

EVENT



CÉRÉMONIE

EVENT



ANNIVERSAIRE

BAPTÊME

NOCE

MARIAGE

SÉMINAIRE



Découvrez notre plaquette événementiel



L'A Pâtisserie KG vous propose plusieurs pâtisseries pour vos cérémonies : mariage, anniversaire, baptême, anniversaire de mariage...

Faisons connaissance

NOM / PRÉNOM :

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE :

DATE DE L'ÉVÈNEMENT : LE

LIEU DE LA CÉRÉMONIE :

.....

*pour vous soumettre le tarif de livraison
adéquat cf. frais de livraison en page 28*

NOMBRE DE CONVIVES :

TYPE D'ÉVÈNEMENT :

☐ Mariage ☐ Baptême ☐ Anniversaire

☐ Anniversaire de mariage

Autre type d'évènement :

.....

☐ **Livraison (frais en supp) KM**

À PARTIR DE 25 personnes pour une pièce montée

(OPTIONNEL) THÈME DE L'ÉVÈNEMENT :

Choix des couleurs selon votre thème

.....

(OPTIONNEL)

ACCESSOIRISATION DU GÂTEAU

Avec supplément tarifaire :
décoration comestible et/ou décorative
fleurs, fruits, fleurs en sucre ...

(OPTIONNEL) PLAQUE EN : ☐ NOUGATINE (6€)
☐ CHOCOLAT BLANC (2€)
☐ CHOCOLAT LAIT (2€)
☐ CHOCOLAT NOIR (2€)

Votre texte ici :

.....

TYPE DE GÂTEAU(X) SOUHAITÉ(S) :

☐ Pièce montée ☐ Autre

☐ Wedding cake

☐ NumberCake

*Préciser si il y a des restrictions alimentaires
chez les invités :*

.....



Le Chef, Kunihisa Goto

Un retour aux sources !

Une enfance au Japon, une formation de cuisinier à Oita, une passion pour les produits français : Kunihisa Goto poursuit depuis toujours le même rêve, celui de travailler en France, au plus près des racines de la gastronomie hexagonale.

C'est à l'âge de 25 ans que le jeune cuisinier décide de quitter le Japon pour la France.

Il multiplie dès lors les expériences auprès de grands Chefs tels que Jacques Décoret à Vichy, Philippe Etchebest à l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Emilion.

En 2012, débute une nouvelle aventure : le Chef Kunihisa Goto ouvre avec Vanessa Blondeau, sa complice de toujours le restaurant L'AXEL à Fontainebleau,

Kunihisa Goto n'oublie pas pour autant son amour de jeunesse : la pâtisserie.

C'est en 2021, l'accomplissement d'un rêve avec l'ouverture de L'A Pâtisserie KG, proposant ainsi une sélection de créations fines et gourmandes aux inspirations japonaises avec une envie première, le plaisir de tous.

*« Quand j' imagine mes pâtisseries,
j' imagine la joie, les sourires. »*

Kunihisa Goto



Qui sommes-nous ?

L'A Pâtisserie KG dispose d'une expertise de plusieurs années dans le domaine de l'événementiel.

Entreprise familiale

De taille humaine, choisir notre établissement, L'A Pâtisserie KG, c'est aussi un gage d'écoute et de personnalisation.

Personnalisation des devis

Vous pouvez choisir des options de présentation comme des fleurs, des fruits, fleurs en sucre, nougatine ... mais aussi, la couleur des mets en fonction du thème couleur de votre événement.

Nous nous adaptons également aux régimes alimentaires des convives : végétarien, sans gluten, sans lactose ...

Le Chef Kuniyoshi Goto,

étoilé au guide Michelin depuis 11 ans et la Cheffe Pâtissière Ayako Kishi, passée par le Palace parisien Le Bristol, composent pour vous, vos desserts pour que votre événement, quel qu'il soit, reste un moment inoubliable.

Qualité des ingrédients

Tous nos produits sont faits maison, nous privilégions les circuits courts, les produits de saison et BIO.

Beurre de la maison Bordier, chocolat Valrhona, confit de yuzu, nous utilisons les produits les plus raffinés pour la création de vos entremets signés L'A Pâtisserie KG.

Nos pâtisseries individuelles, les incontournables



SATURNE 7,30€

biscuit moelleux, chocolat, sablé, praliné cacahuètes, mousse chocolat.



PLEINE LUNE 7,10€

pâte à choux, craquelin sésame, croustillant sésame, diplomate sésame noir, insert exotique : banane, mangue, passion.



DULCEY 7,30€

croustillant amande, biscuit roll cake, mousse chocolat, ganache chocolat au lait, amandes éfilées caramélisées, glaçage Dulcey.



YUZUNOKA 7,10€

pâte sucrée, crème d'amande, confit de yuzu, crémeux yuzu.



L'OR VERT 8,00€

croustillant pistache, biscuit pistache, confit framboise, chantilly pistache et framboise, praliné pistache.



TONKA 7,30€

biscuit moelleux chocolat, croustillant Gianduja, crémeux tonka, mousse au chocolat, chantilly tonka.



CHEESECAKE SOUFFLÉ 7,10€ coulis fruits rouges - ÉTÉ

crème cheese, ganache montée au chocolat blanc, vanille, biscuit aux marrons, génoise à la farine de chataigne, coulis fruits rouges.



CHEESECAKE SOUFFLÉ 7,10€ coulis fruits exotiques - HIVER

crème cheese, ganache montée au chocolat blanc, vanille, biscuit aux marrons, génoise à la farine de chataigne, coulis exotique (mangue, banane, fruit de la passion).

Nos pâtisseries individuelles, de saison



KO MATCHA 7,30€ **ÉTÉ**

génoise matcha, crème chantilly vanille, fraises fraîches, compotée de fraises au citron vert, haricots rouges..



HANABI 7,80€ **ÉTÉ**

croustillant chocolat cranberry, crémeux chocolat, biscuit moelleux chocolat, crémeux vanille, confit cassis, mousse cassis, chantilly cassis, glaçage chocolat.



TARTE AUX FRUITS DE SAISON 7.10€ **ÉTÉ /HIVER - NOUS CONTACTER**

tarte aux figues, tarte aux fraises, tarte aux framboises, tarte aux agrumes, tarte au citron, tarte pêche-verveine....



WILLIAMS 7,30€ **HIVER**

biscuit noisette, croustillant noisette, crémeux caramel, compotée de poire Williams, crémeux vanille, glaçage Dulcey.



ÉCLAIR FRAISE - PISTACHE 7,10€ **ÉTÉ**

pâte à choux, compote fraise, crème pâtissière pistache, praliné pistache, crémeux fraise, fraises fraîches.



ALEZAN 7,30€ **HIVER**

croustillant café, biscuit noisette, punch café, crème noisette, mousse et crémeux café.



ÉCLAIR PARIS-BREST 7,50€ **HIVER**

pâte à choux, crème mousseline au praliné noisette maison, amandes effilées, noisettes concassées.



VERRINE KINARI 5,90€ **ÉTÉ / HIVER**

crème aux œufs, chantilly, fruits de saison et coulis au choix :
caramel fruits exotiques (hiver)
fruits rouges (été)

Nos pâtisseries individuelles, de saison



MONT-FUJI 7,50€

HIVER

tarte frangipane-rhum, bavaroise aux marrons, compotée de cassis et confit de marrons.



SHIRO 7,30€

HIVER

croustillant amande-chocolat blanc, biscuit moelleux madeleine, crémeux mangue-passion, fruits marinés (ananas, passion, citron vert), mousse exotique (banane, coco, mangue, passion), glaçage chocolat blanc - amande, ganache montée vanille, sauce exotique.



KIICHIGO 7,60€

ÉTÉ

pâte sucrée, frangipane, crémeux framboise, ganache montée pistache, framboises fraîches, pistaches, chocolat Valrhona framboise.



LEMON 7,10€

ÉTÉ

pâte sucrée, crémeux citron vert et menthe, guimauve citron vert, ganache montée vanille



CAMÉLIA 7,30€

pâte sucrée, biscuit roll cake, compotée de fraise, mousse au fromage blanc, chantilly vanille, glaçage Opalys.

Les pâtisseries, à l'année

Entremets de 6/7 personnes à 12/14 personnes



DULCEY 6/7 PERS - 51€

8/10 PERS - 68€

10/12 PERS - 83€

12 /14 PERS - 100€

croustillant amande, biscuit roll cake,
mousse chocolat, ganache chocolat au lait,
amandes effilées caramélisées, glaçage Dulcey.

maximum 50 personnes, format carré



YUZUNOKA 6/7 PERS - 49€

8/10 PERS - 64€

10/12 PERS - 81€

12/14 PERS - 98€

pâte sucrée, crème d'amande, confit de yuzu, crémeux yuzu.

maximum 15 personnes, format rond

Les pâtisseries, à l'année

Entremets de 6/7 personnes à 12/14 personnes



TONKA 6/7 PERS - 51€
8/10 PERS - 68€
10/12 PERS - 83€
12/14 PERS - 100€

biscuit moelleux chocolat, croustillant Gianduja,
crémeux tonka, mousse au chocolat, chantilly tonka.

maximum 50 personnes, format rond ou rectangle



L'OR VERT 6/7 PERS - 54€
8/10 PERS - 72€
10/12 PERS - 90€
12/14 PERS - 108€

croustillant pistache, biscuit pistache, confit framboise,
chantilly pistache et framboise, praliné pistache.

maximum 15 personnes, format rond

Les pâtisseries à l'année

Entremets de 6/7 personnes à 12/14 personnes



SATURNE 6/7 PERS - 51€
8/10 PERS - 68€
10/12 PERS - 83€
12/14 PERS - 100€

biscuit moelleux, chocolat, sablé,
pralinés cacahuètes, mousse chocolat.

entre 10 et 15 personnes, entremet rond,
pour plus de 15 personnes, entremet rectangle



WILLIAMS 6/7 PERS - 51€
8/10 PERS - 68€
10/12 PERS - 83€
12/14 PERS - 100€

biscuit noisette, croustillant noisette, crémeux caramel,
compote de poire Williams, crémeux vanille, glaçage Dulcey.

entre 10 et 15 personnes, entremet rond,
pour plus de 15 personnes, entremet rectangle

Les pâtisseries à l'année

Entremets de 6/7 personnes à 12/14 personnes



SAINT-HONORÉ PLEINE LUNE

SAINT-HONORÉ VANILLE

SAINT-HONORÉ FRUITS ROUGES

SAINT-HONORÉ MATCHA

6/7 PERS - 51€

8/10 PERS - 66€

10/12 PERS - 83€

12/14 PERS - 100€

SAINT-HONORÉ PLEINE LUNE : pâte feuilletée, choux glacés au caramel, croustillant au sésame noir, insert exotique : banane, mangue, passion, chantilly vanille.

SAINT-HONORÉ CLASSIQUE (VANILLE) : pâte feuilletée, choux glacés au caramel, crème diplomate à la vanille, chantilly vanille, streusel noisette.

SAINT-HONORÉ FRUITS ROUGES : pâte feuilletée, choux glacés au caramel, crème diplomate à la vanille, confit fraise, chantilly vanille, streusel noisette.

SAINT-HONORÉ MATCHA : pâte feuilletée, choux glacés au caramel, crème diplomate au thé vert matcha, croustillant au sésame noir, chantilly vanille.

Entremet de plus de 15 pers. en plusieurs gâteaux.

Les pâtisseries de saison

Entremets de 6/7 personnes à 12/14 personnes



FRAISIER JAPONAIS 6/7 PERS - 49€
ÉTÉ 8/10 PERS - 66€
10/12 PERS - 82€
12/14 PERS - 98€

génoise nature, confit de fraise, chantilly vanille,
compotée de fraises.

entre 10 et 15 personnes, entremet rond,
pour plus de 15 personnes, entremet rectangle



HARU MATCHA 6/7 PERS - 54€
ÉTÉ 8/10 PERS - 72€
10/12 PERS - 90€
12/14 PERS - 108€

génoise matcha, confit de fraise, chantilly vanille,
compotée de fraises.

entre 10 et 15 personnes, entremet rond,
pour plus de 15 personnes, entremet rectangle

Les pâtisseries de saison

Entremet de 6/7 personnes à 12/14 personnes



FRAISIER VIVAROSA 6/7 PERS - 57€

ÉTÉ

8/10 PERS - 74€

10/12 PERS - 98€

12/14 PERS - 114€

génoise nature, chantilly vanille, confit fraise, fraises fraîches.



TARTE AUX FRUITS DE SAISON 4/5 PERS - 32€

ÉTÉ / HIVER

6/7 PERS - 49€

8/10 pers - 64€

10/12 pers - 81€

12/14 pers - 98€

tarte figues, tarte fraises, tarte framboises, tarte agrumes...

[nous contacter svp](#)

Exemple :

TARTE AUX FRAISES
ET PISTACHES

Les pâtisseries de saison

Entremets de 6/7 personnes à 12/14 personnes



HANABI 6/7 PERS - 54€
ÉTÉ 8/10 PERS - 72€
10/12 PERS - 90€
12/14 PERS - 108€

croustillant chocolat cranberry, crémeux chocolat, biscuit moelleux chocolat, crémeux vanille, confit cassis, mousse cassis, chantilly cassis, glaçage chocolat.

4/6 pers. en format couronne
10/12 pers. entremet plein rond



YUKIDOKKE 6/7 PERS - 51€
ÉTÉ 8/10 PERS - 68€
10/12 PERS - 83€
12/14 PERS - 100€

croustillant et biscuit noix de cajou, insert fruits rouges, crémeux vanille, mousse cream cheese et citron vert.

entre 10 et 15 personnes, entremet rond,
pour plus de 15 personnes, entremet rectangle

AUTRES



FLAN PÂTISSIER VANILLE 2/3 PERS - 14,90€
4/5 PERS - 22€
6/7 PERS - 34€

sans œufs

Appareil à flan crémeux et onctueux sans œufs, grains vanille, pâte feuilletée inversée.



CHEESECAKE SOUFFLÉ CITRON VERT : 12€
POUR 4 PERSONNES

Nos pièces montées – Cône orné de choux



Cône orné de choux pour minimum 25 personnes

Minimum 4 choux / personne au tarif de 3,50€ l'unité.
Tarif de 14€ par personne.

Parfum des choux : chocolat, praliné noisette, vanille, pistache, caramel, yuzu, sésame, café, Grand Marnier, Rhum ...

Décor optionnel :

Rose en sucre (min 25 personnes) : 8€/unité

Nos tarifs :

100 choux (25 personnes)	350€ TTC
120 choux (30 personnes)	420€ TTC
140 choux (35 personnes)	490€ TTC
160 choux (40 personnes)	560€ TTC
180 choux (45 personnes)	630€ TTC
200 choux (50 personnes)	700€ TTC
220 choux (55 personnes)	770€ TTC

Nos pièces montées – Carrés de nougatines



Carrés de nougatine ornés de choux pour minimum 25 personnes

Minimum 4 choux / personne au tarif de 3,80€ l'unité.

Tarif de 15.20€ par personne.

Parfum des choux : chocolat, praliné noisette, vanille, pistache, caramel, yuzu, sésame, café, Grand Marnier, Rhum ...

*3 parfums max pour 100 choux, 4 parfums max pour 120 pièces,
5 parfums max pour 150 pièces, 6 parfums max pour 180 pièces.*

Décor optionnel :

Rose en sucre (min 25 personnes) : 8€/unité

Nos tarifs :

100 choux (25 personnes)	380€ TTC
120 choux (30 personnes)	456€ TTC
140 choux (35 personnes)	532€ TTC
160 choux (40 personnes)	608€ TTC
180 choux (45 personnes)	684€ TTC
200 choux (50 personnes)	760€ TTC
220 choux (55 personnes)	836€ TTC
400 choux (100 personnes)	1 520€ TTC

Nos compositions créatives – macarons



Composition pour minimum 25 personnes (4 pièces / personne)

Parfum des macarons : chocolat, pistache, framboise, yuzu, vanille, thé matcha, caramel, sésame noir.

Nos tarifs :

140 macarons	(35 personnes)	364€ TTC
160 macarons	(40 personnes)	416€ TTC
180 macarons	(45 personnes)	468€ TTC
200 macarons	(50 personnes)	520€ TTC
220 macarons	(55 personnes)	572€ TTC

A partir de 80 pièces pour des macarons au parfum sur-mesure.

Nos compositions créatives

- Le choix des individuels, nous contacter pour une création de saison spécifique comme le Sakura, tarte aux fraises, tarte aux agrumes, kiichigo, Williams, camélia ...
- Le choix de l'entremet à présenter au sommet du présentoir.
- Option décoration du gâteau (fleurs, fruits, fleur en sucre, nougatine).
- Option décoration en fleurs fraîches : 40€, supplément à prévoir pour des fleurs type Orchidée.
- Présentoir prêté par L'A Pâtisserie KG dans le cadre de votre évènement.

Il sera à restituer intact après votre évènement.



Nos Wedding Cake

Minimum 15 personnes

Tarif de 12€ par personne.

Notre équipe vous propose ce panel de saveurs, selon les saisons, au choix :

ÉTÉ :

Fruits rouges, abricot, pêche, banane, cerises, cassis, fraise, framboise, chantilly pistache et framboise.

HIVER :

Fruits exotiques (mangue, fruits de la passion) et agrumes (citron : vert, jaune), orange, clémentine, kumquat, mandarine, pamplemousse, poire, pomme, noix de coco, marron, châtaigne, chantilly pistache, chantilly myrtille.

TOUTE SAISON :

Chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, mousse au chocolat
Café, croustillant Gianduja, crémeux Tonka,
Fleur d'oranger, coquelicot, verveine, menthe, vanille
(thé : Matcha, thé noir, Hojicha, Ceylan, Darjeeling.....), caramel, sésame, yuzu

Praliné et fruits à coques : praliné pistaches, praliné amandes, praliné cacahuètes, praliné noisettes
Grand Marnier, Rhum, Liqueur de litchi



Number cake

LETTRES OU CHIFFRES AU CHOIX

Minimum 4 personnes et maximum 15 personnes pour 1 chiffre.

Tarif de 12€ par personne.

- Ganache montée
- Pâte sucrée ainsi que génoise nature sur 2 étages
- Possibilité de personnaliser avec fruits de saisons,
- Supplément macarons ou choux à partir de :
3,00€ le chou à l'unité
2,10€ le macaron à l'unité

Parfums de saison au choix : vanille, pistache, chocolat, fruits rouges.

Pour tout autre parfum nous contacter svp.

NOS TARIFS:

4 personnes	48€ TTC
5 personnes	60€ TTC
6 personnes	72€ TTC
7 personnes	84€ TTC
8 personnes	96€ TTC
9 personnes	108€ TTC
10 personnes	120€ TTC



Votre histoire...

Événements spéciaux



...notre création unique rien que pour vous

Événements spéciaux



Partie traiteur



GOUGÈRES 0,80€

au fromage.



CAKE CHOCOLAT NOISETTES 19,20€

duja noisettes, poudre de noisette et de cacao.



CAKE YUZU 17,20€

poudre d'amande, jus de yuzu, zeste de yuzu.



ALLUMETTES FEUILLETÉES 8,00€ (100g)

au parmesan.



CAVIAR KRISTAL 99,00€ (30G) - 165€ (50G)

Caviar Kristal Kaviari



SAUMON FUMÉ GRAVLAX 20€ (150g) 39€ (300g)

basilic, aneth, estragon



SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ 20€ (150g) 39€ (300g)

saumon d'Écosse fumé par nos soins, label rouge.



ANGUILLE FUMÉE 14€ (100g)

anguille préparée façon ikéijimé et fumée par nos soins.



FOCACCIA 3,80€

tomates cerises jaunes et rouges, olives noires, fleur de sel, romarin, pâte à base d'huile d'olive.

Nos variétés de gourmandises en petit format

Commande minimum 30 pièces/variété



MINI COOKIE CHOCOLAT NOIR / GENMAÏ 2€



MINI COOKIE CHOCOLAT AU LAIT / CACAHUÈTE 2€



MINI COOKIE PISTACHE / MATCHA / CHOCOLAT BLANC 2€



MINI BROWNIE NOIX DE MACADAMIA 1€



MINI CHOUX PLEINE LUNE 3,50€



MINI CROISSANT AU BEURRE 0,90€



MINI PAIN AU CHOCOLAT PRALINÉS 2€



MINI CUPCAKE DE SAISON 3,50€



MUFFIN DE SAISON 2€



MACARON 2,10€



FINANCIER AMANDE 1,20€

FINANCIER FRAMBOISE 1,25 €

Nos variétés de gourmandises en petit format

Commande minimum 30 pièces/variété



DIAMANTS CHOCOLAT NOISETTE 8,50€
vendus par 16



DIAMANTS VANILLE 8,50€
vendus par 16



DIAMANTS MATCHA 8,50€
vendus par 16



DIAMANTS COCO 8,50€
vendus par 16



FLORENTINS AUX AMANDES 10€
vendus par 9

Retrait commande – Livraison

Concernant les commandes d'entremets ou de pâtisseries individuelles, le retrait des commandes s'effectue à la boutique de **L'A Pâtisserie KG : 43 rue de France à Fontainebleau, 77300.**

Pour vos événements nécessitant la livraison à domicile sur votre lieu de réception :

Voici nos tarifs :

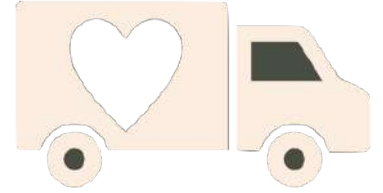
50€ TTC périmètre de 20 KM

62€ TTC périmètre de 40 KM

74€ TTC périmètre de 60 KM

Au-delà de 60 KM sur devis

- Le dimanche et jours fériés les tarifs sont doublés
- Les dimanches fériés les tarifs sont multipliés par 4



NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

HYGIÈNE :

L'A Pâtisserie KG se tient responsable du respect de la chaîne du froid pendant la réalisation de la / les pièce(s) commandée(s) et durant son transport via camionnette frigorifique au lieu de l'évènement uniquement. L'A Pâtisserie KG se décharge de toute responsabilité en cas de coupure de la chaîne du froid faite par le client à son domicile ou dans le lieu de la cérémonie. L'A Pâtisserie KG se décharge de tout mauvais entreposage du ou des gâteaux, pièces montées. Les pièces montées ne doivent pas être entreposées en chambre froide car le glaçage risque fortement d'être détérioré, un endroit frais et sec, à température ambiante comprise entre 15°C et 18°C est idéal. A consommer de préférence le jour même de la réception de la pièce montée,

TARIFS :

Le devis est valable sur une période de 15 jours à compter de la date de son envoi.
Nos tarifs ne comprennent pas le mobilier de votre réception ni la décoration de vos tables.

RÉSERVATION ET RÈGLEMENT :

Le taux de TVA appliqué est celui en vigueur le jour de la réception et non le jour de la signature du contrat

Dès acceptation du devis envoyé par L'A Pâtisserie KG, un acompte de 50% du total TTC vous sera demandé.
Le règlement restant dû vous sera demandé 3 semaines avant l'évènement.
Les règlements doivent se faire uniquement par virement bancaire et/ou paiement sur place en boutique L'A Pâtisserie KG au 41 rue de France, 77300 Fontainebleau ou au 33 Grande rue, 77630 Barbizon.
Notre offre de prestation n'inclut pas d'éventuelles redevances de salle et/ou frais techniques (électricité, eau...).
Notre offre de prestation devient définitive après la signature du contrat.

LA LIVRAISON :

La livraison pourra être effectuée sous les conditions des frais kilométriques du devis signé avec la mention « bon pour accord ».
Toute somme non payée dans les délais impartis sera majorée de plein droit et sans rappel de l'indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement et de pénalités de retard calculées aux taux appliqué par la BCE à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage (article L441-6C.com).
En cas de retard de paiement, la société L'A Pâtisserie KG se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.
Il n'est pas accordé d'escompte pour paiement anticipé. Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé.

lu et approuvé + paraphe du client

NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (SUITE)

NOMBRE :

Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, un effectif définitif nous sera donné 25 jours calendaires avant la date de la réception.

Ce nombre sera le nombre facturé même en cas de défections importantes.

Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

En revanche, vous pourrez augmenter le nombre de convives jusqu'à 10 jours ouvrés avant la date de votre réception.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse importante du nombre de couverts.

Entre la validation du devis et jusqu'à 25 jours calendaires avant la réception, un écart maximum de 10% en moins du nombre de convives adultes à servir sera toléré.

En deçà de ces 10% tolérés, nous nous réservons le droit de vous facturer un supplément de 10 € HT par adulte manquant.

RESPONSABILITÉ :

Les frais de remise en état des dommages causés au matériel et aux installations mis à disposition du client seront à la charge de ce dernier.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise livrée ne pourra être reprise ou échangée. la société L'A Pâtisserie KG ne peut pas voir sa responsabilité engagée pour tous dommages directs ou indirects causés par la faute du client (mauvaises conditions de conservation, consommation des denrées au-delà de la date de manifestation, congélation des denrées, ...).

Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant. L'A Pâtisserie KG engage sa responsabilité en ce qui concerne des prestations qu'elle facture et qui sont prévues au contrat. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

RETARD :

L'A Pâtisserie KG ne pourra être tenue 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.

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES :

L'entreprise L'A Pâtisserie KG s'engage à préserver la confidentialité des informations fournies par le client. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à l'élaboration d'une proposition commerciale. Toute information personnelle que le client serait amené à transmettre à L'A Pâtisserie KG est soumise aux dispositions de la Loi modifiée n° 78-17 Informatique et Libertés du 06 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. A ce titre, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations personnelles le concernant qu'il peut exercer à tout moment en faisant la demande directement via la rubrique Contact du Site ou par courrier.

lu et approuvé + paraphe du client

Merci et à bientôt !

