



Siège social : Rue du Boscalet 12 – B-1480 Tubize - Tel : 02 355 58 94 ou 0477 23 00 46
Atelier : Rue de Stierbecq, 89 – B-1480 Tubize – Tel : 02 355 09 70 ou 0477 22 49 46

www.pitivierevents.be

Pitivier Events, de A à Z, tel est notre concept.

Alexandre Blavier, Benjamin Verrydt
sont heureux de vous présenter leurs différentes solutions de menus et de buffets...

Madame, Monsieur,

Tout d'abord, merci de l'intérêt que vous portez à Pitivier Events.

Notre objectif : « garnir vos plats et vos assiettes au gré de vos envies ».

Ce dossier est rédigé à titre indicatif et vous présente notre vaste gamme de choix pouvant s'adapter à tout type d'événement.

Nous nous déplaçons chez vous pour personnaliser au mieux notre offre en fonction de vos désirs et de vos souhaits.

Nous pouvons également vous aider dans vos recherches pour une salle (selon envies et nombre de convives), dans la décoration de votre salle, pour trouver une voiture de cérémonie, ...

La réussite de vos événements constitue pour nous notre meilleure carte de visite.

Nous rendrons votre réception inoubliable, le bouche-à-oreille faisant le reste.

Alexandre Blavier & Benjamin Verrydt

NOUVEAU TARIF AU 21 SEPTEMBRE 2011



ZAKOUSKIS (à titre indicatif)

Zakouskis froids :

- Toast au saumon fumé
- Toast au jambon de parme
- Canapé au poulet curry
- Toast au fromage blanc et fines herbes
- Toast aux crevettes grises
- Toast aux bananes et anchois.

Zakouskis chauds :

- Roulade de lard aux pruneaux,
- Roulade de lard aux mini saucisses,
- Mini bouchée aux escargots,
- Mini pizza,
- Mini Croque-Monsieur,
- Mini quiche,
- Feuilleté aux fromages.

Dégustations froides :

- Feuille de chicon à la salade de thon et ciboulette,
- Mini concombre farci à la mousse de crabe,
- Brochette de tomates-mozzarella,
- Jambon fumé aux olives,
- Fromage des abbayes aux raisins,
- Ballottine de saumon à la ricotta,
- Mousse d'avocat givrée.

Dégustations chaudes :

- Aile de poulet marinée,
- Scampi frit à la tempura indienne,
- Mini loempia,
- Assortiment de mini croquettes,
- Mini brochette de poissons.

Cuillères froides

- Tartare de saumon frais et pomme granny smith,
- Salade de magret fumé et germe de betterave,
- Mousse de crevette au basilic,
- Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan,
- Marinade de scampi à l'huile balsamique,
- Dégustation de jambon,
- Carpaccio saumon.

Cuillères chaudes

- Moules au curry et coco râpé,
- Noix de Saint Jacques aux herbes fraîches,
- Scampi au Pastis,
- Scampi frit.

Forfait « classique »

5,50€ /pers

4 zakouskis froids et 4 zakouskis chauds

Forfait « dégustation »

6,75€ /pers

3 zakouskis froids, 2 zakouskis chauds,
2 cuillères et 1 dégustation

Forfait « prestige »

7,75€ /pers

2 zakouskis froid/chaud, 3 dégustations froides
ou chaudes et 3 cuillères froides ou chaudes

Forfait « panier de crudités »

0,75€ /pers

accompagné de deux sauces froides

Forfait « pain provençal & tapenades » et ses crudités

3,00€ /pers

Exemple de prix pour une réception (all-in)

Forfait pour une réception classique pour une durée d'une
heure incluant :

Méthode traditionnelle brut

Les jus et eaux minérales

2 zakouskis froids sur porcelaine +2 zakouskis chauds

Personnel de salle et de cuisine

Matériel pour la réception (tables non incluses)

Forfait sur base de 50 personnes : 13,75 € htva

Forfait sur base de 100 personnes : 11,50 € htva

Les zakouskis supplémentaires peuvent vous être fournis
au prix de 1,00€ /pièce.



FORFAITS BOISSONS

All In (Vin d'honneur, repas et soirée)	15,00€
<i>Mousseux (3 verres), vin blanc (½ bouteille), vin rouge (½ bouteille), Jupiler, Coca, Fanta, eaux et jus</i>	
Repas & soirée	12,00€
<i>Vin blanc (½ bouteille), vin rouge (½ bouteille), Jupiler, Coca, Fanta et eaux</i>	
Soirée A	10,00€
<i>Vin blanc (2 verres), vin rouge (2 verres), Jupiler, Coca, Fanta et eaux</i>	
Soirée B (sans alcool)	8,00€
<i>Jupiler, Coca, Fanta et eaux</i>	

POTAGES & CRÈMES

Crème Argenteuil	4 € /personne
Crème Vert pré (cerfeuil et cresson)	4 € /personne
Crème de potiron et pomme	4 € /personne
Crème de champignons de paris	4 € /personne
Crème de chicons	4 € /personne
Crème de brocolis	4 € /personne
Crème Dubarry aux bouquets de brocolis	4 € /personne
Crème de poireaux	4 € /personne
Gaspacho Andalou	4 € /personne
Minestrone aux tortellinis Inbrodo	4 € /personne
Soupe de courgette parfumée au boursin	4 € /personne
Potage de vos envies	4 € /personne
Potage provençal (poivrons et basilic)	4 € /personne
Raviole de viande en consommé	4 € /personne
Vichychoisse	4 € /personne



ENTRÉES

Entrées froides

A 9,00€ /pers

- Ballottines de saumon fumé à la ricotta
- Truite fumée et sa crème raifort
- Chiffonnade de Brescaola, ses copeaux de parmesan & ses tomates séchées
- Tartare de saumon cru parfumé à la ciboulette
- Roulade d'aubergine à la Ricotta
- Tartare de saumon cru dill
- Antipasti végétarien

A 10,25€ /pers

- Assiette de saumon d'Ecosse et ses garnitures
- Tartare de mangues et tomates aux «petites grises» de la Mer du Nord
- Trio de saumon façon Pitivier (cru, mariné et fumé)
- Terrine de foie gras au melon et son biscuit de Serrano
- Salade de magret fumé sur son chavignol au sirop d'érable
- Carpaccio de saumon et blanc de turbot au caviar
- Pomme de terre moscovite
- Carpaccio de bœuf, ses copeaux de Parmesan et ses tomates séchées

A 11,00€ /pers

- Assiette Pitivier (magret de canard, foie gras & scampis)
- Assiette de jambon Pata Negra accompagné d'un sorbet au foie gras et de ses ambres iquillos
- Tartare de thon rouge méditerranéen
- Tempoura de langoustines et son sorbet à la tomate
- Assiette de dégustation
- Tartare de St-Jacques et langoustines aux huiles d'Argan.

A 12,00€ /pers

- Assiette de charcuteries fines italiennes et antipasti
- Vitello tonnato de veau et thon



ENTRÉES

Entrées chaudes

A 9,75€ /pers

- Duo de saumon (belle vue et fumé)
- Duo de filet de sole limande sur son lit de légumes étuvés ou épinards
- Salade folle au Chèvre et ses lardons
- Saumon frais et sa sauce duglerée
- Soupe de raviolis à l'ail doux et ses biscuits de Manchego
- Scampi Pitivier
- Curry de poissons au lait de coco
- Salade de Chavignol au miel d'acacia
- Parmigiana d'aubergine

A 11,25€ / pers

- Dégustation de raviolis artisanaux et son trio de sauces
- Raviolis de homard sauce bisque et ses légumes confis
- Coquille St-Jacques aux « witloofs » et son émulsion au Serrano
- Crépine de ris de veau aux champignons
- Escalope de saumon au Champagne et crevettes grises
- Filet de rouget poêlé accompagné de sa purée aux olives
- Cassolette de Saint Jacques aux poireaux
- Ragout d'escargots (petits gris) à l'ail et pleurotes

En saison et au prix du jour :

- Roulade d'asperge de Malines et son saumon sauce hollandaise aux crevettes
- Filet de sole de la mer du nord, sa sauce brasseur sur son lit de chicon braisé



VIANDES

A 10,00€

Paupiette de volaille aux petits légumes ou aux cèpes
Farci de volaille à la mozzarella et parmesan

A 11,50€

Magret de canard aux deux poivres
Magret de canard à l'orange aux amandes grillées
Magret de canard sauce fruits des bois
Magret de canard aux petits oignons glacés & sa sauce framboisée

A 12,50€

Piécé de bœuf accompagné de sa jardinière de légumes

A 13,00€

Filet d'agneau, sa sauce estragon et ses légumes de saison
Aigre doux de porcelet au Pisang & ses bananes caramélisées

A 13,50€

Mignonette de veau et sa sauce Sambre et Meuse
Piccata de veau à la Fiorentina.

A 14,00€

Mille-feuille d'agneau aux herbes et ses légumes
Carré d'agneau à la moutarde violette et son gratin d'aubergines

Au choix :

Possibilité de pièces rôties, bœuf, porc, dindonneau sur simple demande

POISSONS*

Dos de cabillaud à l'Ostendaise
Pavé de saumon aux baies roses
Roulade de sole et saumon accompagné d'un beurre parfumé à la ciboulette
Filet de turbotin aux crevettes grises
Filet de cabillaud sauce Sambre et Meuse

**Le prix des poissons variant tous les jours, ceux-ci vous seront transmis lors du devis.*



NOS IDÉES MENU (à titre indicatif)

Les menus que nous pouvons vous proposer varient en fonction de la saison et des produits du marché mais aussi selon vos goûts, vos exigences et de votre budget. Ci-dessous, vous trouverez quelques exemples de menus :

Menu A	Ballottine de saumon accompagné de sa sauce aux fines herbes Poêlée de rouget à la crème de basilic Filet de porcelet aux oignons glacés Soupe de fruits rouges (en saisons)
Menu B	Croustade de saumon à la ciboulette Magret de canard aux baies roses Bavarois aux fruits rouges
Menu C	Escalope de saumon aux brocolis Poêlée de filet de sole au pinot noir Misérable
Menu D	Salade tiède de scampis et son bavarois de tomate Pavé de dinde aux champignons des bois Assiette de desserts
Menu E	Soupe de poisson Aiguillette de canard à l'orange Duo de mousse au chocolat
Menu F	Salade croquante de petites grises Navarin d'agneau façon printanière Assiette de fruits frais gratinés au sabayon
Menu G	Croustade de petit gris aux champignons Paupiette de volaille aux brunoises de légumes Palette de desserts
Menu H	Fondant de navets farcis au roquefort Mignonnettes de veau au citron Tiramisu
Menu I	Œuf poché sur un lit de saumon à la florentine et petites grises Pavé de bœuf sauce Bordelaise, sa jardinière de légumes et ses pommes dauphines Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille
Menu J	Fricassée de scampis à la crème de boursin Filet de cabillaud farci à la mousse de saumon Assiette de fromages



BUFFETS*

*Les prix des buffets sont calculés sur une base minimum de 30 personnes :

BUFFET VIANDES

Réception sur base de buffet froid comprenant :

Jambon à l'os sur sa griffe (40pers)
Jambon de Parme au melon
Roulade de jambon Argenteuil
Roulade de jambon aux fines herbes
Pâté en croûte
Terrine de pâté de campagne
Pilons de poulet
Salade de poulet aux ananas parfumé au curry

Planche de viande qui se compose de :

- Pain de viande aux champignons
- Différents salamis
- Rôti de porc au miel
- Rôti de bœuf

Assortiment de salades et crudités
Assortiment de sauces et vinaigrettes
Différentes sortes de pains

TARIF : 19,00€ /personne

BUFFET FROID MARITIME

Réception sur base de buffet froid comprenant :

Saumon en Belle-vue,
Mini tomate aux crevettes grises,
Pêche au thon monégasque,
Terrine de poisson,
Ananas au cocktail de crabe,
Orange aux crevettes roses,
Œuf mimosa aux anchois,
Médallions de soles sur un lit de cœur de palmier
nappé d'une sauce cocktail,
Avocat Neptune (en saison),
Cascade de Scampis,

Salades de harengs aux pommes Grany Smith,
L'éventail de poissons fumés comprenant :

- Saumon aux fines herbes
 - Truite fumée et sa crème raifort
- Assortiment de salades et de crudités de saison,
Assortiment de sauces et vinaigrette,
Différentes sortes de pains.

TARIF : 21,00€ /personne

BUFFET FROMAGE & JAMBON FUME

Réception sur base de buffet froid comprenant:

Un jambon fermier sur griffe,
Jambon cuit à la découpe,
Un plateau fromage composé de neuf variétés,
Salade de pomme de terre,

2 crudités de saisons,
3 mélanges de salades et vinaigrettes,

Divers petits pains,
Sauces.

TARIF : 16,50€ /personne

BUFFET CAMPAGNARD

Réception sur base de buffet froid comprenant :

Jambon à l'os,
Pâté de campagne,
Roti de porc à la moutarde,
Pilon de poulet rôti au paprika,
Jambon « séché »,
Pain de viande « maison »,
Plateau de boudins,

Crudités de saison,
Salade de pâtes au basilic et tomate marinée,
Riz aux légumes,
Petits pains variés,

Sauces.

TARIF : 13.75€ /personne



BUFFET « CLASSIQUE »

Réception sur base de buffet froid comprenant :

Saumon en « belle vue »,
Tomate aux crevettes bouquet,
Pêche au thon,
Pain de viande,
Filet de porc au miel,
Jambon fumé,
Crudités de saison,
Pomme de terre vinaigrette,
Salade de pâtes,
Sauces
Petits pains.

TARIF : 16,50€ /personne

BUFFET PRESTIGE

Réception sur base de buffet froid comprenant :

Notre planche de viandes rôties (roastbeef aux herbes de Provence, pain de viande aux champignons des bois, rôti de dindonneau au miel.),

Chiffonnade de jambon Italien et Espagnol et sa farandole de fruits de saison,

Eventail Italien parfumé aux saveurs du Sud,

Roulade de saumon farci à la truite anisée,

Salade de homard et copeaux de foie gras,

Saumon en belle vue et mariné,

Brochette de scampi,

Tomate farcie aux pinces de crabe,

Notre palette de poisson fumé et garnitures,

Tomate aux petites grises,

Salade de crudités de saison,

Salade de pâtes,

Taboulé oriental,

Salade de pommes de terre,

Riz indien parfumé aux curry et ananas,

Petits pains de table artisanaux et beurre

TARIF : 32,00€ /personne

BUFFET BELGE

Produit du terroir typique *

Choix de 5 crudités.

Choix de trois féculents.

Assortiment viandes et boudins

Assortiment de sauces froides

Croquette fromage et crevette

Le véritable sachet de frite

Lapin à la Kriek

Carbonnade flamande

TARIF : 18,00€ /personne

*pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter

BUFFET INTERNATIONAL

Un choix parmi les quatre continents vous sera présenté aussi bien en chaud qu'en froid

Asie,

Nordique,

Méditerranéen,

Tex mex

TARIF : 32,00€ /personne



BUFFET « 5/5 » ou buffet « coup de cœur »

Ce buffet est composé d'un choix de cinq sortes de poissons et de cinq sortes de viandes :

Poissons :

Assortiment de poissons fumés (truite, saumon fumé),
Filet de saumon mariné ou saumon Belle Vue,
Pêche au thon,
Salade de fruits de mer au basilic,
Tomate crevettes (grise de la mer du nord).

Viandes :

Filet pur de bœuf aux fines herbes,
Carré de porc au miel et romarin,
Pain de viandes à la provençale,
Jambon à l'os,
Blanc de volaille au pesto et tomates séchées,
Assortiments de 4 crudités de saison,

Salade de pomme de terre,
Salade pâtes,
Riz aux légumes,
Taboulé à l'oriental
...et divers petits pains

TARIF : 19,50€ /personne

BUFFET ESPAGNOL

Assortiment de tapas :

Moule à la tomate,
Tortilla,
Choix d'olives,
Jambon espagnol,
Sardine marinée,
Légume mariné,
Jambon sur griffe,
Gaspacho andalou,
Enpanadia de thon,
Fromages espagnols.

Paella géante aux saveurs diverses :

Poulet,
Poisson,
Viandes.

TARIF : 27,00€ /personne

BUFFET ITALIEN –minimum 40 personnes

Ce buffet est composé de deux parties :

1-Partie froide

Cannelloni d'aubergine au thon
Carpaccio de bœuf & ses copeaux de Parmesan,
Mozzarella Caprese (tomate – origan – basilic et huile d'olives)
Jambon de Parme (crudités ou fruits selon les saisons)
Assiette de charcuteries
Bruschetta (petits pains toastés, tomate et ail)
Salade de calamar

2-Partie chaude

Parmigiana (lasagnes et aubergines, tomates mozzarella, parmesan)
Osso Bucco & Penne alla crudaila
Cannelloni à la ricotta & spinachi (fromage – épinards)
Buffet italien de pâtes et de pizzas (assortiment de sauces)

TARIF : 28,00€ /personne

Buffet italien de pâtes et de pizzas (assortiment de sauces)
TARIF : 15,00€ /personne

PROPOSITION DE PLATS CHAUDS

A INTEGRER DANS VOS BUFFETS FROIDS*

Filet de saumon aux petits légumes,
Roulade de limande et saumon
sauce au curcuma,
Scampi à la façon Pitivier,
Scampi aux sept saveurs,
Filet de volaille en vol au vent,
Filet de poulet sauce Sambre et Meuse,
Carbonnade de bœuf à la bière du pays,
Rôti de porc au miel,
Penne aux quatre fromages,
Lasagne au saumon et à la ricotta.

Nos plats chauds de buffets
sont accompagnés de
riz, pommes grenailles, pommes purées,....

*Prix selon nombre de convives



BARBECUES

Toutes nos formules « barbecue » comprennent le matériel mis à votre disposition ainsi que le charbon de bois pour votre réception.

Formule A	<p>Brochette de porc marinée, Brochette de bœuf, Merguez, Saucisse de campagne.</p>	<u>15€00 / personne</u>
Formule B	<p>Brochette de porc marinée, Brochette de bœuf, Merguez, Saucisse de campagne, Mini steak, Boudin blanc aux fines herbes, Pilon de poulet mariné, Papillote de poisson</p>	<u>20€00 / personne</u>
Formule C	<p>Escalope de bœuf marinée aux herbes, Escalope de veau marinée aux citrons, Escalope de volaille marinée aux curry doux, Festival de pâtes chaudes et froides, Aubergine à la parmigiana, Papillote de poisson, Brochette de scampi.</p>	<u>27€00 / personne</u>
Formule D	<p>Idem Formule B + Côte d'agneau aux fines herbes Chateaubriand Brochette de gambas</p>	<u>30€00 / personne</u>

Les différentes formules « barbecue » sont accompagnées de :

Pomme de terre au four,
D'un choix de sauces chaudes et froides,
D'un buffet crudités et salades,
De divers petits pains.

Ces menus peuvent également être accompagnés de légumes chauds :

Carotte Vichy
Haricot

Poêlée de légumes

Les différents légumes chauds entraînent une augmentation de 1€/personne.



PAELLA
- Minimum 30 personnes -

Paëlla poulet <i>Poulet ail tomates poivrons oignons & riz</i>	13,00€
Paëlla mixte poulet / fruits de mer <i>Poulet gambas moules calamars tomates ail poivrons oignons & riz</i>	15,00€
Paëlla fruits de mer <i>Gambas moules calamars petits poulpes tomates ail poivrons oignons & riz</i>	15,00€

PIZZAS / PATES
- Minimum 30 personnes -

Assortiment de pâtes et de pizzas <i>Différentes pâtes : tortellini, tagliatle, ... & différentes sauces : bolognaise, carbonara, fruits de mer...</i>	15,00€
---	--------



NOS FORMULES 'SANDWICHS'

Le demi-sandwich garni	1,00€ la pièce
Le sandwich entier fourré	1,25€ la pièce
Mini pains spéciaux (ciabatta, pains anglais, ...)	1,50€ la pièce
Mini pâtisseries	1,75€ la pièce

Le pain surprise « charcuterie et fromage » sous forme de triangle de pain de mie
+/- 10 personnes
35,00€ le pain surprise

Le pain surprise poisson fumé et mixte
+/- 25 pièces
45,00€ le pain surprise

Pain surprise composé de mini sandwiches
mixte ou poisson – 35 pièces
50,00€ le pain surprise

Garnitures possibles pour nos sandwiches : tous les sandwiches peuvent être beurrés sur simple demande.

Américain,
Jambon braisé,
Gouda,
Brie,
Salade poulet curry,
Salade de crabe,
Salade de thon,
Saumon fumé,
Salade de saumon,
Crevette grise mayonnaise,
Salami,

..... Et un choix encore plus large en fonction des périodes de l'année



BUFFETS FROMAGES

Vos buffets peuvent s'accompagner d'un buffet fromage comprenant neuf variétés différentes de fromages ainsi que de pains aux noix, aux olives, demi gris, 7 céréales, spéciaux, beurre et d'un mesclun de salades.

9,50€ / personne

DESSERTS

Vos buffets peuvent se terminer par une pièce montée mais également par un buffet dessert (pâtisseries, glaces, sorbets, salades de fruits frais et salades de fruits au sirop).

Buffet gastronomique des desserts composé d'un choix de différents desserts :

Mousse chocolat blanc
Mousse chocolat au lait
Crème brûlée à l'orange
Crêpes
Tiramisu
Choix de différents sorbets
Assortiment fruits frais
Pâtisseries variées (millefeuille, éclairs, profiteroles)
.....

9,50€ / personne

Buffet de desserts italiens:

Sabayon
Glace vanille et cerise amarena
Tiramisu
Biscuits italiens
Fromages italiens
Tartuffo
Tranche milanaise (glace)

11,00€ / personne

Sorbet et sa douceur

4,00€ / personne

Pièce montée (pâtisserie ou glace)

4,00€ / personne

Café : le service du café peut se faire de deux manières

Soit sous forme de buffet accompagné de mignardises
Soit sous forme de service à table accompagné de mignardises

1.50€ / personne



CONDITIONS GENERALES DE VENTE.*

INTRODUCTION.

La confiance que nous apportent nos clients ne concerne en rien les conditions générales de ventes ci-dessous. Les diverses manières de traiter des réceptions et autres événements, nous obligent à fixer quelques limites, afin de garantir la gestion de votre commande dans les meilleures conditions pour chacune des parties.

ARTICLE 1 : OPPOSABILITE ET FORMATION DU CONTRAT.

Nos conditions générales de vente reprises ci-dessous, et nos conditions particulières sont réputées être admises par le client. Ces clauses sont présumées être connues par toute personne qui aura passé une commande. Toutes conditions particulières du client ne nous engagent dès lors que celles-ci ont été acceptées par écrit et validées par un des administrateurs de Pitivier Events sprl. Ces conditions particulières accordées au client ne peuvent être portées à la connaissance d'une tierce personne. Les présentes conditions générales règlent aussi les contrats ultérieurs entre le client et Pitivier Events sprl, en d'autres termes : toutes conditions particulières ne valent que pour le contrat en cours.

ARTICLE 2 : COMMANDE ET DISPOSITIONS PRATIQUES.

§1 – PRIX ET DEVIS.

Les prix affichés dans le catalogue et sur notre site internet ne peuvent être tenus pour fixes, ils peuvent à tout moment fluctuer selon le cours du marché. Tous nos prix s'entendent HTVA (hors TVA). Une TVA de 6% sera d'application pour la gamme traiteur et de 21% pour la gamme service.

Pitivier Events s'engage fournir une offre personnalisée. Un devis peut être dressé sur simple rendez-vous et sans engagement de part du client.

Des serveurs peuvent également être mis à disposition du client sur simple demande, les tarifs de ces derniers seront communiqués lors de la remise de l'offre.

§2 - ACOMPTE ET PAIEMENTS.

Toute commande ne sera considérée comme définitivement acceptée que par la remise d'un acompte de 15%. Ce n'est qu'après réception de cet acompte que la date sera bloquée et confirmée au client. A ce stade, les conditions ci-nommées sont réputées être connues et comprises par le client.

Quinze jours avant la date de la cérémonie, de la réception ou de la livraison, un complément d'acompte de 45% de la somme totale devra être versé. C'est également à ce moment, soit 15 jours avant l'événement, que le client communique le nombre de convives et les dernières modalités de service (comme par exemple la disposition des tables).

En cas d'annulation, seule une raison sérieuse et indépendante de la volonté du client pourra être invoquée par celui-ci pour le remboursement partiel ou total de l'acompte. Ce remboursement éventuel se déterminera au prorata de l'état d'avancement de l'organisation.

Le solde devra être versé obligatoirement à la livraison. En ce qui concerne les réceptions prestataires, le solde devra être versé au maximum une semaine après réception de la facture.

La facture finale sera établie sur base du nombre de convives annoncé quinze jours avant l'événement. Une éventuelle réduction du nombre de convives par rapport à celui repris dans le devis ne pourra excéder 10% de ce dernier.

Tout retard de paiement entraîne des frais de plein droit, sans mise en demeure préalable. Toute somme impayée à son échéance sera majorée d'une indemnité conventionnelle forfaitaire et irrévocable d'un montant de 10 % du solde restant dû avec un minimum de 50 €. Tout paiement partiel sera imputé par priorité sur les frais et ensuite sur le capital, conformément à l'article 1254 du Code Civil.

§3 – LITIGE

Tous litiges relatifs au non-paiement des sommes dues seront de la compétence exclusive des Tribunaux concernés. Pour ce qui nous concerne, il s'agit du Tribunal de Nivelles.

ARTICLE 3 : RESPONSABILITES ET GARANTIES.

La responsabilité des locaux que le client loue n'incombe en aucune façon à Pitivier Events sprl. Toute détérioration du matériel mis à la disposition du client, tant gratuitement qu'en location, entraînera des frais calculés sur la valeur à neuf du dit matériel.

Pitivier Events sprl garantit les marchandises jusqu'à la livraison. Dès réception de celle-ci, le client la traitera en bon père de famille.

*Si une quelconques des clauses ci-dessus vous posent questions, n'hésitez pas à nous contactez, nous nous ferons un plaisir de vous répondre (nos coordonnées sont au recto de ce document).