



VOTRE MARIAGE

METSENS
TRAITEUR

ÉLÉGANCE ET DURABILITÉ _____

Imprégnés de l'essence authentique d'Allauch et de son environnement pittoresque, nous sommes dévoués à transformer votre mariage en une expérience gastronomique mémorable.

Avec créativité et professionnalisme, notre équipe de chefs talentueux vous propose une cuisine raffinée, mettant en valeur les délices de la Provence.

Nous vous offrons un service sur mesure, attentif à chaque détail, pour faire de votre mariage un moment exceptionnel, à la hauteur de vos aspirations.



NOTRE POLITIQUE RSE



1 - NOS VALEURS PRINCIPALES

Notre raison d'être... Concevoir des événements mémorables.

Notre engagement... S'ancrer dans un mode de travail éco-responsable et solidaire grâce à des pratiques responsables prenant en compte les enjeux environnementaux, sociaux et éthiques.

Notre volonté... Contribuer à un avenir durable tout en proposant à nos clients, de véritables expériences sensorielles.

2 - NOTRE DÉMARCHE

Nous veillons à ce que notre démarche RSE soit orientée vers les points clés de notre activité :

Les achats responsables

La production

Les prestations

Le transport

La gestion des déchets

3 - ACTIONS MENÉES

Rédaction du rapport de développement durable - Trophées RSE

Soutien au secteur associatif: partenariat dans le milieu sportif et culturel
Réalisation annuelle du bilan carbone.

Partenariat avec la mairie pour les journées annuelles du reboisement

Utilisation d'une serre Aquaponique afin de cultiver nos propres produits locaux et responsables.

POURQUOI CHOISIR METSENS ? ---



EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE

Food lover caractérise bien notre univers.

Nos chefs mettent leur expertise au service de votre mariage, créant des menus personnalisés qui ravissent les papilles et enchantent les sens.

ENGAGEMENT ÉCO-RESPONSABLE

Nous sommes un traiteur audacieux qui s'engage à vous proposer une cuisine de saison, réduisant ainsi notre empreinte carbone et soutenant les producteurs locaux.

En choisissant Metsens, vous optez pour une expérience culinaire de qualité tout en préservant notre planète

NOS OFFRES

1. Format « A la folie » Cocktail et dîner assis

- 12 Pièces cocktails
- 3 Ateliers culinaires
- Repas à l'assiette
- Dessert en buffet

2. Format « Sharing is caring » Corners et plat de partage

- 7 Pièces cocktails
- 3 Corners à thème + 1 distribution en panier osier
- Plat de partage
- Dessert en buffet





FORMAT « A LA FOLIE »
COCKTAIL ET DINER ASSIS



INSPIRATION

METSSENS
TRAITFLIR





LE COCKTAIL

Les pièces salées froides - 12/personne

Sablé au parmesan, sardine et confit d'oignon rouge et pignon de pin

Carotte jaune, fromage frais aux châtaigne et pickles de moutarde

L'œuf de caille, pulpe tomate et mayonnaise à la moutarde violette & terre d'olive

Fraîcheur de maigre, pomme granny et fraîcheur de céleri, croustillant pain d'épice

Mini blinis mousse de petit pois à la menthe et caviar de hareng fumée

Sablé à l'anchois et sa figue confite en condiment

Radis betterave Shiogga, moutarde de carotte au sarrasin torréfié

Sablé black Pepper filet de bœuf & Ginger sauce

Brochette de thon au Zaahtar et gelée de citron vert

Tartelette au sardine et éclats de poutargue

Lobster Rolls revisité (homard, pomme granny, tobico vert)

Dôme fromage frais, œuf de truite



ATELIERS

A choisir parmi la liste

BŒUF TORCHÉ

Bœuf black Angus laqué, juste brulé, condiment prima verde à la fraise

COMME CHEZ VITO

Bruschetta à l'ail, fraîcheur de tomates cerise servie de main à la main

BAO REVISITE

Bao effiloché d'agneau à la main de bouddha, pickles de légumes et copeaux de truffe

TOD MUN

Poulpe et loup de mer frit, vierge thaï et Mayonnaise à la pâte de curry jaune

TARTARE D'AUBERGINE FUMÉE

Aubergine fumée, tahini citron confit, grenade, coriander

CEVICHE

Ceviche de daurade, poivron, citron vert, coriandre et huile d'olive

BAR FAÇON « PETROSSIAN » + 5,00€HT/pers

Saumon Label Rouge d'Ecosse, Tarama, Œufs de saumon, Blinis, pommes de terre confite, croustillant au seigle Crème au raifort et à l'aneth (caviar de hareng ou caviar de Sologne - Supp : 10€HT)



ATELIERS

A choisir parmi la liste

RAVIOLES ET TRUFFES

Réalisation minute par un cuisinier de cuisson de ravioles aux cèpes, jus truffe

PASTA NELLA EN FORMA DI PARMIGGIANO

Réalisation minute par un cuisinier de penne flambée dans une meule de parmesan

BOUILLABAISSE BY METSENS

Filet de Saint Pierre, jus de bouillabaisse, pomme de terre ratte, rouille et ses croutons

PANISSE ET SUPIONS

Cuisson de panisse et supions (huile d'olive, ail et fines herbes), sauce à la rouille

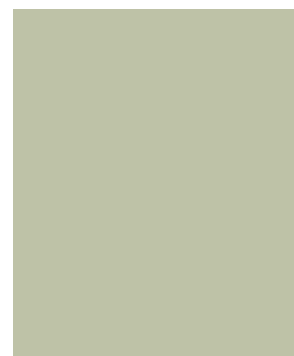
TOMATE RAINBOW

Mozzarella Burrata, tomates (green zébra, noire de Crimée et Yellow canary)
et basilic frais servi sur une focaccia à l'huile d'olive

LE BARBECUE - KAMADO

Brochette de bœuf soja lavande « et/ou » brochette de poulet mariné gong bo & légumes grilles

Côte de bœuf: supp de 3 € TTC/personne



METSSENS
TRAITEUR



DINER ASSIS

MISE EN BOUCHE

Confit de maigre en gravelax à la badiane, chou croquant et fenouil torréfié

Lèche tigre de maigre au citron vert, papaye et piment végétarien

Fleur de courgettes farcie à la brousse, miel citronné, crumble de parmesan

✓ Sashimi de légumes, vinaigrette thaïe à la citronnelle et gingembre, chips de riz

PLAT CHAUD

Pavé de loup en croute de noix de cajou, herbes et orange, poireau fondant safrané, émulsion vigneronne et petite pousse

Pressé de veau, pomme paillason à la truffe noire, mousse de fèves et déclinaison de légumes de saison

Agneau confit en croute de spéculoos, jus corsé au poivre rouge Kâmpôt, paillason de céleri et légumes racine glacés

Saint pierre confit au combava et son jus de tête, déclinaison de courge au safran acidulées

✓ Tartelette de pomme paillason à la truffe juste dorée, mousse de pois, légumes glacés de saison

Pain serviette 2/pers



DESSERT

FROMAGE EN BUFFET À TABLE

(En option: 4,50€ TTC/personne)

Assortiment de fromages présentés sur planche
(60gr/pers - répartis sur une sélection) :

Taleggio, banon, tomme de brebis, chèvre frais, comté fruité,
Assortiment de confitures (figues et cerises),
Assortiment de pain de campagne tranche (figues et céréales)

DESSERTS EN BUFFET

Pièce montée : chou ou macaron
(1,5/personne)

Assortiment de mignardises et fruits
(3/personne)

Tartelette aux 2 citrons
100 % noisette
Tartelette abricot

Saladier de fraises, chouquettes et chantilly



LA CAVE

POUR LE COCKTAIL

Softs

Eaux plates et gazeuses Zilia,

Sodas **BIO Fizzi**

Jus de fruits **BIO** Benedetti

(1 bouteille pour 3 personnes)

Fourni par vos soins

Vins

Champagne

POUR LE DÎNER

Softs

Eaux plates et gazeuses (à discrétion)

Café expresso et thé

Fourni par vos soins

Vins



LE BAR DE NUIT

Softs

Eaux plates et gazeuses Zilia,

Sodas **BIO Fizzi**

Jus de fruits **BIO** Benedetti

Schweppes,

Tranches d'oranges, citrons verts, concombre et menthe fraîche

Café expresso et thé

Fourni par vos soins

Vins

Champagne

Spiritueux

LE PERSONNEL DE SERVICE



COCKTAIL

Horaires de service de 18h00 à 20h00

Un maître d'hôtel responsable et ses chefs de rang (1 MH/25 personnes)

DINER A L'ASSIETTE

Horaires de service de 20h30 à 23h30

Un maître d'hôtel responsable et ses chefs de rang (1 MH/20 personnes),
Chef de cuisine et son équipe (1 cuisinier/40 personnes)

BAR DE NUIT

Horaires de service de 23h30 à 02h30

Un maître d'hôtel responsable et ses chefs de rang (1 MH/60 personnes)

Arrivée et départ équipe de 14h00 à 04h30

Tarif soumis à une visite logistique du lieu (accès plain pied, logistique simple, zone 1*, ...)

(*) Zone 1 : Secteur Marseille et ses alentours proches (1h30 de route aller/retour)

ARTS DE LA TABLE



MOBILIER POUR LE COCKTAIL

Nous prévoyons les buffets avec nappage pour le bar et les animations

Verrerie: tumbler, verres à vin, flûtes

Réhausse et décoration pour la mise en valeur des buffets

Vasque, glaçons et seau à glaçons

MOBILIER POUR LE DÎNER ASSIS

Nappage coton blanc pour table

Serviettes en coton blanc

Jeux d'assiette en porcelaine et couvert inox

Tasse et sous tasse à café en porcelaine

Verres à vin, flûtes, gobelets à eau

Plaque à induction, étuve, table office

Glaçons

*Hors tables et chaises

Tarif soumis à une visite logistique du lieu (accès plain pied, logistique simple, zone 1*, ...)

(*) Zone 1 : Secteur Marseille et ses alentours proches (1h30 de route aller/retour)

INSPIRATION ARTS DE LA TABLE





FORMAT « SHARING IS CARING »
CORNERS ET PLAT DE PARTAGE



LE COCKTAIL

Les pièces salées froides - 7/personne

Mini blinis mousse de petit pois à la menthe et caviar de hareng fumée

Sablé à l'anchois et sa figue confite en condiment

Radis betterave Shiogga, moutarde de carotte au sarrasin torréfié

Sablé black Pepper filet de bœuf & Ginger sauce

Brochette de thon au Zaahtar et gelée de citron vert

Lobster Rolls revisité (homard, pomme granny, tobico vert)

Dôme fromage frais, œuf de truite



LE COCKTAIL

Corner Provençal - équivalent à 4 pièces par personne

En libre service

Pissaladière au mètre (servie sur planche en bois)

Bagna cauda et panier de bâtonnets de légumes croquants

Tapenade d'olives noires et vertes

Anchoïade

Accompagné de :

Biscuit curry, biscuit olive et noix de cajou

Distribution en panière d'ouvreuse

Cornets de panisse et supions (huile d'olive, ail et fines herbes), sauce à la rouille



LE COCKTAIL

Corner Méditerranéen - équivalent à 4 pièces par personne

En libre service

Harissa de tomate

Houmous de pois chiche

Tzatziki

Caviar d'auberginé fumé

Accompagné de pain pita



LE COCKTAIL

Portofino Corner - équivalent à 4 pièces par personne

En libre service

Antipasti de légumes grillés (poivron ,courgette, artichaut et piment padron), parmesan en morceaux

Stracciatella crémeuse

Pesto verde et rosso

Foccacia à l'huile d'olive et gressin

Charcuteries affinées italiennes : Jambon cru San Daniel, coppa, mortadelle ...

INSPIRATION



METSSENS
TRAITFUR



PLAT DE PARTAGE

PLAT DE PARTAGE (8-10 CONVIVES)

Filet de maigre comme un Wellington,
Duxelles de champignon et beurre rouge

Ou

Paleron de bœuf braisé

CUISSON PLANCHA OU BARBECUE KAMADO

Supplément de + 5.00€TTC/personne

Magret de canard marine à l'ail frais, ciboulette et sauce BBQ maison
Ou

Poulpe grille parfumé au paprimé fumé, coriandre et miso

Garniture : Légumes rôtis grilles de saison

Pain individuel - 2/pers



BUFFET DE DESSERTS

FROMAGE EN BUFFET À TABLE
(En option: 4,50€ TTC/personne)

Assortiment de fromages présentés sur planche
(60gr/pers - répartis sur une sélection) :

Taleggio, banon, tomme de brebis, chèvre frais, comté fruité,
Assortiment de confitures (figues et cerises),
Assortiment de pain de campagne tranche (figues et céréales)

DESSERTS EN BUFFET
(Sur la base de 3 pièces/personne)

Tarte aux fruits de saison XXL, présentée sur planche en bois

Ou

Bar à choux : noisette & ganache montée pralinée noisette, chocolat, citron jaune,
crèmeux fraise, mangue & montée coco, caramel...

&

Saladier de fraises, chouquettes et chantilly

Menu sous réserve de modification de la carte de saison



LA CAVE

POUR LE COCKTAIL

Softs en bouteille verre
Eaux plates et gazeuses,
Sodas **BIO**
Jus de fruits **BIO**
(1 bouteille pour 3 personnes)

Fourni par vos soins
Vins
Champagne

POUR LE DÎNER

Softs
Eaux plates et gazeuses (à discrétion)

Café expresso et thé

Fourni par vos soins
Vins

LE BAR DE NUIT



Softs

Eaux plates et gazeuses Zilia,

Sodas **BIO Fizzi**

Jus de fruits **BIO** Benedetti

Schweppes,

Tranches d'oranges, citrons verts, concombre et menthe fraîche

Café expresso et thé

Fourni par vos soins

Vins

Champagne

Spiritueux

LE PERSONNEL DE SERVICE



COCKTAIL

Horaires de service de 19h00 à 20h30

Un maître d'hôtel responsable et ses chefs de rang (1 MH/30 personnes)

PLAT DE PARTAGE

Horaires de service de 20h30 à 23h00

Un maître d'hôtel responsable et ses chefs de rang (1 MH/30 personnes)

Chef de cuisine et son équipe (1 cuisinier/80 personnes)

BAR DE NUIT

Horaires de service de 23h00 à 02h00

Un maître d'hôtel responsable et ses chefs de rang (1 MH/60 personnes)

Arrivée et départ équipe de 15h00 à 04h00

Tarif soumis à une visite logistique du lieu (accès plain pied, logistique simple, zone 1*, ...)

(*) Zone 1 : Secteur Marseille et ses alentours proches (1h30 de route aller/retour)

ARTS DE LA TABLE



MOBILIER POUR LE COCKTAIL

Nous prévoyons les buffets avec nappage pour le bar et les animations

Verrerie: tumbler, verres à vin, flûtes

Réhausse et décoration pour la mise en valeur des buffets

Vasque, glaçons et seau à glaçons

MOBILIER POUR LE REPAS ASSIS FORMAT PLAT DE PARTAGE

Nappage blanc pour table

Buffets nappés pour corners et poste boissons

Plat sabot en porcelaine blanche pour le service des plats et garniture de partage

Serviettes en coton blanc

2 Jeux d'assiette en porcelaine et couvert inox

Tasse et sous tasse à café en porcelaine

Verres à vin, flûtes, gobelets à eau

Plaque à induction, étuve, table office

Glaçons

* Hors tables et chaises

Tarif soumis à une visite logistique du lieu (accès plain pied, logistique simple, zone 1*, ...)

(*) Zone 1 : Secteur Marseille et ses alentours proches (1h30 de route aller/retour)

BUDGET

Nombre de convives	Type de prestation	Tarif TTC/ pers
Format « A la folie » - Hors option		
De 80 à 100 personnes		138,00 €
De 101 à 149 personnes		132,00 €
Plus de 150 personnes		128,00 €
Format « Sharing is Caring » - Hors option		
De 80 à 100 personnes		114,00 €
De 101 à 149 personnes		108,00 €
Plus de 150 personnes		102,00 €

Tarif sous réserve du lieu de réception

1. DEGUSTATION

Nous recevons jusqu'à 6 personnes en dégustation sur RDV, le midi du lundi au vendredi.

La dégustation est facturée 80€/personne. Si la réception est signée avec Metsens, le repas des mariés est déduit de la facturation finale.

2. VOTRE ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

Tarif comprenant 2 points récapitulatif par visioconférence



LES OPTIONS

MOBILIER



SELECTION DE CHAISES - EN OPTION DANS LE DEVIS

Chaise pliante modèle « SCALA » sans galette : 6,10€ TTC/unité

Chaise pliante modèle « SCALA » avec galette : 7,20€ TTC/unité

Chaise Saint Rémy (type bistro) : + 9,40€ TTC/unité



SELECTION DE TABLES RONDES - EN OPTION DANS LE DEVIS

Tables rondes diamètre 180cm – 8 à 10 personnes : 28,00€ TTC/unite

Tables rondes diamètre 150cm – 6 à 8 personnes : 21,00€ TTC/unite

*Hors frais de livraison – chiffrage sur demande

Tarif soumis à une visite logistique du lieu (accès plain pied, logistique simple, zone 1*, ...)

(*) Zone 1 : Secteur Marseille et ses alentours proches (1h30 de route aller/retour)

VERRE D'ACCUEIL



Servis en bonbonnes
Thé glacé, eaux parfumées, menthe, citronnade

Softs
Eaux minérales, plates et/ou gazeuses

Nous prévoyons les gobelets à softs en verre, fontaines, buffet nappé, accessoire de service

Verre accueil à 4 € TTC/personne (base de 100 personnes)

MENUS SPECIFIQUES



Les Galopins (-12 ans)
Assortiment pizzas / quiches / petits pains viennois garnis
Pilons de poulet sauce barbecue/potatoes
Bonbons / mousse au chocolat

TARIF 18€TTC/PERS

MENU PRESTATAIRE

Plateau repas prestataire froid
& autres intervenants (DJ, Baby Sitter, ...)
Composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert

TARIF 24€TTC/PERS

Plateau repas prestataire chaud
Composé d'une entrée, un plat chaud, fromage et de mignardises
Service de tous les prestataires à la même heure

TARIF 28€TTC/PERS

SNACKS SALES DE NUIT _____



HOT DOG

Réalisation de hot dog minute sur pain au lait.

BURGER

Réalisation d'un burger minute: pain burger, steak haché, pécorino, salade, tomate et cheddar.

CHICKEN WINGS ET MAÏS

Pilons et ailes de poulet panés servi minute avec épis de maïs salé

LA PIADINA

Réalisation sur place de piadina (galette de blé) chaude : jambon sec, mozzarella et roquette

Atelier de nuit à 5 € TTC/personne (base de 100 personnes)

SNACKS SUCRES DE NUIT _____



LA CRÊPE MINUTE

Réalisation minute de crêpes sucrées garnies au choix de chocolat, confiture, miel et sucre.

LA GAUFRE PARTY

Réalisation minute de gaufres garnies au choix de chocolat, confiture, miel et sucre.

POP-CORN

Réalisation de pop-corn fait minute et servi sur le moment.

LES FRUITS EN DÉCOUPE

Composition de fruits frais, chantilly vanillée, copeaux de noix de coco et sucre pétillant

Atelier de nuit à 5 € TTC/personne (base de 100 personnes)

NOS BRUNCHS —————

1. Brunch classique
2. Brunch food truck





BRUNCH CLASSIQUE



BRUNCH CLASSIQUE

Corner salé

Tarte de légumes du pays

Salade de tomates, féta, et roquette

Cake salé de saison

Houmous de pois chiches, chèvre et huile de noisette

Comté fruité 8/10 mois, chèvre frais rove des garrigues, Taleggio, tomme de Savoie

Assortiment de pain (fougasse, pain aux olives, pain de campagne, baguette)



METSSENS
TRAITEUR



BRUNCH CLASSIQUE

Corner sucré

Assortiment de mini viennoiserie (2/pers.)

Assortiment de pancakes, brioche, madeleine (3/pers.)

Tarte aux fruits de saison à partager

Saladier de fraises, chouquettes et Chantilly

Distribution de glaces en panier d'ouvreuse

Bâtonnets Emkipop sans gluten

Exemple de variétés :

Sorbet à l'abricot , Sorbet à la fraise, Sorbet mangue, passion et gingembre, Sorbet pastèque, basilic et citron vert, Crème glacée au café, Crème glacée chocolat au lait Valrhona, amandes caramélisées



LA CAVE

POUR LE BRUNCH

Softs

Eaux plates et gazeuses Zilia,

Sodas **BIO Fizzi**

Jus de fruits **BIO Benedetti**

(1 bouteille pour 3 personnes)

Boissons chaudes

Café expresso et thé

Fourni par vos soins

Vins

Champagne

ARTS DE LA TABLE _____



MOBILIER

Nous prévoyons les buffets avec nappage blanc

Verrerie: tumbler, verres à vin, flûtes

Tasse et sous tasse à café en porcelaine

Jeux d'assiette en porcelaine et couvert inox

Réhausse et décoration pour la mise en valeur des buffets

Vasque, glaçons et seau à glaçons

Tarif soumis à une visite logistique du lieu (accès plain pied, logistique simple, zone 1*, ...)

(*) Zone 1 : Secteur Marseille et ses alentours proches (1h30 de route aller/retour)

LE PERSONNEL DE SERVICE



PERSONNEL DE SERVICE

Arrivée et départ équipe de 09h00 à 18h00,
Horaires de service de 12h00 à 16h00

Un maître d'hôtel responsable et ses chefs de rang (1 MH/30 personnes)

Sous réserve de repérage

Tarif soumis à une visite logistique du lieu (accès plain pied, logistique simple, zone 1*, ...)

(*) Zone 1 : Secteur Marseille et ses alentours proches (1h30 de route aller/retour)



BRUNCH FOOD TRUCK



BRUNCH FOOD TRUCK

Un Brunch articulé autour d'un buffet en libre-service pour le confort des convives ainsi qu'une animation chaude (fixe ou en Foodtruck)

Sucré

Assortiment de Mini Viennoiseries

Les Mini Crêpes sucrées

Pain Baguette, Beurre Doux, Assortiment de Confitures, pâte à tartiner, Sirop d'Erable

Fromage blanc du Limousin, coulis de fruits

Fruits Frais de saison Découpés

Salé

Deux Salades Fraîcheurs de saison

(Caesar au Poulet, Boulgour Détox, grecque, caprese...)

Planche de Fromages Assortis

Atelier

L'ensemble du matériel (en buffet ou Foodtruck) sera prévu pour l'atelier.

Réalisés à la commande par notre Cuisinier devant vos invités :

Oufs Brouillés, Saucisses, Bacon grillé et Galettes de Pomme de Terre



LA CAVE

POUR LE BRUNCH

(En Libre-Service)

Softs

Jus d'orange, pomme et pamplemousse

Eau minérale, plate et gazeuse

Boissons chaudes

Café Espresso « Emilio Café » en Grain*, Sélection de Thés

() Café de Colombie 100% Arabica récolté, trié et lavé à la main*

LE PERSONNEL DE SERVICE



PERSONNEL DE SERVICE

A partir de 40 personnes et pour une vacation de 5 heures (de l'arrivée au départ), jusqu'à 60 personnes: 2 personnes.

Coût de l'heure supplémentaire par personne: 45 € TTC

Sous réserve de repérage

Tarif soumis à une visite logistique du lieu (accès plain pied, logistique simple, zone 1*, ...)

(*) Zone 1 : Secteur Marseille et ses alentours proches (1h30 de route aller/retour)

BUDGET

Nombre de convives	Type de prestation	Tarif TTC/ pers
Brunch classique		
De 80 à 100 personnes		67,00€
De 101 à 149 personnes		63,00 €
Plus de 150 personnes		58,00 €
Brunch food truck		
Tarif par personne à partir de		48,00 €

Tarif sous réserve du lieu de réception

DEGUSTATION

Nous recevons jusqu'à 6 personnes en dégustation sur RDV, le midi du lundi au vendredi.

La dégustation est facturée 80€/personne. Si la réception est signée avec Metsens, le repas des mariés est déduit de la facturation finale.



METSSENS
TRAITEUR

👤 **Aurélie Unternahrer - CHARGÉE DE PROJET**

✉ a.unternahrer@metsens.fr

☎ 07 49 94 58 22

👤 **Valentine Baneyx - CHARGÉE DE PROJET**

✉ v.baneyx@metsens.fr

☎ 06 75 00 65 91

VOS AVIS

MEGHANN & MARC

Réception de Mariage parfaitement exécutée! Nous n'avons eu que des compliments, aussi bien sur la nourriture que sur l'organisation et le service. Un merci tout particulier à Djemel pour sa gestion en amont du mariage (et jusqu'à la dernière minute :)), à John et à toute son équipe, aussi bien en service qu'en cuisine, pour leur professionnalisme et leur disponibilité.

Ne changez rien vous êtes au top ;)

Bon bon d'An!

CÉCILE ET MAXIME

Nous avons été ravis du service de traiteur fourni par Metsens pour notre mariage. Leur professionnalisme, leur flexibilité et la qualité de leur cuisine ont grandement contribué à la réussite de notre journée. Le personnel était attentionné, les plats délicieux et la présentation magnifique. Nous recommandons vivement Metsens pour tout événement spécial.

LAURIE ET FRANCK

Nous voulions simplement vous remercier pour votre excellent service traiteur lors de notre mariage. Les plats étaient délicieux, le service impeccable et votre équipe était très professionnelle. Nous avons été ravis de travailler avec vous et nous vous recommanderons certainement à nos amis et à notre famille pour leurs événements futurs.



MERCI

Avec nos meilleurs vœux pour votre bonheur futur, nous vous remercions chaleureusement de nous avoir considérés pour cette occasion spéciale. Dans l'attente de célébrer avec vous ce moment unique, nous restons à votre entière disposition pour pour concrétiser vos vos souhaits.

167 allée des lavandes 13190 ALLAUCH

contact@metsens.fr

metsens.fr

1- RÉSERVATION

Après confirmation de votre part et afin que votre réception devienne effective sur notre planning vous recevrez un Bon de Commande électronique Docusign que vous devrez nous renvoyer signé. Ce document nous permettra de bloquer votre manifestation sur notre planning, Les propositions pourront bien évidemment évoluer par la suite, que ce soit dans le contenu ou au niveau du nombre de personnes. Merci de bien nous indiquer en amont la personne signataire et ses coordonnées.

2 – ACOMPTE ET RÈGLEMENT

Échéancier :

Des arrhes, d'un montant de 3000.00 € TTC sont à verser obligatoirement afin de bloquer définitivement la date de votre réception sur notre planning.

Acompte à verser obligatoirement : 80% du montant global TTC, 2 mois avant la réception.

LE SOLDE DE LA FACTURE EST À RÉGLER IMPÉRATIVEMENT 15 JOURS CALENDAIRES MINIMUM AVANT LA RÉCEPTION AVEC LE VERSEMENT D'UN CHÈQUE DE CAUTION DE 2000 € EN CAS DE FRAIS SUPPLÉMENTAIRES LORS DE LA RÉCEPTION (HEURES SUPPLÉMENTAIRES, PERTE ET CASSE MATÉRIEL). IL VOUS SERA RESTITUÉ LE CAS ÉCHÉANT.

Si les acomptes ne sont pas perçus en totalité dans un délai de 10 jours ouvrés avant la réception, nous nous réservons le droit d'annuler la commande sans qu'aucune indemnité pour préjudice ne soit réclamée par le client.

3 - REPAS DÉGUSTATION

Afin que le client valide l'offre commerciale, un test de dégustation de 6 personnes au maximum pourra être réalisé par le prestataire. Le client s'engage à respecter les conditions suivantes : Le coût unitaire de ces repas est de 80.00 € TTC et doit être réglé au plus tard le jour même. Ce montant ne sera pas remboursé si le prestataire n'est pas choisi pour l'organisation de cette réception et sera considéré comme un acompte dans le cas contraire. Pour les mariages dont le nombre est inférieur ou égal à 100 personnes, les repas dégustations sont payants et non remboursables. Le repas du ou de la Wedding planner sera offert. Les repas dégustation auront lieu dans nos locaux (adresse : Parc d'activité de Fonvieille, Bat 1, route des 4 saisons, 13190 ALLAUCH) du lundi au vendredi à l'heure du déjeuner. Vous dégusterez un assortiment de pièces cocktail et/ou ateliers, 2 mises en bouche, 2 plats et 2 desserts au choix.

Dans le cas où le Client annulerait un test de dégustation moins de 5 jours ouvrés avant, ce test de dégustation sera facturé en sa totalité.

4 – MENUS SPÉCIFIQUES

Si le nombre définitif devait augmenter dans les 12 jours calendaires précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité. Néanmoins, une majoration de 20% du prix unitaire de ces repas rajoutés sera appliquée en vertu des coûts supplémentaires (Production, matériel etc...)

En vertu des coûts supplémentaires induits par leur production, les menus spécifiques (Végan, Végétarien, allergiques etc....) seront également majorés de 20%.

5 - COMMANDES DE DERNIÈRES MINUTES : MATERIEL, CHANGEMENT DE LOGISTIQUE

Pour tout autres changements et commandes de dernières minutes (Matériel, logistique, organisation), l'augmentation sur les postes du devis concernés est la suivante (en jours ouvrés) :

J-7	J-6	J-5	J-4	J-3	J-2	J-1	J
0%	0%	+4%	+4%	+8%	+8%	+15%	+15%

6 - GESTION DES BOISSONS

6-1 BOISSONS FOURNIES PAR LE CLIENT

Dans le cas où, avec l'accord du prestataire, le client fournira les boissons, celles-ci doivent être livrées et récupérées obligatoirement sur le lieu de la réception, à défaut de quoi nous serions obligés de facturer des frais de manutention et de transport.

Dans le cas où METSENS traiteur devrait récupérer les bouteilles vides, une facturation supplémentaire sera réalisée comme suit:

De 0 à 99 pax: 100,00 € HT
De 100 à 299 pax: 180,00 € HT
De 300 à 499 pax: 280,00 € HT
De 500 à 1000 pax: 600,00 € HT
Au-delà devis sur demande

6-2 BOISSONS SPÉCIFIQUES

Les préparations maison, cocktails de jus de fruits frais, vins & boissons étrangers ou prévus pour une occasion spécifique et non consommés ne seront pas défalqués de la facturation finale.

Dans le cas de commande de boissons spécifiques hors de notre carte, celles-ci vous seront facturées dans la globalité et selon le packaging en vigueur pour ces boissons.

7- GESTION DES DÉCHETS

Notre engagement en matière de tri, valorisation et recyclage des déchets engendrés par la prestation nécessite la mise à disposition par le client, de containers de tri sélectifs et un service d'évacuation des déchets.

Dans le cas où le client ne serait pas en mesure d'assurer sur site la gestion des déchets, le prestataire en assurera la gestion (tri, stockage, évacuation) et des frais supplémentaires s'appliqueront comme suit:

De 0 à 99 pax: 50,00 € HT
Forfait au-delà de 100 pax: 50,00€ HT par tranche de 100 pax

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre le prestataire et le client désigné comme donneur d'ordre.
En passant commande, le client déclare expressément avoir pris connaissance des conditions générales et particulières de vente du prestataire et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

1 - LE DEVIS

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation. La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix. Les prix indiqués sur le devis sont valables pour une période de 1 mois et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des indices d'indexation éventuels (voir paragraphe 8). Le devis en votre possession a été réalisé pour un nombre de personnes précis, si celui-ci venait à être modifié, un nouveau devis sera réalisé. Toute modification ou demande de modification à moins de 7 jours calendaires avant la manifestation ne pourra être prise en compte,

2 - LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas et, à titre accessoire, en la fourniture de prestations annexes. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir au prestataire les informations nécessaires à la bonne exécution de sa prestation : le programme détaillé, le plan d'installation des espaces, le détail des services et prestations sollicitées par ailleurs.
Le devis établi par le prestataire intègre les conditions particulières venant compléter les présentes conditions générales. Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Marseille.
La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation signée électroniquement par le client donneur d'ordre du devis émis par le prestataire, et ainsi, des présentes conditions générales.
La commande est ferme, définitive et non susceptible d'annulation de part comme de l'autre des deux parties à compter de la réception de sa confirmation.

3 - LA COMMANDE

3-1 FORMALITES DE VALIDATION

Le client s'engage dès la signature du bon de commande à préciser le nombre de repas au plus juste en vertu du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dont le réseau des traiteurs de France est signataire.
Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validé par le client fait état de référence, le prestataire ne pourra être tenu responsable d'une erreur d'interprétation initiale par le chef de projet du prestataire validée par le client.
La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrées dans le devis

3-2 RETARDS

Hel METSENS traiteur ne pourra être tenu responsable des éventuels retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle, tels que, de façon non limitative : interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, intempéries, retard dans les transports, fait d'autrui, forces majeures, grèves, etc

3-3 EXECUTION DU CONTRAT

a/ Informations : Le prestataire fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants y compris, les modalités d'exécution établies en amont par le client. Il est du devoir du client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles afférentes à la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées à l'article 4 ci-après

b/ Délégation de pouvoir : Le client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions, l'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c /Qualité et hygiène des aliments : Les livraisons sont effectuées par nos soins, en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0 °C et 2 °C. Les produits alimentaires sont à conserver entre 0° et 4°C (0° et 2°C pour les produits contenant des produits de la mer crus).

échangée. Par ailleurs, à l'issue de la prestation, notre personnel de service a pour consigne de détruire toutes marchandises restantes. Le prestataire se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants. Une décharge devra, en pareil cas, être signée par le client.

d/ Allergènes : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

e/ Lutte contre le gaspillage : En cas d'excédents alimentaires d'un volume significatif, de produits ayant été conservés dans de bonnes conditions de températures (aucune rupture de la chaîne du froid), d'un commun accord avec le client, un don alimentaire peut être effectué selon la charte nationale signée par METSENS traiteur .

3-4 LIVRAISON

Aucune livraison ne peut intervenir en l'absence du client ou d'un réceptionnaire mandaté pour recevoir la commande. L'exactitude et la précision des coordonnées de livraison ainsi que la disponibilité du réceptionnaire sont essentielles, tout retard ou erreur ne pourra être imputé au prestataire, en cas d'informations erronées ou incomplètes.

3-5 FACTURATION

La facture sera adressée après l'événement intégrant les dépassements éventuels de consommations, les heures supplémentaires de service, la gestion éventuelle des déchets et la perte et casse.
Dépassements horaires : Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis. Les heures supplémentaires débuteront à la fin de la vacation du personnel, toute heure commencée sera facturée en heure pleine. La vacation du personnel inclue le temps de remise en état des lieux de réception, de rechargement et de transport.
La perte et ou la casse du matériel feront l'objet d'une facture complémentaire après vérification par nos soins et ceux du loueur si il y a lieu.
De même, en l'absence du traiteur, toute disparition du matériel livré en amont ou laissé sur place pour une reprise sera à la charge du client.
Pour toute commande de matériel spécifique (chaises, argenterie, verrerie, etc.), la quantité facturée par nos soins sera toujours supérieure au nombre de couverts commandés, afin d'avoir une marge de sécurité dans le cas où le nombre de convives augmenterait le jour même.
Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent HT, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception.
Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou assujettis à des hausses de prix du marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet d'une révision de notre devis.
Toute rétrocommission pour les sites de réception ou agences événementielles sera facturée au client.
Toute rétrocommission ne pourra être prise en compte « a posteriori » à partir de la signature du contrat par le donneur d'ordre.
Nos tarifs n'intègrent pas la mise à disposition par les sites de réception ou des clients des offices et des flux nécessaires au bon déroulement de votre réception.
Les libellés de facturation exacts doivent nous être donnés au moment du passage de la commande.

4 – OBLIGATIONS DU CLIENT

Responsabilité du client : Le client reconnaît être parfaitement informé et fera son affaire des différents agréments et autorisations administratifs que nécessitent éventuellement l'organisation, l'ouverture au public, l'accès et le déroulement de sa manifestation.
Le client s'engage à prendre toutes dispositions notamment en matière d'assurances pour couvrir tous les risques de toutes natures inhérents à l'événement, objet de la commande, et susceptibles de sécuriser les biens et les personnes. Les frais de remise en état des lieux de réception sont pris en charge par le client. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci..
Le client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux ou la manifestation doit se dérouler, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

5-CONDITIONS DE MODIFICATION

5-1 NOMBRE DE PERSONNE

Le devis initialement établi par le prestataire et accepté par le client a été spécifiquement établi pour un nombre de participants à l'événement commandé par le client. Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 12 jours calendaires avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite du prestataire. Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même client donneur d'ordre. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 12 jours calendaires précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité. Augmentations de nombre à moins de 12 jours calendaires de la réception: se référer au paragraphe 4 de nos conditions particulières.

5-2 ANNULATION

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit y compris en cas de décision réglementaire interdisant l'organisation et la tenue d'événements publics ou privés compte tenu de conditions sanitaires ou de sécurité spécifiques (notamment type Grippe A H1/N1, Coronavirus, risque terroriste etc...), le client se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier ci-dessous :

Annulation entre 31 et 60 jours calendaires avant la date de réception :20 % du montant TTC total du devis.

Annulation entre 21 et 30 jours calendaires avant la date de réception : 60 % du montant TTC total du devis.

Annulation entre 8 et 20 jours calendaires avant la date de réception : 80 % du montant TTC total du devis.

Annulation à moins de 7 jours calendaires avant la date de réception 100 % du montant TTC total du devis.

En outre, si un repas dégustation a été réalisé en vue de cette prestation, l'indemnité d'annulation ou de report sera majorée du coût de cette prestation. Une facturation spécifique sera établie pour cette prestation.

5-3 REPORT

En cas de report de date de la prestation commandée, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, l'acompte versé restera acquis au prestataire et ne donnera lieu à aucune répétition.

Dans l'hypothèse où l'événement commandé ne pourrait se tenir à la date convenue, un avoir correspondant au montant de l'acompte versé serait adressé au client, valable sur une durée de 12 mois suivant son émission. Passé ce délai, la manifestation sera considérée comme définitivement annulée et les sommes versées resteront acquises au prestataire. Un complément d'acompte pourra, le cas échéant, être réclamé en cas de révision non seulement de la date mais également de la composition de la commande, en pareil cas, un avenant au contrat sera établi, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer au client les frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires ainsi que les augmentations ou baisses tarifaires liées à l'indexation du coût de la vie (voir paragraphe 8).

Dans le cas où un report aurait lieu moins de 30 jours avant la réception, se référer aux au paragraphe 4-2 défection et annulation de commande.

6 - FORCE MAJEURE

Le prestataire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un événement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus, embouteillages, intempéries, événements sportifs, grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre événement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité du prestataire ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique.

De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis au prestataire, dans les conditions et modalités fixées à l'article 4-3 susvisé ; un avoir correspondant au montant de l'acompte versé valable sur une durée de 12 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au client, à l'exclusion de tout remboursement.

7 - PROTECTION INTELLECTUELLE

Nous vous rappelons que tout organisateur d'événement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son événement. Les propositions ainsi que les photos, vidéos, plans, supports, maquettes, documents et informations de toutes natures remis ou adressés par le prestataire au client demeurent la propriété de celui-ci, de ce fait ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelques motifs que se soient. Sauf interdiction formelle du client, le prestataire se réserve le droit d'utiliser des photos de l'événement, hors personnages et références au nom du client ou des participants, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet etc...)

8- DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, le prestataire est amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter la société du prestataire à l'adresse suivante : Parc d'activités de Fontvieille, Bat 1, route des 4 saisons, 130190 ALLAUCH ou par internet à l'adresse suivante contact@mitsens.fr : Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel de METSENS traiteur. Aucun profilage ne sera réalisé. Nous

nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.). Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'événement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

9 – REVISION – INDEXATION DU PRIX DE LA PRESTATION

La volonté de METSENS traiteur est de garantir de façon durable un niveau de qualité optimal et Haut de Gamme.

C'est pourquoi, les conditions de fortes évolutions de nombreux indicateurs liés aux incertitudes sanitaires ou internationales nous imposent la mise en place d'une indexation de nos Devis/Commandes afin de pouvoir au mieux préserver l'intérêt des parties prenantes quelques soient les circonstances:

- Des devis avec des prix adaptés et au plus juste pour nos clients.

- Le maintien de nos marges opérationnelles afin de préserver la qualité de nos engagements clients, le respect de nos partenaires et de nos collaborateurs.

L'indexation sera applicable à la hausse comme à la baisse et en fonction du moment de la réalisation de la prestation et des évolutions du marché si les conditions suivantes sont réunies :

- La prestation est réalisée au-delà de 60 jours après la signature de la commande

- Le résultat du % d'augmentation issue de la formule est supérieur à 1,5 % (ou inférieur à 1,5 % dans le cas d'une baisse)

La formule d'indexation appliquée sera la suivante:

$$VP_i = (VP \times 1/3 \times (FAO_P - FAO_O)) + (VP \times 1/3 \times (MIG_P - MIG_O)) + (VP \times 1/3 \times (PCO_P - PCO_O))$$

Définitions:

VP_i = Valeur de la prestation Indexée (définitive)

VP = Valeur de la prestation à l'origine

O = Mois de l'indice à l'origine du devis

P = Mois de l'indice de réalisation de la prestation (ou dernier connu)

FAO = Indice FAO

MIG = Indice MII-EBIQ

PCO = Indice Prix à la consommation

10 – ORIGINE DES VIANDES

Compte tenu des engagements RSE qui nous animent, nous privilégions l'origine Française et locale de nos viandes. Toutefois, en fonction des approvisionnements, nous pouvons être amenés à utiliser des viandes d'origine Européenne.

Volaille : née, élevée et abattue en France.

Veau : née, élevée et abattue en France ou Allemagne ou Pays bas.

Boeuf : née, élevée et abattue en France ou Royaume uni.

Agneau : née, élevée et abattue en France ou Irlande.