



POUR COMMENCER

Prémisse à la fête, le cocktail d'honneur est le moment idéal pour remercier ses invités et leur offrir un moment de partage.



COCKTAIL DE VIN D'HONNEUR

10 pièces/personne

PIÈCES SALÉES

13
EUROS TTC*

STICKS ET BROCHETTES

- Mini-millefeuilles de pain d'épices au foie gras
- Tomate-cerise et bille de mozzarella marinée au Pesto
- Bouchon d'ananas et gambas au lait de coco
- Sucette de chèvre au raisin frais

MINI-BLINIS ET MINI-BUN'S

- Ronde de blinis et leurs saveur du monde : tarama, guacamole, houmous
- Mini-bun's au saumon fumé et fromage frais aux herbes

WRAPS (TORTILLA DE BLÉ)

- Fromage au concombre et saumon fumé
- Ricotta et tomate aux herbes

MINI-CRISTALLINES

- Légumes du soleil en crumble
- Fricassé de crabe et Granny Smith
- Crevettes sautées au safran - agrumes

PAIN POLAIRE

- Pain polaire façon surprise, mousse de thon ou jambon ou Tarama, ...

MAKIS CRÉATIFS

- Foie gras et figues
- Magret - mangue

FRAÎCHEURS

- Corbeille de crudités (concombres, carottes, choux- fleur, tomates cerise, radis ...) et assortiment de sauces

FOURS SALÉS CHAUDS

- Mini-brochettes yaki-tori maison
- Acras de morue au piment d'espelette
- Saucisses et boudins cocktail
- Croques créatifs

BOISSONS

3
EUROS TTC

1 COCKTAIL AU CHOIX

- Soupe champenoise
- Punch
- Sangria

SOFTS

- Jus de fruits
- Coca-cola et Coca-cola light
- Eau minérale
- Perrier

* Tarif valable uniquement si assorti d'un repas ou d'un buffet événementiel.



MENU RUBIS

35
EUROS TTC

1

ENTRÉE

ENTRÉES FROIDES

Salade landaise

Foie gras, gésiers, haricots verts et pain d'épice

Déllice à l'italienne

Antipasti de légumes grillés et chiffonnade de jambon de Pays

Briquette de Chèvre

Aumônière de chèvre chaud et sa fraîcheur

de saison aux petits lardons frits

Douceur de Foie gras **+3 €**

Méli mélo de foie gras mi-cuit et pommes fruits poêlées

ENTRÉES CHAUDES

Secret de Foie gras

Feuilleté de foie gras, pomme fruit rôtie,
sauce Vallée d'Auge (servi chaud)

Secret de Saumon

Feuilleté de Saumon fumé, crevettes et fondue de
poireau, sauce crème ail et fines herbes (servi chaud)

Consommé du potager revisité

Velouté de carottes aux écorces d'oranges confites au
miel, petits croûtons de pita frits (servi chaud)

Pastilla de canard **+2 €**

Pastilla de Canard aux raisins de Corinthe en feuille
de Brick, salade d'herbes (servi chaud)

Rougets à la provençale **+2 €**

Filets de Rougets sur poêlée provençale et
beurre anisé aux herbes (servi chaud)

Cassolette de la mer **+4 €**

Filet de poisson, pétoncles, moules, supions et
billes de légumes du jardin (servi chaud)

Brochette de Saint-Jacques **+5 €**

Brochette de Saint-Jacques, sauce Deauville,
julienne de légumes (servi chaud)

1

PLAT

VIANDES ET VOLAILLES

Confit de canard aux épices douces et à l'érable

Suprême de volaille aux morilles

Filet mignon de porc, sauce calvados

Magret de canard, sauce à l'orange ou au miel ou à l'érable

Pièce de boeuf, sauce bordelaise ou au poivre ou forestière

Souris d'agneau **+3 €**

Filet de boeuf **+3 €**

Carré d'agneau **+5 €**

POISSONS

Pavé de saumon, sauce citronnée

Filet de sandre **+3 €**

Filet de bar **+3 €**

2

GARNITURES

GARNITURES (2 AU CHOIX)

Riz Basmati aux amandes grillées

Gratin dauphinois à la crème

Pommes sarladaises sautées ou en gratin

Printanière de légumes glacés

Écrasé de pomme de terre

Tian de légumes du soleil

Julienne de légumes au beurre salé

Pommes fruits caramélisées ou rôties

Poêlée forestière (champignons frais selon saison)

Tomate grappe à la provençale

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES ET SA SALADE COMPOSÉE

Brie de Meaux, Comté et chèvre ou Brie de
Meaux rôti au miel ou Cabécou tiédi au four

PLATEAU DE FROMAGES +3 €

DESSERT

1 PART SERVIE À TABLE

Parfum à choisir

Pièce montée **+2 €**

Wedding cake **À PARTIR DE 7 €/PERS.**

BOISSONS

OPEN BAR 3 €/PERS

Eau plate et eau gazeuse

Softs

Café

VINS 3 €/PERS

Blanc et rouge (1 bouteille pour 3, tous vins confondus)



BUFFET ÉVÉNEMENTIEL

Tout au long du repas, les mets sont présentés au buffet. Chacun se sert à sa guise et se régale.

BUFFET RUBIS

39
EUROS TTC

ENTRÉES

Composée périgourdine

Foie gras, gésiers, petits lardons, haricots verts et crudités, croûtons, pain d'épices

Méli mélo de deux billes

Tomates cerise et Mozzarella, marinées à l'huile d'olive et Basilic

Légumes du soleil

Légumes grillés à l'huile d'olive aux herbes de Provence et copeaux de Parmesan

Cocktail acidulé de la mer

Crevettes aux agrumes et chapelure de coco

Salade nordique

Saumon fumé et pomme de terre vapeur, fromage frais aux herbes

Salade fraîcheur

Crudités, fêta, pain pita frit et crème de grenade

Rosace de charcuteries de nos terroirs

PLAT

1 PLAT AU CHOIX, SERVI EN CHAFFING DISH, SUR LE BUFFET

Filet de poulet à la crème de morilles et riz Basmati aux amandes grillées

Effiloché de canard et pommes écrasées, sauce aux fruits rouges

Sauté d'agneau à la Provençale et semoule façon tajine

Boeuf Bourguignon et pomme de terre vapeur

Blanquette de Veau et riz Basmati aux amandes grillées

FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

1 PART DÉCOUPÉE ET SERVIE AU BUFFET

Parfum à choisir

Pièce montée **+2 €**

Wedding cake **À PARTIR DE 7 €/PERS.**

BOISSONS

OPEN BAR 3€/PERS

Eau plate et eau gazeuse

Softs

Café

VINS 3€/PERS

Blanc et rouge (1 bouteille pour 3, tous vins confondus)





20
20

 **RUBIS RÉCEPTIONS**

20
21

BUFFET DE DESSERTS

Le buffet événementiel est un moment inoubliable, emprunt d'émotions et d'émerveillement. Découvert au dernier moment il s'embrase de scintillants, le Champagne coule en cascade et les invités sont enchantés.

BUFFET ÉVÉNEMENTIEL DE DESSERTS

18
EUROS TTC

PIÈCES SUCRÉES

Petits fours et mignardises
Gâteaux et tartes événementiels
Pyramide de Cup'cakes
Macarons
Mini cannelés

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Ile flottante
Corbeille de fruits frais
Selon saison

ANIMATIONS INCLUSES

ANIMATION CRÊPES

Crêpes préparées et servies au buffet, accompagnées de sucre, confitures et Nutella

ANIMATION FONTAINE DE CHOCOLAT

Fontaine de chocolat chaud, dés de fruits frais, bonbons et sucreries

CASCADE DE CHAMPAGNE

Montage en pyramide des coupes de Champagne.
Versement du Champagne* en cascade, devant vos convives

**Champagne en supplément ou fourni par vos soins (droits de bouchons offerts)*

SUPPLÉMENTS

PIÈCE MONTÉE 2 €/choux

Pièce montée conique décorée, servie par un maître d'hôtel au buffet

WEDDING CAKE [Nous consulter](#)

DESSERT SERVI A TABLE

Alternative au buffet événementiel.



Une part de gâteau événementiel
6 €/pers.

OU Trilogie de gâteaux et entremets
10 €/pers.

OU Entremets
10 €/pers.



20
20

 RUBIS RÉCEPTIONS

20
21



BOISSONS

Sélection de boissons désaltérantes et de vins aux caractères tendres, gouleyants et fruités et qui sont parfaitement adaptés à nos plats.



COCKTAILS*

Cocktail champenois
Sangria
Punch

CHAMPAGNES*

Nicolas Feuillatte 32 € la Bouteille (75 cl)
Domaine de Ruinart 55 € la Bouteille (75 cl)

AUTRES BOISSONS

BOISSONS SOFTS

Jus de fruits, Coca-cola

EAUX MINÉRALES

Évian ou Vittel, Badoit ou Perrier

BOISSONS CHAUDES

Café, thé, infusions

VINS ROUGES*

BORDEAUX

- *Château Lamothe* Grand vin de Bordeaux
- *Château Grand Fond* Vin de Bordeaux

BOURGOGNE

- *Mommessin* Côteaux Bourguignon

VAL DE LOIRE

- *Sélection Paul Buisse* Touraine Gamay
- *Sélection Michel Laurent* Chinon grande Réserve

VINS BLANCS*

BORDEAUX

- *Château Les Vergnes* Vin de Bordeaux

ALSACE

- *Riesling* Vallée du Rhin et de la Moselle

ROUSSILLON

- *Picpoul de Pinet* Côteaux du Languedoc

VINS ROSÉS*

BORDEAUX

- *Château Les Vergnes* Vin de Bordeaux

PROVENCE

- *Cascades* Côteaux d'Aix en Provence

OPEN BAR

MISE À DISPOSITION
D'UN OPEN BAR
EN LIBRE SERVICE POUR
LA SUITE DE VOTRE REPAS

Café, thé
Softs et jus de fruits
Eaux plates et gazeuses



* à consommer avec modération. TVA 20%.



20
20

 RUBIS RÉCEPTIONS

20
21



POUR LES ENFANTS

Les enfants participent à la fête, un repas gourmand et équilibré leur a été spécialement conçu.



REPAS ENFANTS

de 3 à 12 ans inclus

18
EUROS TTC



ENTRÉES

1 ENTRÉE AU CHOIX

- Salade de poulet, crudités, maïs, oeuf dur
- Assiette de charcuteries
- Salade parisienne : salade, pomme de terre, jambon

PLATS

1 PLAT AU CHOIX (SERVI À TABLE)

- Hamburger de boeuf, chips
- Filet de volaille sauce beurre blanc
- Nuggets de poulet, Simleys de pomme de terre

DESSERTS

VARIÉTÉ DE DESSERTS

- Sélection «spéciale enfants»

BOISSONS

BOISSONS À VOLONTÉ

- Eau plate
- Coca-Cola
- Jus de fruits

PANIÈRE
DE BONBONS
OFFERTE





20
20

 **RUBIS RÉCEPTIONS**

20
21



LES COMPLÉMENTS

La qualité du service, la décoration ainsi que le matériel sont autant d'ingrédients indispensables à la réussite de votre fête.



Minimum de 60 participants
pleine saison

PERSONNEL

25

EUROS TTC/PERS*

MAÎTRE D'HÔTEL ET CUISINIERS

La qualité et la satisfaction de nos clients étant au cœur de nos préoccupations, vous serez pris en charge du début à la fin de votre réception avec pour seul objectif : contribuer à faire de votre événement un des plus beaux moments de votre vie.

Nous assurons la qualité du service de nos réceptions en prévoyant :

- 1 maître d'hôtel responsable/coordonateur
- 1 maître d'hôtel pour 25 personnes
- 1 cuisinier jusqu'à 50 personnes

MATÉRIEL

15

EUROS TTC/PERS*

TOUT LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE À VOTRE RÉCEPTION EST PRÉVU :

- Verrerie en dur et serviettes en papier pour le cocktail
- Vaisselle complète pour le repas (assiettes, verres, couverts, ...)
- Serviettes en tissu
- Nappage en tissu



DÉCORATION

BUFFETS

Nos buffets sont décorés selon votre thème.

AUTRES ÉLÉMENTS

Pour la décoration des tables ou autres, nous consulter.

DEMANDES SPÉCIALES

MOBILIER

- Châpiteaux, tentes, parasols
- Chaises ...

AMBIANCE

- Lacher de lanternes
- Cérémonie laïque

TRANSPORT

- Limousine
- Voiture avec chauffeur

LIVRAISON

PARIS ET RÉGION PARISIENNE

Livraison offerte sous conditions.

AUTRES RÉGIONS

Tarif sur demande.

* Adultes et enfants.



CONDITIONS GÉNÉRALES

Les présentes conditions générales de ventes sont conclues entre l'acheteur et la société RUBIS Réceptions, S.A.S. inscrite au R.C.S. de Meaux (77) sous le n° 809 617 749 depuis le 16/02/2015, dont le siège social est situé au 39, rue d'Esbyly à Coupvray (77700).

ARTICLE 1^{ER} OBJET

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations contractuelles entre le donneur d'ordre et RUBIS Réceptions, dans le cadre de la vente de marchandises, de prestations de services, la réservation d'une salle, l'animation, la location de matériel et/ou de mobilier, la décoration et autres.

ARTICLE 2 PRIX ET DEVIS

Un devis estimatif est remis ou envoyé par courrier électronique, à la demande du client. Le devis estimatif comporte la désignation et le type de prestations : choix de la salle si nécessaire, prestations traiteur, animations et autre selon la nature de la demande exprimée, la nature des coûts et les coûts. Les prix figurants au devis sont fournis pour la prestation envisagée et la date prévue.

Les prix sont exprimés en euros Toutes Taxes Comprises (TTC). Il incluent la TVA au taux en vigueur au jour de la passation de la commande. Lorsqu'il est fait application d'un nouveau taux de TVA lors de la date de l'événement, RUBIS Réceptions se réserve le droit de modifier le montant TTC afin de recouvrer le nouveau montant de la TVA.

Si la prestation traiteur est assurée par un maître d'hôtel ou un cuisinier alors l'ensemble des postes y compris le matériel et le mobilier sont assujettis au taux réduit de TVA hormis les boissons alcoolisées qui sont invariablement soumises au plus haut taux de TVA.

Les prix sont maintenus à terme, sauf incidence de modifications des barèmes de main-d'œuvre, de fournitures ou de carburant et de taxes fiscales en vigueur. Ces modifications doivent être notifiées et approuvées 1 mois au moins avant la date de la réception.

Les présentes conditions générales de vente ainsi que les tarifs pratiqués peuvent être modifiés à tout moment, sans préavis. Ces modifications seront sans incidence sur les contrats en cours et les offres émises.

ARTICLE 3 ACCEPTATION DU DEVIS ET RÉSERVATION FERME

3 étapes sont prévues :

1. L'acceptation de l'offre qui se fait par retour du devis signé par le client à RUBIS Réceptions, revêtu de la mention « bon pour accord ». L'envoi d'un accord par télécopie, courrier, SMS ou e-mail est admis et accepté.
2. La réservation qui doit être assortie d'un acompte de 50% sur le devis TTC, dans les 10 jours suivant la date de l'acceptation.
3. Le versement du solde, qui devra parvenir au plus tard 10 jours avant la date de la manifestation.

En cas de non-paiement du solde, RUBIS Réceptions se réserve le droit d'annuler la prestation et de lever ses options auprès du ou des prestataire(s) extérieur(s).

Tous les versements d'acompte et la réservation feront l'objet d'une confirmation écrite de la part de RUBIS Réceptions à titre d'accusé de réception ou de reçu. Les acomptes seront encaissés dès réception.

ARTICLE 4 CONFIRMATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre précis de participants doit être confirmé à RUBIS Réceptions, ou à ses représentants, au moins 10 jours avant la date de la réception : ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

Si le nombre de convives devait augmenter dans les 4 jours précédant la réception, RUBIS Réceptions ne pourra assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de l'approvisionnement de ses sous-traitants et moyennant facturation en sus.

Si le nombre de convives confirmé est inférieur à celui du devis, RUBIS Réceptions se réserve le droit de modifier le prix unitaire TTC de façon à répartir ses frais fixes sur l'ensemble des invités. Aucune remise ne pourra être accordée. Un nouveau devis sera établi. Il devra être retourné selon les dispositions de l'article 3. En l'absence de son retour, le nouveau prix qu'il indique sera appliqué d'office, ainsi que le nombre de convives. La préparation des plats ou des buffets tiendra compte également de la nouvelle quantité de convives.

ARTICLE 5 FACTURATION ET CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Une facture est établie au nom du client et lui est adressée directement après la prestation. La facture comporte tous les postes relatifs à la prestation, y compris les achats de dernière minute, les dépannages, les suppléments et les heures supplémentaires. Aucun poste ne devra apparaître sans avoir été préalablement accordé par le client, soit sur le devis de base, soit sur un autre devis. Les accords de dernière minute peuvent être passés par sms.

RUBIS Réceptions accepte le règlement des sommes dues par chèque libellé au nom de RUBIS Réceptions ou d'EMRO Traiteur.

ARTICLE 6 CLAUSE PÉNALE

En application de la loi n° 2001-420 du 15 mai 2001 tout paiement tardif sera assorti de pénalités de retard. Celles-ci sont dues à compter du lendemain de la date de paiement figurants sur la facture et courent jusqu'à la date de leur paiement effectif. Elles sont calculées sur l'intégralité des sommes TTC au taux annuel de 12%. Depuis le 1^{er} janvier 2013, tout retard de paiement donne lieu, en plus des pénalités de retard suscitées, au versement par l'acquéreur d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant minimal de 40 €. Si les frais de recouvrement venaient à dépasser le montant de l'indemnité forfaitaire, le créancier pourra demander sur justification une indemnisation complémentaire.

ARTICLE 8 LIVRAISON

La livraison des marchandises est assurée par véhicule réfrigéré ou par caisse traiteur. Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande au moment de la livraison.

Les produits livrés doivent être consommés dans un délai maximum de 3 heures après leur livraison ou conservés dans un endroit frais et sec et consommés le jour même.

Le client devra s'assurer que la livraison se fera dans des conditions normales et acceptables (emplacement pour garer le véhicule de livraison, rez-de-chaussée, accès facile...). En cas de difficulté (étages, lieux exigus, caves...), RUBIS Réceptions se réserve le droit de refuser de travailler ou de facturer un supplément de 120 € HT.

En cas de livraison seule, l'ensemble de la prestation est assujéti au taux de TVA le plus fort et des frais de livraison sont établis en fonction de la distance à parcourir.

Le client n'est en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise en cas de retard de livraison exceptionnel lié à des causes extérieures (embouteillage, accident non responsable, panne mécanique, manifestations, grèves, incidents climatiques, sinistres affectant nos installations ou nos véhicules...).

ARTICLE 9 ANNULATION

Toute annulation de la part du client doit être communiquée par écrit. Si une annulation intervient moins de 10 jours calendaires avant la date de début de la prestation, même en cas de force majeure, RUBIS Réceptions facturera les sommes qu'elle aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de cette prestation, conformément à l'article L 920-9 du code du travail. RUBIS Réceptions se réserve donc le droit de facturer des frais d'annulation pouvant atteindre la totalité du prix de la prestation.

ARTICLE 10 RESPONSABILITÉ

RUBIS Réceptions décline toute responsabilité sur les risques encourus par les clients qui insisteraient pour emporter les produits restants.

ARTICLE 11 ENGAGEMENT QUALITÉ

RUBIS Réceptions est particulièrement attentif à la qualité de ses produits et prestations. Cet engagement se traduit par une sélection stricte de ses approvisionnements, la sensibilisation du personnel aux normes d'hygiène, de sécurité et de qualité, le contrôle du nettoyage et de la désinfection de ses locaux.

RUBIS Réceptions sélectionne avec le plus grand soin ses fournisseurs et sous-traitants et contrôle régulièrement la qualité de leurs produits. L'engagement qualité s'inscrit dans une démarche d'excellence. RUBIS Réceptions veille au professionnalisme du personnel, à la qualité de l'accueil et des échanges, à la loyauté et au respect des engagements.

ARTICLE 12 RÉCLAMATIONS

Lors d'une livraison seule, toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

Lors d'une livraison assortie d'une prestation par le personnel de RUBIS Réceptions, toute réclamation ne sera prise en considération que si elle est signifiée par écrit à RUBIS Réceptions dans un délai de 72 heures après la fin de la prestation. Toute réclamation portant sur la facture doit être stipulée par écrit dans un délai de 10 jours suivant la date inscrite sur ladite facture.

Dans le cas d'une contestation justifiée, RUBIS Réceptions pourra, après entente avec le client ou à sa seule discrétion, prendre des mesures compensatoires.

ARTICLE 14 ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Tout litige relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat est soumis au droit français. À défaut d'accord amiable, la seule juridiction reconnue et acceptée par les parties est le Tribunal de Commerce de Meaux.

CONDITIONS PARTICULIÈRES

ARTICLE 15 MATÉRIEL ET MOBILIER

Le matériel de service, la platerie, la décoration et le nappage des buffets sont la propriété de RUBIS Réceptions.

La vaisselle, les verres, les couverts, les nappes et les serviettes en tissu sont loués par RUBIS Réceptions et mis à la disposition du client, le temps de la prestation. Il appartient au client de vérifier la conformité du matériel lors de sa livraison et de sa reprise.

Le client sera seul responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causée par les participants et/ou par le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à RUBIS Réceptions et sur ceux mis à la disposition de l'organisateur à titre de location ; il fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Tout matériel non rendu, détérioré ou cassé sera facturé par RUBIS Réceptions sur la base de 2,5 fois son prix d'achat.

Sauf demande expresse de la part du client, le mobilier n'est pas fourni par RUBIS Réceptions. Il appartient donc au client de s'assurer préalablement de la mise à disposition de mobilier approprié et en nombre suffisant pour la bonne exécution de la prestation. Le mobilier devra impérativement être mis en place avant l'arrivée du personnel de RUBIS Réceptions. Le démontage et le rangement du mobilier n'incombe pas à RUBIS Réceptions.

Par ailleurs, le client pourra, s'il le désire, louer du mobilier par l'intermédiaire de RUBIS Réceptions. Le mobilier ainsi loué fera l'objet d'un devis et d'une facturation complémentaire. L'installation et le démontage de ce mobilier sera assuré par le personnel de RUBIS Réceptions ou son prestataire. Néanmoins, le client est seul responsable de la dégradation ou de la détérioration de mobilier depuis sa livraison, jusqu'à sa reprise.

ARTICLE 16 LOCATION D'INSTALLATION DÉMONTABLE

En cas de location d'une installation démontable (tente, chapiteau...) pour le déroulement de la réception, par l'intermédiaire de RUBIS Réceptions, le client ne pourra apporter de modifications aux installations louées sans l'accord écrit de RUBIS Réceptions, sous peine d'engager sa responsabilité.

Le client supportera l'entière responsabilité des dommages éventuellement causés de son fait aux installations et devra en assumer les conséquences financières. RUBIS Réceptions décline toute responsabilité en cas de non-utilisation, évacuation, démontage des installations pour cause de force majeure et notamment d'intempéries (tempête, orage, violentes averses...).

ARTICLE 17 LIEUX DE RÉCEPTION

Si la prestation doit se dérouler en plein air, le client devra prendre toutes les dispositions nécessaires à la poursuite de la prestation sans inconvénient pour le personnel et le matériel de RUBIS Réceptions en cas d'intempérie.

Dans le cas d'une location de salle par l'intermédiaire de RUBIS Réceptions, ce sont les dispositions prévues aux CGV du bailleur qui seront appliquées. RUBIS Réceptions s'engage à les porter à la connaissance de son client. Dès que le contrat est signé les CGV du bailleur sont réputées lues et acceptées par le client.

ARTICLE 18 ASSURANCES

Les risques de perte, de casse, de dégradation ou de disparition du matériel, mobilier et des biens présents sur les lieux de la réception ne peuvent être couverts par l'assurance de RUBIS Réceptions et restent à la charge effective du client.

Le client devra vérifier auprès de sa compagnie d'assurance que l'ensemble de la prestation est bien couverte par son contrat. Dans le cas contraire, le client devra impérativement souscrire une assurance complémentaire.

ARTICLE 19 ANIMATIONS

En cas d'animation musicale, le client sera redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

RUBIS Réceptions émet des réserves pour toutes les prestations prévoyant une grillade, un barbecue..., et qui sont sous le coup d'un arrêté préfectoral. RUBIS Réceptions ne pourra assumer celles-ci.

ARTICLE 20 ANNONCES RÉGLEMENTAIRES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Veuillez le consommer avec modération.

Les photos éditées sur notre site Internet ou sur nos plaquettes sont, en majorité, les vues de nos propres créations mais ne sont pas pour autant contractuelles. Leur reproduction, même partielle est strictement interdite.