



# RUBIS RÉCEPTIONS



VOS RÊVES  
VONT DEVENIR  
RÉALITÉ ...



ÉDITION  
2018-2019

Pour comprendre et analyser les souhaits de nos clients, nous allons à leur rencontre. Ainsi, nous garantissons un haut niveau de qualité et une parfaite adéquation entre leurs attentes et la réponse apportée.

Tout est pris en compte : la nature de l'événement, les lieux, les convives, les préférences culinaires et, bien entendu, le budget.

Chaque prestation devient unique et parfaitement adaptée à son contexte pour que les rêves deviennent réalité.

 **RUBIS RÉCEPTIONS**

TRAITEUR



VOS RÊVES  
VONT DEVENIR  
RÉALITÉ ...



COCKTAILS, VIN D'HONNEUR



REPAS ÉVÉNEMENTIELS



BUFFETS, CATERINGS



ANIMATIONS



BOISSONS



POUR LES ENFANTS



ACCUEILS, PAUSES



COFFRETS REPAS



LES INDISPENSABLES



PETITES FOLIES



SALLES DE RÉCEPTION

# NOS EXIGENCES : LA QUALITÉ, LA GÉNÉROSITÉ, L'HYGIÈNE.



## QUALITÉ

Notre exigence de qualité est définie au plus haut point. Elle se traduit par une sélection minutieuse des produits, la recherche de saveurs équilibrées et la quête d'originalité. Cette exigence se retrouve à tous les points de nos prestations depuis les approvisionnements jusqu'à la relation client en passant par le service et la fourniture d'une cuisine raffinée et innovante.

## GÉNÉROSITÉ

L'un des points forts de nos prestations réside dans la générosité du chef. La quantité s'adjoint à la qualité pour une satisfaction gourmande de nos clients et de leurs invités.

## HYGIÈNE

Le nouveau laboratoire de production situé à Marne-la-Vallée est doté des dernières installations respectant les normes d'hygiène et de sécurité les plus strictes. Les équipes de production évoluent dans les meilleures conditions de préparation garantissant la fraîcheur des produits et la sécurité de tous.



20  
18

 RUBIS RÉCEPTIONS

20  
19



## 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

##### 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

##### GÂTEAU SALÉ

- Gâteau de carotte au Parmesan et cerfeuil, œufs de Lump

##### MINI-BLINIS ET MINI-BUN'S

- Ronde de blinis et leurs saveur du monde : tarama, guacamole, houmous
- Mini-bun's de rillettes de canard et éclats de pistaches

##### WRAPS (TORTILLA DE BLÉ)

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

##### MINI-CRISTALLINES

- Légumes du soleil en crumble
- Crème de courgettes, fêta, tomate confite
- Crevette douce aux agrumes et à l'aneth

##### PAIN POLAIRE

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

##### MAKIS

- Avocat, concombre, surimi
- Saumon cru, miettes de crabe

##### FRAÎCHEURS

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

##### FOURS SALÉS CHAUDS

- Quiche, pizza, croque monsieur, bouchée d'escargot, feuilleté de saucisse, feuilleté de saumon, tournade de fromage, ...

#### BOISSONS

##### 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.



20  
18

 RUBIS RÉCEPTIONS

20  
19



## REPAS ÉVÉNEMENTIEL

Autour de nos tables soigneusement préparées, les convives s'installent et sont servis par des maîtres d'hôtel expérimentés.



### MENU DÉLICE

1

#### ENTRÉE

##### SALADE LANDAISE

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

##### 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)

##### DÉLICE 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

##### CONSOMMÉ DU POTAGER REVISITÉ

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

1

#### PLAT

##### 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

##### PIÈCE DE BOEUF, SAUCE BORDELAISE OU SAUCE POIVRE

##### PAVÉ DE SAUMON, SAUCE CITRONNÉE

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

#### BOISSONS

##### EAUX

Eau plate et eau gazeuse

##### VINS

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



20  
18

 **RUBIS RÉCEPTIONS**

20  
19



## REPAS ÉVÉNEMENTIEL

Autour de nos tables soigneusement préparées, les convives s'installent et sont servis par des maîtres d'hôtel expérimentés.



### MENU GOURMAND

#### 1 ENTRÉE

##### COMPOSÉE PÉRIGOURDINE

Magret de Canard fumé au bois de Hêtre, Foie gras, haricots verts, pignons de pain, Balsamique

##### BROCHETTE DE SAINT JACQUES

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

##### ROUGETS À LA PROVENÇALE

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

##### DÉLICE À L'ITALIENNE

Antipasti de légumes grillés, chiffonnade de jambon d'Aoste et Parmesan

##### TENDRESSE DE CHAVIGNOL

Crottins de Chavignol sur mesclun de salade fraîche et abricot (servi chaud)

##### DOUCEUR DE FOIE GRAS

Méli mélo de Foie gras mi-cuit et pommes fruits poêlée

#### 1 PLAT

##### PARMENTIER DE CANARD CONFIT AUX HERBES

##### SUPRÊME DE PINTADE, SAUCE FORESTIÈRE

##### SOURIS D'AGNEAU, SAUCE AU THYM

##### MAGRET DE CANARD ET POIRE POCHÉE AU VIN DE BORDEAUX

##### PIÈCE DE BOEUF, SAUCE PÉRIGOURDINE OU SAUCE POIVRE

##### FILET DE SANDRE, SAUCE CHAMPAGNE

#### 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

#### BOISSONS

##### EAUX

Eau plate et eau gazeuse

##### VINS

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



20  
18

 RUBIS RÉCEPTIONS

20  
19



## REPAS ÉVÉNEMENTIEL

Autour de nos tables soigneusement préparées, les convives s'installent et sont servis par des maîtres d'hôtel expérimentés.



### MENU PRESTIGE

#### 1 ENTRÉE

##### BALLADE PÉRIGOURDINE

Mi cuit de Foie gras de Canard, Sel de Guérande et Poivre concassé, briochine aux figues

##### MÉLI MÉLO DE SAINT JACQUES ET GAMBAS

Brochette de Saint Jacques, Gambas grillées, julienne de légumes et sauce beurre blanc (servi chaud)

##### CASSOLETTE DE LA MER

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

##### TRIO DE FOIE GRAS

Sucette de Foie gras aux pralins, mi cuit de Foie gras et Foie gras poêlé, gelée de Myrtilles

##### PASTILLA DE CANARD

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

##### VOYAGE NORDIQUE

Saumon fumé, Flétan fumé et Haddock fumé, crème fraîche, citron et toasts chauds

##### DÉLICE NORMAND

Millefeuille de Veau et pommes fruits, sauce au cidre normand (servi chaud)

#### 1 PLAT

##### CARRÉ D'AGNEAU AU THYM FRAIS, JUS D'AGNEAU

##### MÉDAILLON DE VEAU, SAUCE FORESTIÈRE

##### FILET DE BOEUF ROSSINI, PAIN TOASTÉ, FOIE GRAS, SAUCE AU PORTO

##### MAGRET DE CANARD AUX CÈPES, SAUCE AUX ÉPICES DOUCES ET À L'ÉRABLE

##### SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX HERBES

##### FILET DE BAR AUX HERBES PROVENÇALES

#### 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

#### BOISSONS

##### EAUX

Eau plate et eau gazeuse

##### VINS

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



20  
18

 RUBIS RÉCEPTIONS

20  
19



## BUFFET ÉVÉNEMENTIEL

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



## BUFFET GOURMAND

*avec plat chaud servi au buffet*

### ENTRÉES

#### COMPOSÉE PÉRIGOURDINE

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

#### COCKTAIL DE CREVETTES ET COEUR DE PALMIER

#### LÉGUMES GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE AUX HERBES DE PROVENCE ET COPEAUX DE PARMESAN

#### CREVETTES AUX AGRUMES ET CHAPELURE DE COCO

#### SALADE FRAÎCHEUR

Crudités, fêta, pain pita frit et crème de grenade

#### MÉLI MÉLO DE DEUX BILLES

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

#### ROSACE DE CHARCUTERIES DE NOS TERROIRS

#### MELON FRAIS (SELON SAISON)

1

### PLAT

#### SUPRÊME DE VOLAILLE À LA CRÈME DE CURRY

#### SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE

#### BOEUF À LA FAÇON BOURGUIGNON

#### BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

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

### BOISSONS

#### EAUX

Eau plate et eau gazeuse

#### VINS

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



20  
18

 RUBIS RÉCEPTIONS

20  
19



## BUFFET ÉVÉNEMENTIEL

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



## BUFFET PRESTIGE

avec plat chaud servi à table

### ENTRÉES

#### COMPOSÉE PÉRIGOURDINE

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

#### COCKTAIL DE CREVETTES ET COEUR DE PALMIER

#### LÉGUMES GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE AUX HERBES DE PROVENCE ET COPEAUX DE PARMESAN

#### CREVETTES AUX AGRUMES ET CHAPELURE DE COCO

#### SALADE FRAÎCHEUR

Crudités, féta, pain pita frit et crème de grenade

#### MÉLI MÉLO DE DEUX BILLES

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

#### ROSACE DE CHARCUTERIES DE NOS TERROIRS

#### MELON FRAIS (SELON SAISON)

1

### PLAT

#### PARMENTIER DE CANARD CONFIT AUX HERBES

#### SUPRÊME DE PINTADE, SAUCE FORESTIÈRE

#### SOURIS D'AGNEAU, SAUCE AU THYM

#### MAGRET DE CANARD ET POIRE POCHÉE AU VIN DE BORDEAUX

#### PIÈCE DE BOEUF, SAUCE PÉRIGOURDINE OU SAUCE POIVRE

#### FILET DE SANDRE, SAUCE CHAMPAGNE

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

### BOISSONS

#### EAUX

Eau plate et eau gazeuse

#### VINS

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



20  
18

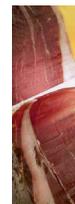
 RUBIS RÉCEPTIONS

20  
19



## ANIMATIONS

Les animations ajoutent de la valeur à la fête.  
Elles permettent aux convives de se faire servir et de déguster  
un met tout juste préparé à leur intention.



30 PERSONNES MINIMUM

### ANIMATIONS SALÉES

#### ANIMATION FOIE GRAS

Petits pains aux noix, aux raisins, sel de Guérande et chutney de Figues

#### ANIMATION JAMBON DE PAYS

Découpe de Jambon de Pays, toast de ficelles grillées aillées à l'huile d'olive

#### ANIMATION SOUPES

Différentes recettes originales, servies avec croûtons et pain Pita frit

#### ANIMATION PANINI

Différents parfums de Panini :

- Tomate-Mozzarella
- Jambon-fromage italien
- Thon-Mozzarella

#### ANIMATION SUD OUEST

Découpe de magrets de canard sautés sur plancha, accompagnés de pomme fruit et sauce au miel

#### ANIMATION FOIE GRAS POËLÉ

Petits pains aux noix, aux raisins, sel de Guérande et poivre mignonette

#### ANIMATION SAUMON FUME

Découpe de Saumon fumé, pomme de terre ratte cuite sur du gros sel, beurre motte et crème de ciboulette

#### ANIMATION GAMBAS SAUTEES

Gambas sautées au wok, accompagnées de petits légumes et sauce Nuoc Nam

### ANIMATIONS SUCRÉES

#### ANIMATION BRETONNE

Mini crêpes bretonnes, sucre cristal, confitures, Nutella



#### ANIMATION FONTAINE DE CHOCOLAT

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





20  
18

 RUBIS RÉCEPTIONS

20  
19



## 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

### 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

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

#### WEDDING CAKE

## DESSERT SERVI A TABLE

Alternative au buffet événementiel.



Une part de gâteau événementiel

**OU**

Trilogie de gâteaux et entremets

**OU**

Entremets



2018

 RUBIS RÉCEPTIONS

2019



## 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*
- *Domaine de Ruinart*

### AUTRES BOISSONS

#### BOISSONS SOFTS

Jus de fruits, Coca-cola

#### EAUX MINÉRALES

Évian ou Vittel, Badoit ou Perrier

#### BOISSONS CHAUDES

Café, thé, infusions

## 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



### VINS ROUGES\*

#### BORDEAUX

- *Château Lamothe* Grand vin de Bordeaux
- *Château Les Vergnes* 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

#### BOURGOGNE

- *Bourgogne Aligoté* Vin de Bourgogne

#### ROUSSILLON

- *Picpoul de Pinet* Côteaux du Languedoc

### VINS ROSÉS\*

#### BORDEAUX

- *Château Les Vergnes* Vin de Bordeaux

#### PROVENCE

- *Cascades* Côteaux d'Aix en Provence



\* à consommer avec modération. TVA 20%.



2018



RUBIS RÉCEPTIONS

2019



## 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



#### 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  
18

 RUBIS RÉCEPTIONS

20  
19



## 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 participants  
pleine saison

**60**  
PERSONNES

### PERSONNEL

#### 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

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.



## 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<sup>ER</sup> 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<sup>er</sup> 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 assujetti 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. A 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.



 **RUBIS RÉCEPTIONS**

**0 972 43 70 30**  
[rubis@rubis-receptions.fr](mailto:rubis@rubis-receptions.fr)  
[www.rubis-receptions.com](http://www.rubis-receptions.com)



PARIS • RÉGION PARISIENNE • MARNE-LA-VALLÉE