

CALIX

RESTAURANT
TRAITEUR



CAVE À VIN
TERRASSE

Ci-dessous notre offre pour votre cocktail
- COCKTAIL PRIVATISATION -

Pièces salées

Planche de charcuteries fines & fromages affinés
Planche truffée (*jambon blanc à l'os truffé, saucisson truffé et fromage truffé*)
Toast de foie gras mi-cuit, magret fumé et confiture de figes
Verrine saumon label rouge mariné et avocat
Sablé au parmesan, mousse de fromage frais au poivre
Sandwich Club œuf fermier et truffe
Mini burger au poulet fermier façon césar
Gambas croustillante, sauce aigre douce
Saint-Jacques, fondue de poireaux
Brochette de magret de canard au miel

Pièces sucrées

Mousse au chocolat à la fleur de sel et pépites de chocolat
Financier pistache éclats de noisettes
Mini Pavlova à la fève de tonka, framboise et menthe fraîche

Boissons

Sélection de vins de notre cave en blanc, rosé et rouge.
1 bouteille pour 3 personnes.
Eaux minérales plates et gazeuses. Jus de fruits.

COCKTAIL COMPLET 38€/personne

Privatisation incluse dans le prix

(Prix forfaitaire pour un minimum de 20 personnes).

Les prix s'entendent TTC.

20 à 30 pers. terrasse couverte

40 à 50 pers. toute la terrasse

+ 75 pers. l'ensemble du restaurant



Conditions

Acomptes de réservation

Le devis doit être validé **7 jours avant l'événement**. Au-delà la date retenue pour la prestation ainsi que la disponibilité des matériels ne pourront plus être garantis.

Toute réservation doit être accompagnée du versement d'un acompte correspondant à 30 % du montant du devis total TTC.

Si les acomptes ne sont pas perçus en totalité dans un délai de 7 jours avant la prestation, nous nous réservons le droit d'annuler sans qu'aucune indemnité pour préjudice ne soit réclamée par le client.

En cas de report ou d'annulation par le client de la date de réception pour quelques causes que ce soit, l'acompte sera conservé par le Calix.

Règlement

Nous privilégions le règlement le jour de l'évènement **par une seule personne**. Cependant, les suppléments hors formule pourront être réglés par une tierce personne.

Modifications

Le nombre d'invités doit être confirmé **4 jours avant la date de votre événement**.

Si le client ne confirme pas dans le délai de 4 jours, la facturation s'établira sur la base du devis validé.

Responsabilité

Le Client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, à la vérification des identités, à l'âge, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du Calix ne pourra être mise en cause.

Le client assume les casses et dégradations, ainsi que les comportements inappropriés de ses convives qui pourraient engendrer des dégâts matériels. Des frais de remise en état pourront être facturés.

Réservation du personnel

Si vous optez pour l'option après minuit, il vous faudra prévenir **7 jours avant la date** de votre événement. Si nous n'avons aucune confirmation dans ce délai, la clôture sera fixée à l'heure de fermeture classique du restaurant soit minuit. Si vous souhaitez rester plus tard, il faudra compter 140 euros pour deux serveurs pour deux heures (départ à **01h30** + ½ heure de nettoyage après votre départ)

Musique

Pour le divertissement de votre soirée, nous mettons à disposition une enceinte pour écouter vos playlists préférées. Cependant, nous restons ferme à ce sujet, la musique reste une musique de fond. Il s'agit de votre responsabilité de respecter la plénitude du voisinage.

Si les consignes ne sont pas respectées, l'équipe du **Calix se désolidarise de tout paiement en cas d'amende pour tapage nocturne**.

Options

Concernant le droit de bouchon, 9€ seront facturés pour le vin (75cl) et 12€ pour le Champagne (75cl).

Vous reconnaissez avoir pris connaissance des conditions.

Signature