



Carte

TRAITEUR COCKTAILS

2024



Créons ensemble

LA  
RÉCEPTION  
QUI VOUS  
RESSEMBLE

---

06 09 79 03 73

---

[contact@jldreamevents.com](mailto:contact@jldreamevents.com)





UNE HISTOIRE DE FAMILLE QUI SE DÉVELOPPE...

*L'aventure à commencée ici...*

DEPUIS 2017, NOUS VOUS ACCUEILLONS DANS NOTRE RESTAURANT "O PETIT CASTELO"  
À VIRY CHATILLON.  
NOTRE PASSION ET MOTIVATION NOUS POUSSENT CHAQUE JOURS À DÉPASSER NOS LIMITES,  
NOUS DONNANT AINSI L'ENVIE D'ALLER PLUS LOIN DANS NOS PROJETS...

🌟🍷 BIENVENUE CHEZ JL DREAM EVENTS, L'ÉVOLUTION FÉÉRIQUE D'O PETIT CASTELO ! 🍷🌟

- LOCATION ART DE LA TABLE 🍷
- TRAITEUR COCKTAILS CRÉATIFS POUR ÉVEILLER VOS PAPILLES 🍷
- DESIGNER BALLONS 🎈🌟 (LANCEMENT LE 15 MAI 2024)

REJOIGNEZ-NOUS DANS L'ART DE CÉLÉBRER CHAQUE INSTANT AVEC ÉLÉGANCE &  
GOURMANDISE 🌟

DÉCOUVREZ NOS SPÉCIALITÉS DESTINÉES AUX GOURMANDS D'UNE CUISINE AUTHENTIQUE ET  
RICHE EN SAVEURS...

PROLONGEZ VOTRE DÉGUSTATION À TRAVERS UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ET UNE AVENTURE  
HUMAINE À VOTRE GOÛT...

VOTRE TRAITEUR MET SON SAVOIR-FAIRE À VOTRE SERVICE  
POUR UNE CONCEPTION PERSONNALISÉE ET LA RÉUSSITE DE VOTRE ÉVÉNEMENT.

NOS PROPOSITIONS CULINAIRES, DANS L'AIR DU TEMPS,  
MÉLANGENT TRADITION ET MODERNITÉ À LA MESURE DE NOS VALEURS...  
UNE CUISINE GÉNÉREUSE... QUI SE TRADUIT TANT PAR DES RECETTES GOÛTUES ET VARIÉES,  
QUE PAR UN DRESSAGE GOURMAND ET COLORÉ.

QUALITÉ, PROVENANCE, TRAÇABILITÉ ET SAISONNALITÉ SONT NOS MAÎTRES MOTS.  
UNE ORGANISATION PROFESSIONNELLE... LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE EST AUSSI  
IMPORTANTE QUE CELLE DES METS, NOTRE BRIGADE VOUS ACCOMPAGNERA DANS VOTRE  
PROJET POUR QUE VOTRE ÉVÈNEMENT SOIT UNE RÉUSSITE.

EFFICACITÉ, CONVIVIALITÉ ET PROFESSIONNALISME SONT LES VALEURS DE NOTRE ÉQUIPE...

*Jennifer et Lucille*





# Sommaire

P.4

Cocktails Salés, Sucrés & Forfaits

P.9

Grazing Table

P.11

Fromages

P.12

Desserts

P.14

Petit Déjeuner

P.15

Animations Culinaires

P.17

Boissons

P.19

Options Services & C.G.V

P.3





Carte  
COCKTAILS SALÉS

*Bouchées Gourmandes*

2€50  
PCS

- ARANCINI AU PESTO & TOMATES SÉCHÉES
- BLINI AU BEURRE SALÉ & ŒUFS DE TRUITE
- TOAST PAIN D'ÉPICES DE FOIE GRAS & FIGUE
- INVOLTINI AU JAMBON SPECK & FROMAGE FRAIS
- MINI POIVRON ROUGE FARCI À LA RICOTTA
- POLENTA & SA TAPENADE D'OLIVES NOIRES, TOMATE SÉCHÉE
- BONBON DE CHÈVRE FRAIS, CRANBERRY, NOIX DE PÉCAN & CIBOULETTE
- RADIS NOIR EN PINCE AU PHILADELPHIA & SAUMON FUMÉ
- CROUSTILLANT AU PHILADELPHIA & SAUMON GRAVLAX À L'ANETH
- ROULEAU DE MAGRET DE CANARD AU BOURSIN, FIGUE & NOIX
- TARTELETTE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, BURRATA & SA FLEUR DE BOURRACHE
- TOAST RILLETTES DE SAUMON
- TOAST RILLETTES DE THON

*Minis Brochettes*

2€  
PCS

- JAMBON DE PARME, PECORINO AUX PIMENTS
- MOZZARELLA, SAUCISSON SEC & BASILIC
- BACON & ANANAS
- CREVETTE & CHORIZO
- CREVETTE & ANANAS

3€  
PCS

## Minis Burgers

BRIOCHÉ AU SAUMON FUMÉ, CRÈME DE CHÈVRE AU CITRON & ANETH,  
ROQUETTE & OIGNONS ROUGES

BRIOCHÉ AU JAMBON DE PARME, PESTO, STRACCIATELLA & TOMATE SÉCHÉE

BRIOCHÉ POULET PANÉ, CAMEMBERT DI BUFALA,  
ROQUETTE & OIGNONS CARAMÉLISÉS

## Verrines

2€50  
PCS

VELOUTÉ DE POTIRON AUX MARRONS & SON CROÛTON

COURGETTE AU LAIT DE COCO, CURRY & CREVETTES

CRÈME DE CHÈVRE AUX NOIX, POMMES CARAMÉLISÉES & JAMBON DE PARME

CHEESECAKE DE SAUMON FUMÉ & PHILADELPHIA

GAMBAS, SAUMON FUMÉ, ŒUFS DE LUMP & TOMATES À LA CRÈME (+ 2€ TTC)

## Minis Assiettes et Desing

3€80  
PCS

CHÈVRE FRAIS, NOIX & MAGRET DE CANARD

FONDUE DE POIREAUX, ST JACQUES & ROQUETTE

GAMBAS, SAUCE AU LAIT DE COCO & CURRY

TACOS EN PINCE AU THON FRAIS MARINÉ, GUACAMOLE, FRUIT DE LA PASSION & ANANAS

CROQUANT FOIE GRAS CHOCOLAT MENDIANTS

RAVIOLE À LA BURRATA, CRÈME DE PESTO ROSSO & TOMATES SÉCHÉES

RAVIOLE AUX NOIX DE ST JACQUES & CREVETTES, CRÈME DE TOMATES

RAVIOLE AUX VIANDES BRAISÉES & CRÈME DE PARMESAN

RAVIOLE AU FOIE GRAS & SAUCE FORESTIÈRE

## Baby Cupcake

3€  
PCS

OLIVES, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN & PHILADELPHIA

SAUMON FUMÉ & PHILADELPHIA

CHORIZO & CAMEMBERT DI BUFALA

CHÈVRE MIEL & TOMATES SÉCHÉES



3€80  
PCS

## Bodegas en Folie

SALADE CAPRESE DE TOMATES & MOZZARELLA DI BUFALA

SALADE DE RIZ, THON, TOMATES CERISES & OLIVES

SALADE DE PÂTES AU PESTO VERT, POULET RÔTI, TOMATES SÉCHÉES & STRACCIATELLA

SALADE DE POMMES DE TERRE, HADDOCK & OIGNONS ROUGES

TARTARE DE SAUMON, POMMES GRANNY & CITRON VERT

## Club Sandwichs

2€50  
PCS

PAIN D'ÉPICES, CHEVRE FRAIS, POIRES & CUMIN

SAUMON FUMÉ, MOZZARELLA DI BUFALA, CONCOMBRE

RILLETTES DE SARDINES & ST MORET

CRABE, CRESSON, FROMAGE FRAIS & SAVORA

JAMBON BLANC, PESTO VERT, TOMATES & CHÈVRE

1€80  
PCS

## Minis Pizzas

BASE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVE & ORIGAN

BASE TOMATE, MOZZARELLA & BOLOGNAISE

BASE TOMATE, MOZZARELLA & CHORIZO

BASE TOMATE, MOZZARELLA & POIVRONS

BASE PESTO VERT, MOZZARELLA & TOMATES SÉCHÉES

BASE TOMATE, MOZZARELLA, THON & OLIVE

BASE CRÈME, MOZZARELLA, CHÈVRE & MIEL

BASE CRÈME, MOZZARELLA & LARDONS

## Samoussas

2€50  
PCS

ÉPINARD, CHÈVRE FRAIS & PIMENT D'ESPELETTE

THON & ST MORET

BOEUF



Carte  
COCKTAILS SUCRÉS

*Bouchées Gourmandes*

2€50  
PCS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉ À L'ITALIENNE

MOELLEUX AU CAMEL & NOIX DE PÉCAN

MOELLEUX POMME & RHUBARBE

FONDANT AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE

FONDANT AU CHOCOLAT & CERISES AMARENA

MINI PARIS-BREST **2€ PCS**

ASSORTIMENT DE MACARONS N°1 : **2€30 PCS**

CHOCOLAT D'EQUATEUR, CITRON VERT, MYRTILLE, NOISETTE, SPÉCULOOS

ASSORTIMENT DE MACARONS N°2 : **1€90 PCS**

CAMEL POINTE DE SEL, ORANGE CONFITE, NOIX DE COCO, FIGUE, CITRON FAÇON  
LEMONCURD, CHOCOLAT GIANDUJA

*Verrines*

TIRAMISU CAFÉ

TIRAMISU OREO

TIRAMISU CAMEL BEURRE SALÉ & SPÉCULOS

BANOFEE (BANANE, CONCENTRÉ DE LAIT CAMELISÉ  
& BISCUIT SABLÉ)

CHEESECAKE KINDER

2€50  
PCS

# Forfaits

## COCKTAILS *Faites votre sélection*

### *Cocktail Apéritif*

**8 PIÈCES SALÉES  
PAR PERSONNE POUR 1H**

3 x Bouchée Gourmande / Club  
Sandwichs  
1 x Mini Brochette  
1 x Mini Burger / Baby Cupcake  
2 x Verrine  
1 x Mini Assiette & Design / Bodega

**A PARTIR DE 21€30 TTC/ PERS.  
OU À LA CARTE**

### *Cocktail Gourmand*

**12 PIÈCES SALÉES / SUCRÉES  
PAR PERSONNE POUR 1H30**

4 x Bouchée Gourmande / Club  
Sandwichs  
1 x Mini Brochette  
2 x Mini Burger / Baby Cupcake  
3 x Verrine  
2 x Mini Assiette & Design / Bodega

**A PARTIR DE 30€70 TTC/ PERS.  
OU À LA CARTE**

### *Cocktail Déjeunatoire*

**16 PIÈCES SALÉES / SUCRÉES  
PAR PERSONNE POUR 1H30**

7 x Bouchée Gourmande / Club  
Sandwichs  
1 x Mini Brochette  
2 x Mini Burger / Baby Cupcake  
4 x Verrine  
2 x Mini Assiette & Design / Bodega

**A PARTIR DE 38€90 TTC/ PERS.  
OU À LA CARTE**

### *Cocktail Dinatoire*

**22 PIÈCES SALÉES / SUCRÉES  
PAR PERSONNE POUR 2H30**

10 x Bouchée Gourmande / Club  
Sandwichs  
2 x Mini Brochette  
2 x Mini Burger / Baby Cupcake  
6 x Verrine  
2 x Mini Assiette & Design / Bodega

**A PARTIR DE 51€60 TTC/ PERS.  
OU À LA CARTE**



# Carte GRAZING TABLE

## Pain et Crackers

PAIN AUX CÉRÉALES  
CRACKERS NATURE  
GRESSINS AU ROMARIN  
SCHIACCIATINA AU PIMENT

## Tapenades

GUACAMOLE  
OLIVES NOIRES  
TOMATES & OLIVES  
ARTICHAUT & BASILIC  
BETTERAVES & FRAMBOISES  
POIVRONS CONFITS & PAPRIKA

## Charcuteries

JAMBON BLANC  
JAMBON DE PARME  
CHORIZO  
SAUCISSON SEC

## Fromages

CROTTIN DE CHÈVRE  
CAMEMBERT DI BUFALA  
GORGONZOLA  
PECORINO AU PIMENT

## Chips

POMME DE TERRE AUTHENTIQUE  
POMME DE TERRE VIOLETTE  
CHÈVRE CHAUD & HERBES  
POULET RÔTI  
TORTILLAS NATURE

## Olives et Fruits Secs

MÉLANGE DE FRUITS EXOTIQUES  
MÉLANGE DE NOIX & FRUITS MOELLEUX  
ABRICOTS SECS

## Forfait Grazing Table

**22€50 TTC / PERS.**

## Options

**LÉGUMES CRUS  
& CRÈME CIBOULETTE**

**FRUITS FRAIS**

**80 GR / PERS. PAR OPTION**

*Voir annexe calendrier saisons*

**TARIF SUR DEMANDE**

## Options

**COUVERTS &  
SERVIETTES JETABLES**

**2€50 TTC / PERS.**

# Le calendrier des fruits et légumes frais

Fruits	Hiver			Printemps			Été			Automne		
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ABRICOT												
ANANAS <sup>(2)</sup>												
CERISE												
CLÉMENTINE ET MANDARINE												
FIGUE												
FRAISE <sup>(1)</sup>												
FRUIT DE LA PASSION <sup>(2)</sup>												
KIWI												
LITCHI <sup>(2)</sup>												
MANGUE <sup>(2)</sup>												
MELON												
ORANGE												
PÊCHE ET NECTARINE												
PETITS FRUITS ROUGES (framboise, myrtille, groseille)												
POIRE												
POMME												
PRUNE												
RAISIN												

Légumes	Hiver			Printemps			Été			Automne		
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
CAROTTE												
CHOU-FLEUR												
CONCOMBRE <sup>(1)</sup>												
RADIS												
TOMATE <sup>(1)</sup> CERISE												

Les périodes sont données à titre indicatif car elles peuvent varier en fonction des aléas climatiques.

(1) Produits pouvant être cultivés sous serre  
(2) Produits exotiques et tropicaux

F : période de l'ail frais et de la noix fraîche  
P : période de la carotte, du navet ou du poireau primeur

Source : Répartition des achats des ménages en volume moyenne 2018-2020 Kantar /AGRESTE moy. 2014-2016 et autres sources (RNDM / Douanes françaises) - Élaboration Interiel/CTIFL - \* hors pomme de terre et banane.

	Cœur de saison
	Saison
	Disponibilité



# Carte FROMAGES

## Normands au Lait Cru

CAMEMBERT  
PONT L'EVÊQUE  
COEUR DE NEUFCHÂTEL

## Pâtes Cuites

COMTÉ  
CANTAL  
MORBIER  
REBLOCHON  
TOMME DE SAVOIE  
TOMME AUX FLEURS  
TOMME AIL DES OURS  
TOMME TRUFFE D'ÉTÉ  
BEAUFORT  
ABONDANCE  
PARMESAN  
PECCORINO AU PIMENT

## Pâtes Fleuries

SAINT FÉLICIEN  
BRIE DE MEAUX  
CHAOURCE  
MONT D'OR  
CAMEMBERT DI BUFALA

## Chèvres

CROTTIN DE CHÈVRE (FRAIS, SEMI AFFINÉ, SEC)  
BÛCHE DE CHÈVRE  
BÛCHETTE CHÈVRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ  
BUCHETTE DE CHÈVRE AUX FLEURS

## Pâtes Persillées

ROQUEFORT  
FOURME D'AMBERT  
BLEU D'AUVERGNE  
GORGONZOLA

### Buffet 5 Fromages au choix

FROMAGES ENTIERS **A PARTIR DE 5€50 TTC / PERS.**

### Plateau Grazing

SÉLECTION DE 5 FROMAGES  
AU CHOIX

POIRES & NOIX

100 GR / PERS..

FROMAGES COUPES

**A PARTIR DE 7€50 TTC / PERS.**

**A PARTIR DE 6 FROMAGES AU CHOIX  
DÉCORATION PERSONNALISÉE**

### Pièce Montée

**TARIF SUR DEMANDE**

### Option

**PAIN**

**80 GR / PERS..**

baguette tradition & pain aux céréales

**2€30 TTC / PERS.**



Carte

## DESSERTS CLASSIQUES

A PARTIR DE 8 PARTS PAR GÂTEAUX

*Tiramisu au café*

CRÈME DE MASCARPONE, BISCUITS CUILLÈRES AU CAFÉ & CACAO **6€50 TTC / PART**

*Tarte citron Meringué*

PÂTE SABLÉE, CRÈME CITRONNÉE & MERINGUE **5€50 TTC / PART**

*Forêt Noire*

GÉNOISE AU CACAO IMBIBÉE AU SIROP AMARENA, CRÈME CHANTILLY,  
COPEAUX DE CHOCOLAT & CERISES AMARENA **7€50 TTC / PART**

*Entremet Vanille et Fruits Rouges*

BISCUIT MADELAINE AUX FRUITS ROUGES, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES,  
MOUSSE VANILLE & VELOUR CHOCOLAT BLANC **7€50 TTC / PART**

*Entremet Noisettes*

BISCUIT NOISETTES, CROUSTILLANT PRALINÉ, CRÈME AUX NOISETTES,  
MOUSSE PRALINÉ NOISETTES & VELOUR CHOCOLAT AU LAIT **7€50 TTC / PART**

*Entremet Pistache et Framboise*

GÉNOISE, COMPOTÉE AUX FRAMBOISES, MOUSSE PISTACHE & GLAÇAGE  
CHOCOLAT **7€50 TTC / PART**



*Carte*

## DESSERTS DESIGN

TARIF SUR DEMANDE & FRAIS DE LIVRAISON A PARTIR DE 52€ TTC

*Wedding et Naked Cake*

GÂTEAU À ÉTAGES PERSONNALISÉ, A PARTIR DE 20 PARTS

*Cake Design*

GÂTEAU PERSONNALISÉ AVEC OU SANS ÉTAGES, À PARTIR DE 12 PARTS

*Letter ou Number Cake*

GÂTEAU EN FORME DE LETTRE OU CHIFFRE PERSONNALISÉ,  
DE 4 À 12 PARTS AU FORMAT A4, DE 8 À 20 PARTS AU FORMAT A3

*Pièce Montée de Macarons*

ASSORTIMENT DE MACARONS & DÉCORATION PERSONNALISÉE,  
À PARTIR DE 35 PIÈCES (VOIR LES SÉLECTIONS N°1 & 2 SUR LA CARTE COCKTAILS SUCRÉS)



# Carte PETIT DÉJEUNER

## Boissons

CAFÉ  
THÉ & TISANE  
CHOCOLAT CHAUD  
JUS D'ORANGE PRÉSSÉ

## Fruits

BODEGA SALADE DE FRUITS  
OU  
PLATEAU DE FRUITS COUPÉS

## Viennoiseries

CROISSANT  
PAIN AU CHOCOLAT

## Pains et Brioches

PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ  
BRIOCHE PUR BEURRE TRANCHÉ

## Accompagnements

CONFITURES  
BEURRE  
NUTELLA

## Forfait Petit Déjeuner

À PARTIR DE 14€50 TTC / PERS.

## Options

**CRÊPES SUCRÉES**  
**2 PAR PERSONNE**

**BRIOCHE TRANCHÉ FAÇON PAIN PERDU**  
**1 PAR PERSONNE**

*Accompagnements de confitures, miel,  
caramel beurre salé, sirop d'érable & Nutella (inclus)*

**SMOOTHIES**  
*voir carte des boissons*

**TARIFS SUR DEMANDE**

**KIT VAISSELLE JETABLES**

## Option

*Couverts & serviettes, assiettes,  
gobelets boissons chaudes & jus*

**2€50 TTC / PERS.**

*Forfaits*

## ANIMATIONS CULINAIRES SALEES 2H

### *Bar à Huîtres*

**FORFAIT 450€ TTC**

**LOCATION MATERIEL + ANIMATEUR**

---

*2 huîtres par pers.  
citron, vinaigrette à l'échalote,  
pain de seigle & beurre demi-sel*

**A PARTIR DE 4€50 TTC/ PERS.**

### *Plancha*

**FORFAIT 390€ TTC**

**LOCATION MATERIEL + ANIMATEUR**

---

*St Jacques,  
Fondue de poireaux & roquette*

---

*Gambas,  
sauce au lait de coco & curry*

**A PARTIR DE 7€ TTC/ PERS.**

### *Bar à Pâtes*

**FORFAIT 390€ TTC**

**LOCATION MATERIEL + ANIMATEUR**

---

*2 ravioles par pers.  
au choix parmi notre sélection  
minis assiettes & design*

**A PARTIR DE 7€ TTC/ PERS.**

### *Bar à Risotto*

**FORFAIT 390€ TTC**

**LOCATION MATERIEL + ANIMATEUR**

---

*Risotto aux fromages*

---

*Risotto au pesto rosso  
& tomates séchées*

**A PARTIR DE 7€ TTC/ PERS.**

Forfaits

## ANIMATIONS CULINAIRES SUCREES 2H

### Crêpes

FORFAIT 390€ TTC

LOCATION MATERIEL + ANIMATEUR

2 Crêpes sucrées par pers.  
Garnitures au choix  
(sucres, confitures, caramel  
beurre salé, chocolat, Nutella)

option gourmandises

**A PARTIR DE 5€ TTC/ PERS.**

### Fontaine à Chocolat

FORFAIT 490€ TTC

LOCATION MATERIEL + ANIMATEUR

Chocolat noir 55%,  
fruits frais coupés  
& marshmallow

option présentation brochettes

**A PARTIR DE 5€ TTC/ PERS.**

### Chariot à Pop-corn

FORFAIT 450€ TTC

LOCATION MATERIEL + ANIMATEUR

**A PARTIR DE 2€90 TTC/ PERS.**

### Glaces à l'Italienne

Frozen Yaourt

Granités

Ice Rolls

**TARIFS SUR DEMANDE**

### Barbe à Papa

FORFAIT 450€ TTC

LOCATION MATERIEL + ANIMATEUR

**A PARTIR DE 2€90 TTC/ PERS.**



Carte  
BOISSONS *softs*

*Forfait Softs*

2€50

JUS D'ORANGE & POMME, COCA-COLA, EAU PLATE & GAZEUSE

4€50

*Cocktails Apéritifs sans Alcool*

« **RIO** » JUS D'ORANGE, LIMONADE, SIROP DE GRENADINE, CITRONS VERTS

« **BONBON** » JUS D'ORANGE, ANANAS & POMME, SIROP DE FRAISE

« **VIRGIN PINA COLADA** » JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO, SIROP SAVEUR RHUM

« **VIRGIN MOJITO** » LIMONADE, SIROP DE SUCRE DE CANNE & SAVEUR RHUM  
MOJITO, MENTHE & CITRONS VERTS

*Smoothies*

5€50

BANANE, BEURRE DE CACAHUÈTE & LAIT D'AMANDE

FRAISE, BANANE & LAIT

ANANAS, MANGUE, PASSION & ORANGE

CAFÉ, CACAO, GLACE VANILLE, BANANE & LAIT

2€

*Forfait Comptoir Chaud*

CAFÉ, ASSORTIMENT DE THÉS & INFUSIONS, CHOCOLAT CHAUD



# Carte BOISSONS alcool

## Cocktails Apéritifs Alcool



7€

« **SANGRIA** » VIN ROUGE, RHUM BLANC, JUS D'ORANGE, LIMONADE, VANILLE & CANNELLE, SUCRE DE CANNE, RONDELLES D'ORANGES & CITRONS

« **PUNCH** » RHUM BLANC, JUS DE BANANE/ORANGE/ANANAS, SIROP DE SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRONS VERTS, VANILLE & CANNELLE

« **PINA COLADA** » RHUM BLANC & AMBRÉ, JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO

« **MOJITO** » RHUM BLANC, LIMONADE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, MENTHE & CITRONS VERTS

« **SOUPE CHAMPENOISE** » PROSECCO, COINTREAU, SIROP DE SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON

« **SPRITZ APÉROL** » APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLES D'ORANGES

## Cave à Vin

**VIN ROUGE** MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 75CL **24€ TTC**  
VIN CHARNU & CHARPENTÉ, AUX ARÔMES FRUITÉS

**VIN ROUGE** CHIANTI CLASSICO DI TOSCAN 75CL **29€ TTC**  
VIN CONCENTRÉ, TANNINS SOYEUX, NEZ INTENSE DE FRUITS ROUGES & NOTES BOISÉES

**VIN BLANC** FRASCATI FONTANA CANDIDA 75CL **23€ TTC**  
VIN LÉGER ET SAVOUREUX AVEC UNE FINITION SÈCHE ET CROUSTILLANTE,  
CONSTRUITE SUR UNE ÉPINE DORSALE D'AGRUMES ZESTÉ

**VIN ROSE** BARDOLINO CHIARETTO DI VENETIE 75CL **18€ TTC**  
VIN STRUCTURÉ, CROQUANT ET FRUITÉ, ROBE FUCHIA

**VIN ROSE** PINO GRIGIO DI VENETIE 75CL **18€ TTC**  
VIN AUX NOTES INTENSES & DÉLICATES DE PÊCHE ET POIRE, ROBE PÂLE

**VIN ROUGE PÉTILLANT** LAMBRUSCO DI SALAMINO 75CL **21€ TTC**  
VIN PÉTILLANT & FRUITÉ

**VIN BLANC PÉTILLANT** PROSECCO SUPERIORE BRUT VALDOBBIADENE 75CL **25€ TTC**  
VIN PÉTILLANT AUX NOTES FLORALES, POIRE, PÊCHE MÛRE



OFFREZ-VOUS LA TRANQUILITÉ...

## *Personnel de service*

NOUS POUVONS VOUS METTRE À DISPOSITION NOTRE PERSONNEL DE SERVICE, SUR UN FORFAIT DE 6 HEURES MINIMUM À 50€ TTC / HEURE (MINIMUM 2 PERSONNES), COMPRENANT L'INSTALLATION, LE SERVICE ET LE RANGEMENT.

IL VOUS FAUT PRÉVOIR 1 SERVEUR POUR 30 PERSONNES DANS LE CADRE D'UN COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE.

## *Matériel et Décoration*

DÉCOUVREZ NOTRE CATALOGUE LOCATION ART DE LA TABLE & DÉCORATION POUR EMBELLIR VOS ÉVÈNEMENTS : TABLES COCKTAILS & BUFFETS, VAISSELLE, NAPPAGE, HOUSSES DE CHAISES...

NOUS AVONS ÉGALEMENT LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE POUR ENDIABLÉ VOS SOIRÉES. N'HÉSITÉS PAS À NOUS CONTACTER POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS.

## *Livraison et Déplacements*

NOUS VOUS LIVRONS AUX NORMES D'HYGIÈNE EN VIGUEUR AFIN DE VOUS GARANTIR UNE QUALITÉ DE FRAÎCHEUR.

NOS FRAIS DE LIVRAISON SONT FACTURÉS À PARTIR DE 95€ TTC DANS UN RAYON DE 20KM, ET 1€40 TTC DU KILOMÈTRE AU DELÀ, ALLER/RETOUR INCLUS.

SI VOUS NOUS LOUEZ ÉGALEMENT DU MATÉRIEL POUR VOTRE RÉCEPTION, SANS LE PERSONNEL, DES FRAIS DE REPRISE VOUS SERONT ÉGALEMENT FACTURÉS SELON LES MÊMES CONDITIONS.

AU-DELÀ DE 30 MINUTES DE TRAJET, DES FRAIS DE DÉPLACEMENT DE NOTRE ÉQUIPE VOUS SERONS ÉGALEMENT DEMANDÉS



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**LES TARIFS AFFICHES SONT TTC ( tva à 10% sur les denrées & 20% sur l'alcool )**

## **ARTICLE 1 : APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT UNE ADHÉSION COMPLÈTE ET SANS RÉSERVE AUX CONDITIONS DE VENTE MENTIONNÉES CI-DESSOUS DÈS LA RÉSERVATION.

CELLES-CI SONT ADRESSÉES ET SIGNÉES PAR CHAQUE CLIENT.

LES TARIFS CATALOGUES S'ENTENDENT EN DEHORS DE TOUT PARTENARIAT AVEC D'AUTRES PRESTATAIRES (SALLE DE RÉCEPTION, APORTEUR D'AFFAIRES).

## **ARTICLE 2 : CONDITIONS DE COMMANDE ET DE RÉSERVATION**

UN DEVIS PERSONNALISÉ, ADAPTÉ À LA DEMANDE EST ÉTABLI OBLIGATOIREMENT AU CLIENT.

LES TARIFS INDIQUÉS SONT VALABLES 1 MOIS (SAUF MENTION CONTRAIRE ET EN CAS DE MODIFICATIONS IMPORTANTES ET IMPRÉVISIBLES DES COURS DES PRODUITS ALIMENTAIRES).

TOUTE RÉSERVATION NE SERA EFFECTIVE QUE LORSQUE *JL DREAM EVENTS* AURA REÇU UN VERSEMENT D'ACOMPTE DE 50% DU MONTANT TTC PRÉVISIONNEL, AINSI QUE LE DEVIS ET LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES DATÉS ET SIGNÉS, ET DE LA DISPONIBILITÉ DE *JL DREAM EVENTS*.

L'HEURE DU DÉBUT DE LA RÉCEPTION DEVRA ÊTRE DONNÉE 1 MOIS AVANT LA PRESTATION ET LE NOMBRE DE PERSONNES DEVANT Y ASSISTER 10 JOURS À L'AVANCE. LE CHIFFRE ANNONCÉ SERVIRA DE BASE DE FACTURATION EN CAS DE DIMINUTION. CETTE DIMINUTION NE PEUT EXCÉDER PLUS DE 10% DU MONTANT DU DEVIS INITIALEMENT SIGNÉ. NOS TARIFS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES ARRIVAGES DE MARCHANDISES ET DE L'ÉVOLUTION DES COURS AINSI QUE DU TAUX DE TVA.

## **ARTICLE 3 : CONDITIONS DE RÈGLEMENT**

50 % D'ACOMPTE À LA SIGNATURE DU DEVIS, LE SOLDE EST PAYABLE UN MOIS AVANT LA DATE DE LA RÉCEPTION.

L'ENTREPRISE N'ACCORDE PAS DE DÉLAI DE PAIEMENT ET LES PÉNALITÉS DE RETARD ENTRAÎNERA LE PAIEMENT D'UNE UNDEMNITÉ DE 5% PAR MOIS, À COMPTER DE LA DATE D'ENVOI PORTÉE SUR LA FACTURE..

CETTE PÉNALITÉ ÉTANT CONVENUE DE FAÇON FORMELLE ENTRE LES PARTIES, NE NÉCESSITERA AUCUNE MISE EN DEMEURE PRÉALABLE (TRIBUNAL COMPÉTENT : TRIBUNAL D'INSTANCE)

NOUS N'ACCEPTONS PAS DE RÈGLEMENT PAR CHÈQUES RESTAURANTS OU VACANCES.

## **ARTICLES 4 : EXÉCUTION DE LA PRESTATION**

NOS OFFRES TRAITEUR SONT RÉALISABLES POUR UN MINIMUM DE 30 PERSONNES.

DANS NOS PRESTATIONS AVEC SERVICE, SONT EN OPTION, SOUS RÉSERVE DE DEMANDE DU CLIENT ET D'ACCEPTATION DE LA PART DE *JL DREAM EVENTS* : LA LOCATION DU MOBILIER, LA DÉCORATION DES TABLES & BUFFETS, LES HEURES SUPPLÉMENTAIRES (AU TARIF DE 50€ TTC/HEURE/PERSONNE, TOUTE HEURE COMMENCÉE EST DUE), LES FRAIS DE LIVRAISONS & INSTALLATIONS, LIVRAISON OU DE RETOUR DU MATÉRIEL SI BESOIN (NOUS CONSULTER POUR UN CHIFFRAGE).

TOUT MATÉRIEL DÉTÉRIORÉ OU NON RENDU VOUS SERA FACTURÉ (NOUS CONSULTER POUR LE BARÈME).

SI LE CLIENT SOUHAITE QUE LA VAISSELLE ET LE NAPPAGE DE TABLE SOIENT LIVRÉS LA VEILLE DE LA RÉCEPTION, UN CHIFFRAGE PERSONNALISÉ VOUS SERA TRANSMIS PRÉALABLEMENT. CEUX-CI VOUS SERONT LIVRÉS UNIQUEMENT EN REZ DE CHAUSSÉE. EN D'AUTRES CAS, LA TOTALITÉ DE LA VAISSELLE AINSI QUE LES NAPPES ET SERVIETTES DE TABLE SONT À LA DISPOSITION DU CLIENT DÈS LE JOUR PRÉCÉDENT LA RÉCEPTION, SUR RENDEZ-VOUS.

SI LE CLIENT NE SOUHAITE PAS OPTER POUR LE SERVICE PERSONNEL, ELLE EST À NOUS RENDRE SALE, TRIÉE ET RANGÉE SOUS LES CONDITIONS FIXÉES LORS DE LA LOCATION DU MATÉRIEL.

LE SERVICE EST ASSURÉ PAR TOUTE L'ÉQUIPE JUSQU'À LA FIN DU REPAS (DÉBARRASSAGE ET RECHARGEMENT DU CAMION INCLUS).

LE CLIENT QUI SOUHAITE CONSERVER LES SERVICES DE NOTRE PERSONNEL AU DELÀ, NE POURRA LE FAIRE QUE POUR UN MINIMUM DE 2 PERSONNES, ET DEVRA EN AVERTIR *JL DREAM EVENTS* 1 MOIS AVANT LA RÉCEPTION.

NE SONT PAS COMPRIS DANS LES PRESTATIONS, LA MISE EN PLACE DE LA SALLE (HORS OPTION), LE NETTOYAGE DE LA SALLE, L'ENLÈVEMENT DES TABLES & CHAISES DU LIEU DE RÉCEPTION, LA REPRISE DES POUBELLES AINSI QUE DES BOUTEILLES VIDES. DANS LE CAS OÙ LA REPRISE EST DEMANDÉE (AU MOINS 10 JOURS AVANT LA RÉCEPTION), CELLE-CI SERA FACTURÉE 1€ TTC/PERSONNE.

SI *JL DREAM EVENTS* EFFECTUE UNE REPRISE DE MATÉRIEL, L'HORAIRE NE PEUT ÊTRE IMPOSÉ, NOUS PROPOSONS AU CLIENT UN CRÉNEAU DE 2H00.

LA REPRISE S'ENTEND LE MATÉRIEL RANGÉ ET PRÊT À CHARGER. DES FRAIS VOUS SERONT APPLIQUÉS DANS LE CAS CONTRAIRE.

CONCERNANT LE LIEU DE RÉCEPTION, IL DOIT ÊTRE EN CONFORMITÉ AU REGARD DE TOUS LES ÉLÉMENTS DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE QUI ACCUEILLE LE PERSONNEL DE *JL DREAM EVENTS*.



#### **ARTICLE 5 : ASSURANCE, RESPONSABILITÉ**

DANS LE CADRE D'UNE LIVRAISON NON ASSURÉE PAR NOTRE ENTREPRISE, LES PRODUITS SONT TRANSPORTÉS AUX RISQUES ET PÉRIL DU CLIENT. TOUS LES BIENS MOBILIERS LOUÉS OU MIS À DISPOSITION PAR NOTRE ENTREPRISE OU PAR DES TIERS, SONT SOUS L'ENTIÈRE RESPONSABILITÉ DU CLIENT, À CE TITRE LA CASSE, LA DÉGRADATION OU LA DISPARITION DU MATÉRIEL SONT À LA CHARGE DU CLIENT Y COMPRIS DURANT LE TRANSPORT DE CELUI-CI. TOUTE LOCATION DE MATÉRIEL OU MOBILIER DEVRA FAIRE L'OBJET D'UN CHÈQUE DE CAUTION DU MONTANT ÉTABLI LORS DU DEVIS DE LA LOCATION NON ENCAISSÉ, ET RESTITUÉ UNE FOIS LA LOCATION RENDU EN BON ÉTAT SUITE À SON INVENTAIRE EFFECTUÉ DANS NOS LOCAUX. DANS D'AUTRES CAS (MATÉRIEL CASSÉ, PERDU, NON RENDU...), LE MATÉRIEL FERA L'OBJET DE SA FACTURATION SELON SA VALEUR NEUVE. L'ENTREPRISE SE RÉSERVE LE DROIT DE MAJORER CETTE LOCATION PAR JOUR DE RETARD OU D'ENCAISSER LE CHÈQUE DE CAUTION.

POUR TOUT MATÉRIEL LOUÉ PAR LE CLIENT, NOUS NOUS DÉGAGEONS DE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE CASSE, DÉGRADATION OU DISPARITION. LE PERSONNEL MANDATÉ PAR NOTRE ENTREPRISE LORS DE NOS PRESTATIONS EST COUVERT PAR NOTRE ENTREPRISE, TOUTES LES AUTRES PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE SITE SONT SOUS L'ENTIÈRE RESPONSABILITÉ DU CLIENT.

JL DREAM EVENTS SE DÉGAGE DE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE VOL OU DE PERTE D'OBJETS SUR LE LIEU DE LA RÉCEPTION.

**N° POLICE ASSURANCE : 5792462004**

#### **ARTICLE 6 : NOURRITURES**

LES CHANGEMENTS SPÉCIFIQUES (VÉGAN, SANS PORC, HALAL, SANS GLUTEN...) SERONT FACTURÉS D'UN SURCÔÛT.

TOUS LES RESTES DE NOURRITURE PRÉSENTÉE EN BUFFET DURANT L'ÉVÈNEMENT NE POURRONT BÉNÉFICIER AUX CLIENTS.

CEUX RESPECTANT LES NORMES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRES SERONT REMIS AU CLIENT, SOUS CONDITIONS QUE CELUI-CI FOURNISSE SES PROPRES CONDITIONNEMENTS. JL DREAM EVENTS SE DÉGAGE DE TOUTES RESPONSABILITÉS DE CONSERVATION DES RESTES ALIMENTAIRES.

#### **ARTICLE 7 : LIVRAISONS**

LES FRAIS DE TRANSPORTS POUR LES RÉCEPTIONS SONT FACTURÉS À PARTIR DE 95€ TTC DANS UN RAYON DE 20KM, ET 1€40 TTC DU KILOMÈTRE AU DELÀ, ALLER/RETOUR INCLUS. POUR LES LIVRAISONS DU LENDEMAIN OU REPRISE DU MATÉRIEL, DES FRAIS VOUS SERONT ÉGALEMENT FACTURÉS SELON LES MÊMES CONDITIONS.

POUR UNE LIVRAISON SIMPLE, JL DREAM EVENTS LIVRE SOUS LES MÊMES CONDITIONS, LES COMMANDES VOUS SERONT REMISES CONTRE SIGNATURE DU BON DE LIVRAISON MENTIONNANT L'HEURE DE LIVRAISON.

#### **ARTICLE 8 : ANNULATION**

EN CAS D'ANNULATION TOTALE OU PARTIELLE ADRESSÉE PAR ÉCRIT DE LA PART DU CLIENT D'UNE COMMANDE ACCEPTÉE PAR JL DREAM EVENTS, LES ACOMPTES VERSÉS POURRONT ÊTRE CONSERVÉS À TITRE D'INDEMNITÉ FORFAITAIRE DÉFINITIVE ET IRRÉVOCABLE, SAUF SI L'ANNULATION EST DUE À UN CAS DE FORCE MAJEURE (FAIT EXTÉRIEUR, SOUDAIN ET IMPRÉVISIBLE).

POUR TOUTE ANNULATION DANS LES 10 JOURS PRÉCÉDANT LA PRESTATION, JL DREAM EVENTS SE VERRA DANS L'OBLIGATION DE FACTURER LA TOTALITÉ DU DERNIER DEVIS ÉTABLI.

#### **ARTICLE 9 : CAS DE FORCE MAJEUR**

JL DREAM EVENTS POURRAIT SE DÉGAGER DE SES OBLIGATIONS OU EN SUSPENDRE L'EXÉCUTION SI ELLE SE TROUVAIT DANS L'IMPOSSIBILITÉ DE LES ASSURER PAR SUITE D'UN CAS DE FORCE MAJEUR : FAIT EXTÉRIEUR, SOUDAIN ET IMPRÉVISIBLE (ATTENTAT, GUERRE, BLOCAGE, ACCIDENT, IMPOSSIBILITÉ D'ACCÈS, GRÈVE, SINISTRE AFFECTANT NOTRE SOCIÉTÉ...)

#### **ARTICLE 10 : FOURNITURES DE BOISSONS ALCOOLISÉES**

LE SERVICE DE BOISSONS ALCOOLISÉES FOURNIES PAR JL DREAM EVENTS LORS D'UN REPAS SE FAIT SOUS COUVERT DE NOTRE LICENCE. LE CLIENT PEUT FOURNIR SES PROPRES BOISSONS MAIS LA RESPONSABILITÉ DE NOTRE SOCIÉTÉ EST DÉGAGÉE LORS D'UN ÉVENTUEL CONTRÔLE DE LE DGDDI.

POUR TOUTE PRESTATION AVEC SERVICE D'UN MINIMUM DE 30 PERSONNES, NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PRATIQUER UN DROIT DE BOUCHON POUR LE SERVICE DE VOS LIQUIDES (0.90 € PAR BOUTEILLE DE BOISSONS NON ALCOOLISÉE, ET 3.50 € PAR BOUTEILLE DE BOISSON ALCOOLISÉES).

#### **ARTICLE 11 : TARIFS & CLAUSE DE RÉVISIONS**

LES TARIFS DU DEVIS SIGNÉ SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MAJORÉ EN FONCTION DES COÛTS DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES ÉNERGIES AINSI QUE D'UN ÉVENTUEL CHANGEMENT DE TAUX DE TVA.

A DÉFAUT DE RÉGLEMENT À L'AMIABLE, TOUS LITIGES SERONT DE LA SEULE COMPÉTENCE DES TRIBUNAUX D'EVRY.

**LE CLIENT DÉCLARE AVOIR PRIS CONNAISSANCE ET ACCEPTER LES TERMES & CONDITIONS DE VENTES IMPRIMÉS SUR LES PRÉSENTS DOCUMENTS.**

**VEUILLEZ NOUS FAIRE SAVOIR SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS APPARAÎTRE SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX & TOUT MOYENS DE COMMUNICATION.**

**NOUS RESTONS À VOTRE SERVICE POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE AU 06.09.79.03.73 OU PAR MAIL CONTACT@JLDREAMEVENTS.COM**