



**BROSSARD**  
TRAITEUR  
depuis 1967

# Mariages

*BROSSARD TRAITEUR*

Au service de votre plus beau jour





# Notre philosophie

*Confiez-nous l'organisation du plus beau jour de votre vie et nous vous apportons la garantie d'un événement alliant qualité, professionnalisme et esthétique.*

## *Découvrez Brossard Traiteur...*

Une **entreprise familiale** qui existe depuis cinquante ans. Fabrice Brossard, 3ème d'une génération d'artisans et héritier d'un savoir-faire sans cesse renouvelé, a souhaité apporter sa touche personnelle en alliant tradition et originalité.

Véritable acteur de l'économie tourangelle, Fabrice Brossard doit sa notoriété à sa passion pour son métier mais aussi à son implication sans faille en faveur du développement de partenariats locaux et régionaux. Du producteur à votre assiette, en passant par les cuisines de La Riche, les choix sont faits en privilégiant une démarche éco-responsable, alliant circuits courts et modes de production raisonnés.

## *L'organisation de votre réception pas à pas...*

Notre équipe de spécialistes Mariage vous accompagne tout au long de votre parcours. Vous bénéficiez d'un **suivi personnalisé**, étape par étape, afin que votre événement ne ressemble à aucun autre.

En partageant leurs connaissances et leurs expériences dans le choix des mets et des vins, l'équipe Mariage de Brossard Traiteur met à votre disposition toute une palette de compétences pour vous aider à choisir les arts de la table qui sauront magnifier votre cadre de cérémonie.

## *Notre cuisine...*

Sous la direction d'un chef expérimenté, Brossard Traiteur vous propose une cuisine créative, fruit d'une réflexion et d'un savoir-faire digne des plus grands chefs.

Chez Brossard Traiteur tout est **100 % " Fait Maison "** dans nos cuisines de La Riche avec des **produits frais**, de **saison** et choisis chez nos **producteurs locaux et régionaux** pour que ce jour d'exception s'inscrive dans votre mémoire et dans celle de vos convives.

# Services inclus

— Nous incluons dans nos tarifs les prestations nécessaires —  
au bon déroulement de votre réception.

## Le personnel



- Le responsable de votre réception
- Les maîtres d'hôtels et serveurs
- Les cuisiniers

## Les boissons



### Droit de bouchon offert

Vos bouteilles devront être livrées sur le lieu de réception et refroidies par vos soins ; nous fournissons de la glace pilée pour le service au buffet de vos vins pétillants et boissons soft.

## Le mobilier



Nappage des tables et des buffets en tissu blanc, serviettes de table en tissu blanc, assiettes en porcelaine blanche Coup'aile, couverts Harmony, verrerie Inao et œnologue, décoration des buffets pour le vin d'honneur, matériel de service et de présentation, matériel de cuisine.

## Le déplacement



Compris dans un rayon de 30 km.  
Pour des trajets excédant 1h, le prix du menu peut être ajusté.  
*Au delà, nous consulter.*

## Conditions de prestation



Les tarifs des cocktails incluent le personnel de service lorsqu'ils sont associés à un repas. Pour un cocktail seul, une proposition sur mesure pourra vous être établie.  
Nos prix sont calculés sur une base minimale de 70 convives.  
*En dessous de ce nombre, merci de nous consulter.*



# Sommaire

COCKTAILS.....	5
_____	
MENUS.....	8
_____	
DESSERTS.....	14
_____	
BUFFET FROID.....	15
_____	
BRUNCH.....	16
_____	
NOS PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES.....	17
_____	
VOTRE MARIAGE ÉTAPE PAR ÉTAPE.....	18
_____	
BROSSARD TRAITEUR À VOS CÔTÉS.....	19
_____	
PRESTATAIRES RECOMMANDÉS.....	20
_____	
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE.....	22



# Cocktails

Lancez les festivités de votre mariage avec l'un de nos **cocktails uniques**.  
Servi en extérieur si votre lieu de réception et le temps le permettent.

La durée du cocktail est généralement de **deux heures**.

## Cocktail 8 pièces

17,50 €

### Pièces cocktail froides

- ✿ Crackers, rillettes de sandre aux herbes et au piment d'Espelette
- ✿ Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
- ✿ Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
- ✿ Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- ✿ Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- ✿ Wrap fraîcheur aux légumes du moment

### Pièces cocktail chaudes - en animation -

- ✿ Mini brochette de bœuf tex-mex
- ✿ Wok de gambas au citron et gingembre confit  
(variante au bœuf ou végétarienne)



# Cocktails

“Créons ensemble le vin d’honneur  
de vos rêves”

Cocktail 10 pièces

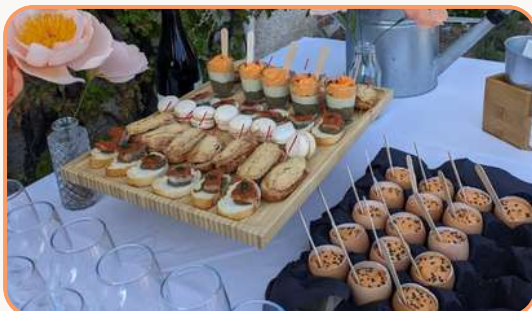
27,00 €

## Pièces cocktail froides

- ✿ Crackers, rillettes de sandre aux herbes et au piment d’Espelette
- ✿ Mini brochette de saumon fumé au beurre d’aneth
- ✿ Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- ✿ Pic de foie gras, mangue et pain d’épices
- ✿ Pic de thon, croûte de sésame
- ✿ Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- ✿ Sablé au fromage, mousse de chèvre et viande de grison
- ✿ Wrap fraîcheur aux légumes du moment

## Pièces cocktail chaudes - en animation -

- ✿ Bouchée aux asperges et jambon de pays
- ✿ Wok de gambas au citron et gingembre confit  
(variante au bœuf ou végétarienne)



# Cocktails

Cocktail 12 pièces

24,50 €

## Pièces cocktail froides

- ✿ Crackers, rillettes de sandre aux herbes et au piment d'Espelette
- ✿ Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth
- ✿ Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- ✿ Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- ✿ Pic de thon, croûte de sésame
- ✿ Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- ✿ Sablé au fromage, mousse de chèvre et viande de grison
- ✿ Salade Périgourdine revisitée en nem
- ✿ Wrap fraîcheur aux légumes du moment

## Pièces cocktail chaudes - en animation -

- ✿ Bouchée aux asperges et jambon de pays
- ✿ Samoussa de chèvre frais au poivre, tomates séchées et pesto de menthe
- ✿ Wok de gambas au citron et gingembre confit  
(variante au bœuf ou végétarienne)



# Menus



## La Rencontre

64,00 €

### Entrée

Finger de langoustines, cœur de légumes, royal de sandre à l'oseille

**ou** Mille-feuille de saumon et chèvre frais aux fruits secs, chutney de tomates

**ou** Pâté en croûte de volaille, foie gras et fruits moelleux, chutney d'oignons rouges et raisins secs

### Plat chaud \*

Cuisse de canette, farce aux poires au vin, sauce aux griottes

**ou** Suprême de volaille de chez Ménard aux cèpes

**ou** Tournedos de filet mignon de porc au lard fumé, sauce au caramel de miel et poivre de Sichuan (*porc fermier élevé à la graine de lin*)

### Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé

**ou** Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte

**ou** Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

### Dessert

Selon notre carte (page 14)

*Café & Pain* (boule, baguette et pain aux noix)



# Le Serment

71,50 €

## Entrée

Bûchette de saint-Jacques, truite fumée, crevettes, coulis de persil

**ou** Spirale de saumon fumé aux petits légumes, vinaigrette aux fruits de la passion

**ou** Tatin de foie gras aux pommes caramélisées et chutney d'oignons rouges

## Plat chaud \*

Paleron de bœuf en tournedos, émulsion crémeuse aux morilles

**ou** Suprême de pintade de chez Ménard aux pommes, sauce au cidre

**ou** Filet de saint-pierre façon maraîchère, sauce à l'estragon

## Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé

**ou** Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte

**ou** Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

## Dessert

Selon notre carte (page 14)

*Café & Pain* (boule, baguette et pain aux noix)

\*Les accompagnements seront choisis lors de la dégustation.

# La Célébration

79,50 €



## Entrée

Ceviche de daurade et gambas, mangue et coriandre, vinaigrette d'agrumes au piment d'Espelette

**ou** Opéra de foie gras et canard confit, chutney d'oignons rouges

**ou** Entrée en trilogie :

Carpaccio de saint-Jacques à l'huile de noisettes

Foie gras de canard entier mi-cuit et son chutney d'abricots secs

Oeuf dans l'œuf aux piquillos

## Plat chaud \*

Magret de canard rôti, caramel de miel et poivre de Sichuan

**ou** Mignon de veau au lard fumé, jus de cuisson à l'estragon

**ou** Lotte fourrée de langoustines, coulis de crustacés

## Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé

**ou** Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte

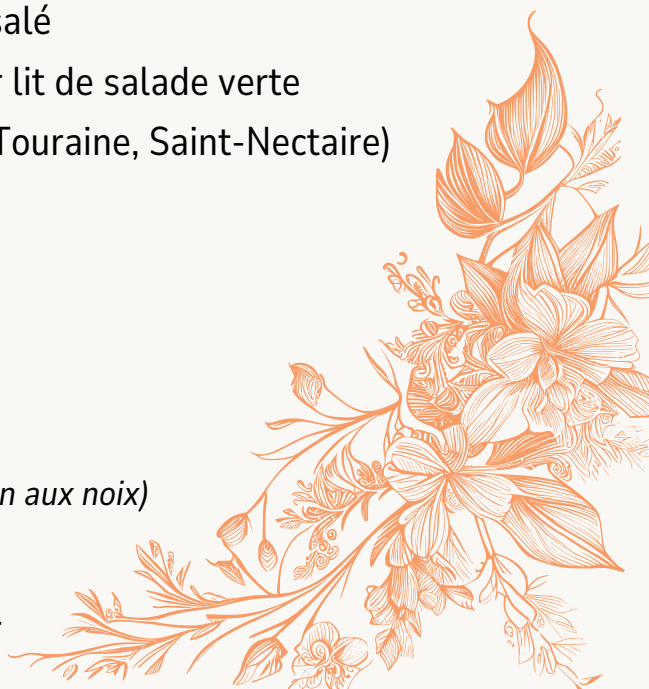
**ou** Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

## Dessert

Selon notre carte (page 14)

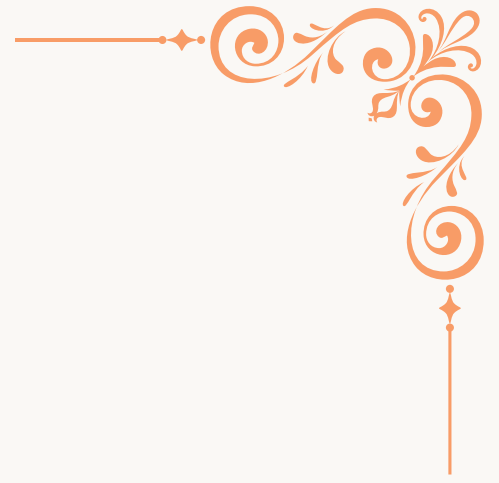
*Café & Pain* (boule, baguette et pain aux noix)

\*Les accompagnements seront choisis lors de la dégustation.



# La Féerie

78,50 €



## Pièces cocktail froides

Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette  
Mini brochette de saumon fumé au beurre d'aneth  
Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine  
Pic de foie gras, mangue et pain d'épices  
Pic de thon, croûte de sésame  
Sablé au comté, chèvre et petits légumes  
Sablé au fromage, mousse de chèvre et viande de grison  
Wrap fraîcheur aux légumes du moment

## Pièces cocktail chaudes - en animation -

Bouchée aux asperges et jambon de pays  
Wok de gambas au citron et gingembre confit (variante au bœuf ou végétarienne)

## Plat chaud \*

Ballotin de pintade, farce mousseline aux noisettes et tomates confites, sauce au cidre  
**ou** Suprême de volaille aux langoustines et son coulis de crustacés  
**ou** Tournedos de filet mignon de porc au lard fumé, sauce au caramel de miel et poivre de Sichuan (porc fermier élevé à la graine de lin)

## Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé  
**ou** Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte  
**ou** Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

## Dessert

Selon notre carte (page 14)

## Café & Pain (boule, baguette et pain aux noix)



\*Les accompagnements seront choisis lors de la dégustation.



# L'Alliance

83,50 €

## *Pièces cocktail froides*

Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette  
Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue  
Langoustine sur cube de mascarpone, pesto frais  
Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine  
Pic de foie gras, mangue et pain d'épices  
Pic de thon, croûte de sésame  
Sablé au comté, chèvre et petits légumes  
Salade Périgourdine revisitée en nem  
Tartare de poulet fumé  
Wrap fraîcheur aux légumes du moment

## *Pièces cocktail chaudes* - en animation -

Mini brochette de boeuf tex-mex  
Wok de gambas au citron et gingembre confit (*variante au bœuf ou végétarienne*)

## *Plat chaud* \*

Loup sauce maraîchère et julienne aux cinq légumes  
**ou** Paleron de boeuf en tournedos, émulsion crémeuse aux morilles  
**ou** Suprême de pintade de chez Ménard aux pommes, sauce au cidre

## *Fromage*

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé  
**ou** Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte  
**ou** Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

## *Dessert*

Selon notre carte (page 14)

## *Café & Pain* (boule, baguette et pain aux noix)



# La Promesse

94,00 €

## Pièces cocktail froides

Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette  
Cube de mascarpone et langoustine au pesto  
Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue  
Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine  
Pic de foie gras, mangue et pain d'épices  
Pic de thon, croûte de sésame  
Sablé au comté, chèvre et petits légumes  
Salade Périgourdine revisitée en nem

## Pièces cocktail froides - en animation -

Jambon à l'os tranché devant vos convives, pain de campagne et beurre (50 gr / pers)  
Saumon fumé par nos soins, tranché devant les convives (30 gr / pers)

## Pièces cocktail chaudes - en animation -

Bouchée aux asperges et jambon de pays  
Samoussa de chèvre frais au poivre, tomates séchées et pesto de menthe  
Wok de gambas au citron et gingembre confit

## Mise en bouche

Œuf dans l'œuf aux piquillos  
**ou** Provençale de thon et tomates confites  
**ou** Tataki de saumon au sésame, condiment mangue gingembre

## Plat chaud\*

Cabillaud, légumes de chez Marie et Fabien, émulsion citronnée  
**ou** Magret de canard rôti, caramel de miel et poivre de Sichuan  
**ou** Volaille fermière pattes bleues de l'Orléanais (Label rouge) en rôti, farce fine aux morilles, sauce aux morilles

## Fromage

Aumônière de camembert au caramel et beurre salé  
**ou** Toasts de Sainte-Maure panés à l'amande sur lit de salade verte  
**ou** Trilogie de fromages (Brie, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire)

## Dessert

Selon notre carte (page 14)

## Café & Pain (boule, baguette et pain aux noix)



\*Les accompagnements seront choisis lors de la dégustation.

# Desserts

## *Alyzé*

Biscuit croustillant aux amandes, mousse au chocolat, praliné feuilletine

## *Baccara*

Biscuit aux amandes imbibé aux fruits rouges, crème légère à la vanille et coulis de fruits rouges en compotée

## *Caramélis*

Biscuit chocolat sans farine, poires caramélisées au miel et mousse caramel

## *Délice d'été*

Biscuit pistache, coulis de fruits rouges, crème vanille citronnée, compotée de fraises

## *Forêt noire revisitée*

Biscuit chocolat, crème au chocolat noir, cerises amarena et crème chantilly à notre façon

## *Fraisier* (en saison seulement)

Biscuit amande, crème légère et fraises

## *Framboisier* (en saison seulement)

Biscuit amande, crème légère et framboises

## *Pièce montée* (+ 4,00 € par personne)

3 choux par personne

## *Pièce montée de macarons* (+ 3,00 € par personne)

3 macarons par personne

## *Assiette gourmande* (à la demande)

4 pièces par personne



# Buffet froid\* en livraison

## Préparez votre lendemain

*Ces propositions sont données à titre indicatif et peuvent être adaptées ou personnalisées sur mesure.*

### Entrées

- ✿ Salade de tagliatelles aux deux saumons
- ✿ Taboulé à la menthe fraîche
- ✿ Tourte aux pommes de terre et jambon
- ✿ Cake aux carottes, coriandre et cumin

### Buffet tartines

- ✿ Rillettes de cabillaud
- ✿ Terrine de campagne

### Viande

- ✿ Jambon blanc cuit au torchon

### Fromages

- ✿ Chèvre et brie

### Desserts

- ✿ Tarte aux abricots
- ✿ Tarte fine aux pommes



# Brunch \*

*avec personnel de service*

*Ces propositions sont données à titre indicatif et peuvent être adaptées ou personnalisées sur mesure.*

## *Viennoiseries, cake & oeufs*

Minis croissants et pains au chocolat  
Cake aux carottes, coriandre et cumin  
Oeufs mimosa

## *Buffet tartines*

Rillettes de cabillaud  
Terrine de campagne

## *Desserts*

Salade de fruits frais  
Fromage blanc légèrement sucré  
Tarte aux abricots  
Tarte fine aux pommes

## *Pains*

Pain de campagne tranché  
Baguette

## *Autres*

Condiments

## *Viande*

Jambon blanc cuit au torchon

## *Poisson*

Saumon fumé en éventail

## *Fromages*

Chèvre et brie

## *Boissons chaudes*

Café & thé



# Nos prestations complémentaires



## Boissons\*

### Soupe Ridelloise

(pétillant, jus d'orange, citron vert  
et sucre de canne)  
- prix sur demande -

### Granité Williams

(Trou Normand)  
- prix sur demande -

### Forfait soft cocktail

**2 € TTC / pers**

(jus de fruits, coca-cola,  
eau plate, eau pétillante)

### Forfait soft repas

**2 € TTC / pers**

(eau plate, eau pétillante)

## Matériel

Cascade de champagne (montage)

Chandelier (5 branches)

Table ronde (8 à 12 personnes)

Table ovale (12 à 20 personnes)

Table rectangulaire  
Buffet

Chaise PVC  
Blanche

Chaise square  
Blanche

Chaise Napoléon III  
Blanche ou cristal

Table haute Titan

Tabouret haut

Gobelet ecocup  
Brossard Traiteur

## Divers

Corbeille de fruits  
de saison

50 personnes minimum

Fontaine de chocolat  
et brochette de fruits frais

Bar à meringues

Cocktail de fruits frais  
Réalisé devant vous

Wedding & Naked cake  
supplément de 80 €



# *Votre mariage étape par étape...*



---

## Quelques idées pour ne rien oublier avant le jour J

---

### *18 à 12 mois avant*

- Effectuer les démarches pour le mariage civil et/ou religieux
- Établir la liste des invités
- Sélectionner et réserver le lieu de réception
- Choisir le traiteur

### *8 à 4 mois avant*

- Acheter les alliances
- Déguster et valider le menu
- Sélectionner le fleuriste
- Choisir les différentes animations

### *12 à 8 mois avant*

- Sélectionner le photographe
- Choisir le DJ
- Choisir les tenues
- Définir le thème du mariage (fleurs, décoration, etc.)
- Envoyer les invitations

### *4 à 1 mois avant*

- Élaborer le plan de table
- Recontacter et confirmer les derniers prestataires
- Relancer les derniers invités
- Transmettre le nombre définitif de convives au traiteur

# Brossard Traiteur à vos côtés...

01

Prise de rendez-vous (physique ou téléphonique)  
afin d'établir un devis au plus proche de vos attentes.

02

Dégustation dans notre showroom de La Riche.  
Ajustement et/ou validation définitive du devis.

03

Retour du questionnaire d'informations  
(lieu, matériel, logistique, etc.).

04

12 jours avant l'événement : communication du nombre  
définitif de convives.

05

La veille de l'événement, rendez-vous sur le lieu de réception  
pour un dernier briefing.  
Objectif : recueillir l'ensemble des informations nécessaires afin  
que vous puissiez profiter pleinement du jour J.

06

Le jour J :

- Arrivée de nos équipes 3 heures avant le début du cocktail
- Environ 2 heures de cocktail
- Environ 3 h 30 de repas




*Prévoir 1 heure de débarrassage avant le départ de nos équipes.*

# Prestataires recommandés

Brossard Traiteur vous propose une sélection  
non exhaustive de prestataires.




## Animation enfant

### Fabrika Fête

 Saint-Avertin  
 02 47 73 20 95  
 contact@fabrikafete.fr




## Animation adulte

### Fabrika Events

 Saint-Avertin  
 02 47 73 20 95  
 contact@fabrikaevents.fr

## Magicien / dj / animateur




### Yann Le Briéro

 Montlouis-sur-Loire  
 06 11 98 97 63  
 yann21@wanadoo.fr



## Service évènementiel




### Scène de nuit

 Ballan Miré  
 02 52 36 07 20  
 contact@scenedenuit.com



## Photographe

### Atout Pict'

 Tours  
 06 85 69 06 49  
 atout.pict@gmail.com




## Fleuriste / décoratrice

### Plantain Maison Fleurie

 Tours  
 06 25 33 05 50  
 contact@plantainmaisonfleurie.com

## Décoratrice/ organisatrice d'évènement




### Will You Marine Me

 Tours  
 06 58 58 98 28  
 agence@willyoumarineme.com



## Wedding planer / officiant(e) de cérémonie

### La Reine Rit - Julie

 Semblançay  
 07 67 06 87 82  
 lareinerit@gmail.com




## Wedding planer / designer / officiante de cérémonie

### L'Atelier d'Un Souhait - Camille

 Tours  
 06 16 20 32 74  
 contact@latelierdunsouhait.fr




## Wedding planer / officiante de cérémonie

### Hera et Harmonia - Virginie

 Tours  
 06 59 68 75 91  
 heraetharmonia@gmail.com

## Wedding planer

### C You Event - Cyrielle

 Semblançais  
 07 49 92 87 72  
 c-uevent@hotmail.com





*“Faites de votre journée spéciale un festin inoubliable”*



# Conditions générales de vente

## **Devis et commandes :**

Toute commande est considérée confirmée, lorsqu'elle a été acceptée par écrit par le client

(« *Bon pour accord* » sur le devis et signature) et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.

Les prix TTC sont susceptibles de variation suivant la législation applicable le jour de la prestation.

Quelle que soit l'option que vous choisirez, l'entrée, le plat et le dessert seront les mêmes pour l'ensemble de vos convives (sauf accord préalable).

Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, Brossard Traiteur reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte.

Brossard Traiteur ne sera, en aucun cas, obligé d'effectuer le service de marchandises ou plats qu'il ne fournit pas, sauf facturation en sus.

## **Modification et annulation :**

Le devis est établi pour un nombre de personnes défini par vos soins. Ainsi, le prix de vente par personne peut être modifié à la hausse s'il y a une baisse du nombre de couverts.

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu adéquat, le type de prestation et le nombre de personnes estimées. Tout changement essentiel de l'un de ces éléments peut entraîner l'annulation de sa prestation par Brossard Traiteur.

En cas d'annulation de sa réservation par le client, l'établissement sera dédommagé de la manière suivante :

- Si l'annulation intervient à moins de 60 jours avant la date de la réception, l'établissement conservera la totalité de l'acompte versé.
- Si l'annulation intervient entre 30 jours et 10 jours avant la date de réception, l'établissement facturera 50 % des prestations réservées.
- Si l'annulation intervient moins de 10 jours avant la date de réception, l'établissement facturera l'intégralité des prestations réservées.

## **Facturation :**

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermés pour un mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (*lettre ou mail*) 10 jours avant la réception et servira de base à la facturation.

## **Conditions de paiement :**

1. Acompte de 30 % du devis, le jour de la réservation.
2. Acompte de 40 % du devis, 45 jours avant la prestation.
3. Le solde doit être réglé dans les 48 h après la prestation.

En cas de litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15 %, conformément à l'article 1226 du code civil.

## **La prestation :**

Le service en cuisine et en salle s'effectue sur la base établie préalablement entre les deux parties, les dites précisions seront notifiées sur le devis établi par Brossard Traiteur.

Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit pendant toute notre prestation à toute personne en dehors de notre équipe.

La reprise de nos déchets hors livraison ainsi que de nos bouteilles vides est assurée par Brossard traiteur. Tout autre déchet et toutes les bouteilles fournies par le client ou prestataire extérieur ne sera pas pris en charge par Brossard Traiteur.

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Brossard Traiteur ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accords mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

# Conditions générales de vente

## **Responsabilité et assurance :**

Brossard Traiteur engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

Brossard Traiteur décline toute responsabilité en cas de vol de fonds et valeurs, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à Brossard Traiteur et ceux mis à la disposition de l'organisation.

Lorsque le service n'est pas assuré par Brossard Traiteur, la perte, casse ou détérioration du matériel de service pendant la prestation est à la charge du client qui devra en supporter les conséquences pécuniaires.

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession sous le contrôle de la D.G.S.V (services vétérinaires) et de la D.G.C.C.R.F (répression des fraudes) nous obligent à détruire et à jeter à l'issue de la réception tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés.

En conséquence, nos responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, notre société dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants.

## **Réclamations et litige :**

Toute réclamation sur la prestation fournie devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 h suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la prestation.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente.


À défaut de règlement amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux de Tours.





Brossard Traiteur vous garantit un service d'exception afin que ce moment unique reste gravé dans votre mémoire.



## Contactez-nous

 11 rue de la Chapelle, 37520 La Riche

 02 47 50 01 20

 [julie.brossard@brossard-traiteur.com](mailto:julie.brossard@brossard-traiteur.com)



[www.brossard-traiteur.com](http://www.brossard-traiteur.com)



En janvier 2026 sur 59 avis clients sur le site [mariages.net](http://mariages.net)



Reçu en février 2026 par le site [mariages.net](http://mariages.net)

 [mariages.net](http://mariages.net)



@brossardtraiteur