISSONS

Café & Thé

Chocolat (en poudre)

Lait

Eau, jus d'orange, jus de pomme

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

Mini pains au chocolat, croissants

Brioche tranchée aux pépites de chocolat & nature

Mini baguette

Tartine & Pain tranché

Accompagnements

Mini Beurres, Confitures & Nutella, Miel, Sucre

LES PRODUITS LAITIERS, FRUITÉS & PROTÉINÉS

Yaourt aux fruits & compotes

Fromage blanc

Céréales

Assortiment de fruits frais

Œufs durs & mayonnaise

Jambon blanc

Ardoise de 3 variétés fromagères

LES SALES

Planche de charcuterie

Salade roquette, melon, pastèque, feta et menthe

Salade de poulet pamplemousse et avocat

Carpaccio de Bœuf

Carpaccio de veau à l'italienne

DESSERT

Salade de fruits

Tarte normande



L'instant Breakfast



9,00 €
par personne

CONDITIONS

Pain, vin, nappage, vaisselle fournis par nos soins Buffet froid livré la veille, donc le jour du mariage. Livré avec des contenants jetables. Pas de personnel et acceptation sous réserve de la mise à disposition d'une chambre froide.



BOISSONS

Café

Thé

Chocolat (en poudre)

Lait

Eau, jus d'orange, jus de pomme

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

Mini viennoiserie

Brioche tranchée aux pépites de chocolats

Mini baguette

Accompagnements

Beurre, Confiture & Nutella

LES PRODUITS LAITIERS, FRUITÉS & PROTÉINÉS

Fromage blanc

Yaourt aux fruits

LES INDISPENSABLES ...

LOCATION :

Salle
Chapiteau
Cube gonflable
Matériels de réception
Mobilier d'agrément & lumineux

SERVICE :

Photographe
Fleuriste
Calèche & voiture de prestige
Décoration
Son & Lumière
Formation musicale
DJ dance floor

INFOS :



06.63.061.95



marc@onlyevent.fr



LOCATION SALLES, CHAPITEAUX, CUBES GONFLABLES, LIEUX INSOLITES en Midi-Pyrénées

Simplifiez vos recherches et n'hésitez pas à nous contacter pour une demande de salle, lieu insolite, concept original comme par exemple nos Cubes Gonflables ou encore des chapiteaux et Cottage-Garden.

Découvrez nos Salles éphémères de grandes ou petites capacités: BUBBLE'AVENUE



www.bubbleavenue.fr



CONCEPT D'J ÉVÈNEMENTIEL

Nos concepts D'J allie le mélange de la pureté événementielle et la discothèque de vos soirées, de la création d'espaces à la mise en valeur du site dédié à l'événement.

C'est un package complet et idéal pour votre réception, il se décompose de la manière suivante:



INFOS :

 06.63.061.95  marc@onlyevent.fr

- Éclairage événementiel des différents Espaces
- Espace vin d'honneur avec terrasse cosy
- Mise en valeur de l'espace dînatoire
- Création d'une véritable discothèque personnalisée & adaptée au lieu
- Espace Bar/ After VIP
- Création d'espace lounge



LOCATION DE MATERIELS DE RECEPTION

Rétro, Vintage, Moderne, Chic ...

Pour connaître l'ensemble de nos produits à la location et avoir un devis .

Veuillez nous contacter



06.63.061.95



marc@onlyevent.fr

LIVRAISON- INSTALLATION- REPRISE



HOUSSE DE CHAISE



PROJECTEUR PAR 38 LED



BALL CHAIR NOIR



CAGETTE



TABLE BASSE LUMINEUSE



LANTERNE



POUF CUIRE



MANGE DEBOUT & HOUSSE



CHAISES & TABLES BOIS



PARASOL



CUBE LED



FONTAINE A COCKTAIL



BAR LUMINEUX

Conditions generales de ventes

1. L'organisateur ne pourra réclamer des dommages et intérêts à « à la société CST » en cas de non-participation ou de retard pour une raison majeure
2. EXEMPLES : Décès Famille, Maladie graves, Accident, intempérie, interdiction officielle, grève etc.....
3. L'organisateur est responsable de tout le matériel entreposé dans les locaux mis à disposition de « Sarl COM SON TRAITEUR » dès le premier jour d'engagement et jusqu'au dernier jour pour les prestations longues durées...
4. Le locataire prend à sa charge l'assurance des matériels et mobiliers telle que définie au cahier des charges détaillés dans le devis. Il devra impérativement produire une attestation d'assurance de DOMMAGE AU BIEN au loueur. Cette attestation devra être fournie et accompagnée d'un chèque de caution de 5000,00 €
5. La responsabilité de l'organisateur sera engagée dans tous les cas, y compris le vol, rixe & incendie
6. L'organisateur, seul responsable de la manifestation qu'il organise, fera son affaire personnelle de toute déclaration et demande d'autorisation administrative liée à la sécurité et au paiement des taxes, impôts, SACEM ou autres afférant à la manifestation
7. Sauf cas de force majeure, si la prestation ne pouvait avoir lieu, la partie défaillante, sans préjudice de tout autre dommage et intérêt versera à l'autre partie la totalité du montant ci-dessus fixé à titre de débit (cette clause se limite à la prestation C.S.T et non à la prestation de partenaire)
8. La pluie, la grêle ou autre intempérie quelle qu'elle soit ne peut en aucun cas être un motif d'annulation du présent contrat ni d'une quelconque réduction du montant fixé ci-dessus.
9. Toute manutention non prévue au devis initiale tout temps d'attente fera l'objet d'une facturation complémentaire
10. Le chapiteau gonflable ne peut pas être installé lors de conditions météo qui pourront nuire à l'évènement et être dangereux pour le public, il sera automatiquement remplacé par un chapiteau traditionnel
11. Toutes les solutions de remplacement d'un service dans le cas où celui-ci serait dans l'incapacité d'être exécuté ou réalisé doivent être mise en place uniquement par la Sarl Com Son Traiteur.
12. Un client prenant l'initiative d'entreprendre une solution de remplacement sans en avoir au préalable consulté la société Com Son Traiteur, les frais liés ne seront pas pris en compte par la société
13. Tout dossier engagé et suspendu en cours de réalisation ne donne droit à aucun remboursement. Toutes les arrhes engagées sont perdues.
14. Le cahier des charges définissant la base l'évènement joint en annexe reste modulable dans la limite budgétaire jusqu'à 15 jours avant la date de prestation.
15. « Sarl COM SON TRAITEUR » s'engage à trouver une solution de remplacement au cas où un des intervenants serait inapte au travail.
16. Pour le cas d'une prestation avec mise à disposition de lieu, le client devra fournir une assurance couvrant les dégâts éventuels causés par des convives ou autre raison liée à ce dit évènement. (Sauf si Com Traiteur inclus une assurance dans le bon de commande)
17. Concernant les prestations DJ, et si le nom du prestataire n'est pas formellement stipulé sur le bon de commande, les coordonnées de l'intervenant vous seront communiquées.
18. Dans le cadre d'une mise à disposition de lieu par le client (location de salle ou terrain), la société CST ne pourra être tenue responsable des retards ou changements d'implantations liés à des problèmes techniques imprévus (ex : panne de monte-charge, rampe d'accès, mauvaise accessibilité...).
19. La facturation du solde tiendra compte du nombre de convives réel et/ou des modifications validées 15 jours avant la date de l'évènement

21. Pour toute prestation ou location de matériel, un chèque de caution est demandé au client (d'un montant déterminé par rapport au matériel de la prestation), qui ne lui sera restitué qu'après contrôle au retour du matériel et après encaissement des factures, sauf accords particuliers écrits.
22. C.S.T se réserve le droit de compenser les factures dues avec les sommes en sa possession, de quelque nature qu'elles soient, versées par le client donneur d'ordre.
23. Le matériel mis à disposition reste l'entière propriété de C.S.T, l'organisateur s'interdit de le laisser saisir par l'un de ces créanciers.

CONDITIONS LORS D'UNE PRESTATION TRAITEUR UNIQUE OU EN PACKAGE

24. Le Personnel
1 /L'effectif : Le service est assuré pour une base de 100 convives par : 1 maître d'hôtel responsable, 1 serveur pour 25 pers, 1 chef cuisinier, 1 cuisinier. Si vous désirez avoir des serveurs supplémentaires, le tarif est de 250 € TTC par serveur.
2/La vacation: Nos tarifs sont établis pour une prestation se terminant à 01h00 du matin. Au-delà, le coût de l'heure supplémentaire entamée vous sera facturé 25.00€ TTC par personnel de service (cuisiniers, serveurs).
25. Transport et déplacement Notre tarif est établi au départ de AUTERIVE 31190 pour un rayon de 60 km. Au-delà, un coût supplémentaire : 2,00 € TTC / km parcouru.
26. Les moyens Techniques Pour le bon fonctionnement de notre prestation, nous souhaitons, dans la salle allouée, pouvoir disposer d'un office séparé de la salle de réception et équipé : D'un point d'eau : 1 arrivée et 1 réceptacle (évier), 3 à 4 prises en 220 V, 1 accès de plein pied, 1 congélateur (en cas de sorbet ou granité), 1 place de parking pour le véhicule frigorifique (accès cuisine).
27. Le matériel - L'art de la table Compris dans notre prestation : Les nappes en tissu blanc (1 nappe pour 10 personnes) et les serviettes en tissu blanc La verrerie (1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flute à champagne) Les assiettes et tasse à café en porcelaine blanche Les couverts GUY DEGRENNE Mobilier type mange debout en Bois exotique /Aluminium, tonneaux façon ancien, Petite terrasse aménagée de tables et de chaises lattées, plantes en pot à Led Parasols et Vélums d'ornement afin d'agrémenter une ambiance happy 'hour très « cosy » Eclairage et mise en valeur de l'espace d'attente, décoration de table d'agrément (HORS DECORATION FLORALE OU THÉMATIQUE sauf en cas d'accord préalable des 2 parties)
28. Options : Nous vous proposons une large gamme de matériel de réception : gamme de vaisselle originale, nappes et serviettes en tissu de diverses couleurs, mobilier divers, selon tarif à convenir.
29. Les boissons Seule l'eau de source est comprise dans notre prestation. Si vous souhaitez de l'eau minérale et de l'eau gazeuse en bouteille en verre, prévoyez un supplément de 0,90 € TTC / personne. Nous ne prenons pas de droit de bouchon.
30. Conditions de vente Nos prix s'entendent TTC pour un nombre de 60 convives (adultes) minimum. Un forfait de 200 € sera facturé si le nombre d'adultes est inférieur à 60.

CONDITIONS FINANCIERES

LES ARRHEES VERSEES DANS UN DELAIS DE 48H APRES VALIDATION DU DEVIS, LE SOLDE DE LA FACTURE DEVRA ETRE REGLEE DE LA FACON SUIVANTE

30% à La validation, 30% à 90 jours avant l'évènement ,Le solde de 40% la veille de la date,

Le non-respect de cette clause peut entraîner l'annulation du présent contrat à effet immédiat et le solde serait dû comme dédommagement de la dite prestation.