PIVANO®

frais, naturel et cuisiné

# Carte traiteur

Avril 2024

www.pivano.fr

Commande en ligne

## Les Pauses Déjeuners

En sac papier ou boîte recyclable, faciles à transporter, les formules snack, ce sont des offres repas sur le pouce, sans pour autant oublier l'équilibre de votre déjeuner !

Toute la gamme, au plus tard la veille avant 16H00

## Les Plateaux Repas

Individuels, les plateaux repas allient praticité d'un repas complet et gourmand, au temps précieux de vos journées. Découvrez tous les mois, un plateau de saison, pour varier vos plaisirs et chaque jour le plateau du marché, la surprise du chef !

Toute la gamme, au plus tard la veille avant 17H00 et sur une sélection, le jour même avant 9H00

## Les Coffrets Cocktail

Invitation à une balade gourmande sur le marché des saveurs PIVANO ! Garnissez votre panier au détour de l'étal du primeur, du poissonnier, du pâtissier…et composez votre cocktail ou buffet !

Toute la gamme, au plus tard la veille avant 16 H00

## Pour commander, c'est simple :

## Rêvez, on s'occupe de tout !

PIVANO organise vos réceptions, buffet, déjeuner ou dîner, petit déjeuner, congrès, séminaire jusqu'à 1500 personnes… Une équipe de professionnels met à votre disposition sa passion de la cuisine, son expérience et savoir-faire pour la réussite de vos évènements gourmands !
Une question ? Un projet ? Contactez-nous !

## Service commercial

Du Lundi au Vendredi de 8H à 18H00


☎ 04 76 50 62 13

✉ contact@pivano.fr

🛒 www. pivano.fr

# Les pauses déjeuners

## Individuel

### Au menu

Bag gourmand. Un délicieux repas complet à choisir selon vos envies !

| | HT | TTC |
|---|---|---|
| **Sandwich** | | |
| * Sandwich gourmand du jour + dessert + boisson | Sur devis | |
| **Salade** | | |
| * Grande salade de saison + dessert + boisson | Sur devis | |
| **Pâtes** | | |
| * Pâtes cuisiné maison + dessert + boisson | Sur devis | |

## A partager

### A partager

Des plateaux de produits frais à partager en toute convivialité !

| | | HT | TTC |
|---|---|---|---|
| **Sandwichs** | | | |
| * Mini sandwichs de saison | 20 | 57.00 | 62,70 |
| **Salades** | | | |
| * Mini salades de saison | 10 | 39.00 | 42,90 |
| **Quiche** | | | |
| * Recettes de saison | 32 | 45,00 | 49,50 |
| **Desserts** | | | |
| * Duo de Tiramisu au spéculoos et mousse chocolat maison | 10 | 39,00 | 42,90 |
| **Desserts** | | | |
| * Salade de fruits frais coupés « minute » à la menthe | 10 | 39,00 | 42,90 |

Produits frais et de saison

Emballage Biodégradable

Livraison gratuite à partir de 120 € ht de commande

Commande en ligne sur www.pivano.fr

## Contactez nous !

Livraison gratuite à partir de 120 € ht

Minimum de commande de 50 € ht

# Les Plateaux repas

Un repas complet de saison frais, naturel et cuisiné.
Le spécialiste des plateaux repas pour entreprises.

## Les plateaux
## DU MARCHÉ

Entrée du marché

Plat cuisiné du jour

La boîte de fromages affinés et fruit sec

Dessert gourmand du jour

Commande au plus tard, le jour même avant 9h00

| | | |
|---|---|---|
| Plateau du marché viande | 19,80 € HT | 21,78 € TTC |
| Plateau du marché poisson | 19,80 € HT | 21,78 € TTC |

## Le plateau
## DU MOIS

Salade d'asperges fraiches, et verdure de printemps, vinaigrette à l'ail des ours

Filet de poulet farci au épinard et ricotta, gnocchetti au pesto & roquette, légumes de saison

La boîte de fromages affinés et fruit sec

Dessert gourmand du jour

Commande au plus tard, le jour même avant 9h00

20,90 € HT
22,99 € TTC

## Le plateau
## SARRASIN

Maki d'asperge, mangue et avocat, salade de choux aux graines de sésames

Duo de poisson frais, sarrasin grillé, farandole de jeunes légumes, huile de crustacés

La boîte de fromages affinés et fruit sec

Dessert gourmand du jour

Commande au plus tard, le jour même avant 17h00

22,50 € HT
24,75 € TTC

## Le plateau
# PARMESAN

Tarte croustillante au parmesan , jeunes légumes de Printemps, crème de Mascarpone salade d'herbe fraiche

Roti de bœuf aux poivres, pommes de terre du jour, légumes de saison, sauce tartare

La boîte de fromages affinés et fruit sec

Dessert gourmand du jour

Commande la veille avant 17h00

23,50 € HT
25,85 € TTC

## Le plateau
# VEGETARIEN

Sur demande

Une entrée végétarienne de saison

Un assortiment de légumes frais et cuisinés : pochés, poêlés, rissolés, grillés, sautés, glacés,

La boîte de fromages affinés et fruit sec

Dessert gourmand du jour

Commande la veille avant 17h00

21,50 € HT
23,65 € TTC

## Les plateaux
# SPECIAUX

Sur simple demande, nous préparons votre plateau repas complet dans le respect de vos envies, votre régime ou votre intolérance

Sans gluten

Spécifique

Végan

Commande la veille avant 17h00

21,50 € HT
23,65 € TTC

Commande au plus tard la veille avant 12h00

# Les Coffrets Cocktail

Invitation à une balade gourmande sur le marché des saveurs PIVANO ! Garnissez votre panier au détour de l'étal du primeur, du poissonnier, du pâtissier…et composez votre cocktail ou buffet !

## LE PRIMEUR

### Salades de saison

| | Nbe pcs | HT | TTC |
|---|---|---|---|
| Recette du jour de saison | 12 | 38 € | 41,80 |

### La boite de légumes

| | | | |
|---|---|---|---|
| Un assortiment de petits légumes frais de saison et à déguster avec une crème fromage frais et ciboulette | 20/25 pers | 58 € | 63,80 |

### Mini bols maraîchers

| | | | |
|---|---|---|---|
| Potimarron, champignons des bois et châtaignes | 15 | 38 € | 41,80 |
| Crème de houmous, poivrons et olives, salade d'herbes fraiches | 15 | 38 € | 41,80 |

### Petits farcis Provençaux

| | | | |
|---|---|---|---|
| Petits légumes farcis de saison (légumes suivant arrivages) – *saison Printemps & été Tomates, Courgettes, Poivrons, Aubergines, Champignons* | 18 | 44 € | 48,40 |

## LE BOULANGER

### Gougère et feuilletés

| | Nbe pcs | HT | TTC |
|---|---|---|---|
| Gougères au Comté et graines de pavots | 36 | 28 € | 30,80 |
| Assortiment de 4 mini feuilletés : Epinard ricotta – Mini saucisse béchamel – Tomates marinées et olives – Chèvre aux courgettes et pesto | 32 | 33 € | 36,30 |
| Feuilletés roulés tomate et olives | 32 | 35 € | 38,50 |

### Quiches et pizza

| | | | |
|---|---|---|---|
| Assortiment de 5 mini tartes salées | 25 | 32 € | 35,20 |
| Pizza méditerranéenne aux herbes de Provence | 32 | 32 € | 35,20 |
| Pissaladière aux oignons confits, anchois et olives | 32 | 32 € | 35,20 |

### Navettes et bruschetta

| | | | |
|---|---|---|---|
| Navette poulet grillé sauce tartare, câpres & persil | 16 | 34 € | 37,40 |
| Navette tartare aux 2 saumons, citron & ciboulette | 16 | 39 € | 42,90 |
| Bruschetta de fromage de chèvre au miel et basilic | 20 | 32 € | 35,20 |
| Bruschetta grillée de saison | 20 | 32 € | 35,20 |

### Mini sandwichs

| | | | |
|---|---|---|---|
| Mini pita au poulet satay et légumes croquants | 16 | 35 € | 38,50 |
| Mini baguettine gourmande du jour | 30 | 57 € | 62,70 |

### Pain surprise

| | | | |
|---|---|---|---|
| Assortiment de mini Fingers sandwichs : Saumon fumé à l'aneth, Rillette de canard à la crème de pistache, Poulet & parmesan et moutarde à l'ancienne, Tzatzíki, Fromage chèvre & abricot. | 60 | 64 € | 70,40 |

## LE POISSONNIER

### Saumon et rouget

| | Nbe pcs | HT | TTC |
|---|---|---|---|
| Blinis de saumon fumé maison aux 5 baies | 24 | 46 € | 50,60 |
| Tartine de rougets grillés et tapenade Provençale | 20 | 38 € | 41,80 |

### Crevettes

| | | | |
|---|---|---|---|
| Blinis de crevette et guacamole d'avocat | 24 | 42 € | 46,20 |
| Pic de crevettes au piment d'Espelette et chorizo | 21 | 39 € | 42,90 |

## LE TRAITEUR

### Les cuisines du marché

| | Nbe pcs | HT | TTC |
|---|---|---|---|
| <u>Le marché du monde</u><br>- Mini bouchons de chèvre frais au jambon sec<br>- Accras de morue, sauce piquante<br>- Brochettes de tomates, olives et mozzarella *<br>- Crevettes aux épices<br>- Brochettes de poulet satay et sésame<br>- Pruneaux grillés au lard | 80 | 66 | 72,60 |

### Sélections traiteur

| | | | |
|---|---|---|---|
| Œuf en coquille au saumon fumé et ciboulette | 20 | 52 € | 57,20 |
| Beef & cheese burger au « Fromage de Comté » | 24 | 46 € | 50,60 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| * Mini burger végétarien aux champignons et Comté | 24 | 46 € | 50,60 |
| * Tartelette de magret fumé et mousse de foie de canard aux abricots | 24 | 42 € | 46,20 |
| * Cube de polenta au Parmesan et petits légumes, sauce pesto roquette | 24 | 34 € | 37,40 |
| * Falafel de pois chiche, yaourt à la menthe et coriandre | 30 | 34 € | 37,40 |

## Les boites à picorer

| | | | |
|---|---|---|---|
| * **La boite charcutière :** un assortiment de Jambon sec, Rosette, Jambon au torchon, Filet mignon de Porc, Poulet aux épices et Mousse de foie de canard | 20/25 pers | 86 € | 94,60 |
| * **La boite de légumes :** Un assortiment de petits légumes frais de saison à déguster avec une crème fromage frais et ciboulette | 20/25 pers | 58 € | 63,80 |
| * **La boite fromagère :** un assortiment de 6 fromages AOP : Bleu du Vercors ou Fourme d'Ambert,, Buche de chèvre Saint Maure, Comté, Tomme de Savoie, Saint Marcellin, Crème de Roquefort aux noix | 20/25 pers | 86 € | 94,60 |

Toutes nos boites à picorer sont accompagnées d'une corbeille de pains tranchés, de sauce et/ou garnitures

* Recette végétarienne

# LE FROMAGER

| | Nbe pcs | HT | TTC |
|---|---|---|---|
| **Marcellinette** | | | |
| * Mini tartine de Saint Marcellin affiné aux noix | 20 | 32 € | 35,20 |
| **Choux aux Roquefort** | | | |
| * Mini choux à la crème de Roquefort, noix et persil | 24 | 32 € | 35,20 |

# LE PÂTISSIER

| | Nbe pcs | HT | TTC |
|---|---|---|---|
| **Mini tartelettes Maison** | | | |
| * Fruit frais de saison | 24 | 34 € | 37,40 |
| * Chocolat noir | 24 | 34 € | 37,40 |
| * Noix de Grenoble et caramel au beurre salé | 24 | 34 € | 37,40 |
| * Amandes et caramel au beurre salé | 24 | 34 € | 37,40 |
| * Citron meringuée | 24 | 34 € | 37,40 |
| **Les mini bols gourmands** | | | |
| * Tiramisu au mascarpone et spéculoos | 15 | 32 € | 35,20 |
| * Mousse au chocolat Liégeois | 15 | 32 € | 35,20 |
| **Macarons** | | | |
| * Boite à délice de macarons, bouchons et orangettes | 75 | 80 € | 88,00 |
| * Assortiment de mini macarons | 28 | 36 € | 39,60 |
| **Baba et choux** | | | |
| * Mini Paris Brest tradition | 24 | 32 € | 35,20 |
| * Mini baba au rhum à la chantilly et framboise | 20 | 30 € | 33,00 |
| **Petits fours sucrés** | | | |
| * Tartelette citron - Carré opéra - Barquette framboise - Carré pistache - Mini éclair café - Carré pomme & cassis - Barquette abricot - Mini éclair chocolat - Tartelette chocolat. | 26<br>53 | 34 €<br>65 € | 37,40<br>71,50 |
| **Petits fours chocolat** | | | |
| * Savarins au whisky - Feuillantines riz - Mendiants Gianduja noix & pistache - Financiers griottes - Moelleux thé & ganache - Duo Gianduja amande & pistache - Carrés feuillantine chocolat café. | 24<br>48 | 35 €<br>66 € | 38,50<br>72,60 |

# PETITS DEJEUNERS et PAUSES

| | Nbe pcs | HT | TTC |
|---|---|---|---|
| **Mini viennoiseries et chouquettes** | | | |
| * Assortiment de mini viennoiseries | 24 | 30 € | 33,00 |
| * De délicieuses chouquettes aux grains de sucre | 30 | 22 € | 24,20 |
| * Mini chausson aux pommes | 12 | 23 € | 25,30 |
| * Mini tresse noix de pecan | 12 | 23 € | 25,30 |
| **Mini gourmandises** | | | |
| * Mini carré brownie | 24 | 30 € | 33,00 |
| * Cake marbré vanille & chocolat | 24 | 25 € | 27,50 |
| * Torsade chocolat & amandes | 30 | 32 € | 35,20 |
| * Bouchon au chocolat et amandes | 24 | 32 € | 35,20 |
| * Bouchon à la châtaigne | 24 | 32 € | 35,20 |
| * Beignet au sucre | 24 | 30 € | 33,00 |
| * Mini canelé bouchée | 35 | 32 € | 35,20 |
| * Langue de chat au coco maison | 40 | 32 € | 35,20 |
| **Fruits frais de saison** | | | |
| * Plateaux de 6 fruits de saison à grignoter | 20/25 pers | 65 € | 71,50 |
| * Salade de fruits frais de saison coupés « minute » à la menthe | 12 | 34 € | 37,40 |

## LES BOISSONS

| | | CL | HT | TTC |
|---|---|---|---|---|
| **La Cave des Sages** | | | | |
| Eau minérale | Plate | 50 | 1,55 | 1,71 |
| | Gazeuse | 50 | 1,55 | 1,71 |
| | Plate | 150 | 3,00 | 3,30 |
| | Gazeuse | 100 | 3,00 | 3,30 |
| Eau de Grenoble des Alpes | Bouteille en verre | 100 | 5,50 | 6,05 |
| Soda | Coca, sprite, Thé glacé… | 150 | 4,50 | 4,95 |
| Jus de fruits artisanaux | Pêche, Pomme,… | 100 | 5,60 | 6,16 |
| Café Arabica | Thermos | 100 | 15,80 | 17,38 |
| Thé Fréres Damann | Thermos | 100 | 15,80 | 17,38 |
| Chocolat ou Lait | Thermos | 100 | 15,80 | 17,38 |
| **Apéritif** | | | | |
| Punch (Rhum) aux fruits ou Mojito | | 100 | 18.00 | 21.60 |
| Crème de cassis pour Kir | | 50 | 11.50 | 13.80 |
| **Rouge** | | | | |
| Côte du Rhône, Domaine St Jacques BIO | | 75 | 13.50 | 16.20 |
| Saint Joseph, Domaine les Chenêts | | 75 | 18.50 | 22,20 |
| **Blanc** | | | | |
| Côtes du Rhône, Les Pioux BIO, Remi Pouzin | | 75 | 13.50 | 16.20 |
| Savoie Chignin vielles vignes, Quénard | | 75 | 18.50 | 22,20 |
| **Rosé** | | | | |
| Côtes de Provence, Maurin des Maures | | 75 | 13.50 | 16.20 |
| **Bulles** | | | | |
| Clairette de Die | | 75 | 14.80 | 17.76 |
| Crémant d'Alsace | | 75 | 18.00 | 21.60 |
| Champagne brut, domaine Pelletier | | 75 | 27.00 | 32.40 |

## PIVANO SHOP

| | QTE | HT | TTC |
|---|---|---|---|
| Nappe « effet tissu » 127x220 | 1 | 15.00 | 16.50 |

## LIVRAISON

La livraison est gracieuse à partir de 120€HT de commande et dans un rayon de 20 km autour de Grenoble. En deçà, il sera facturé 30€HT pour une livraison sur Grenoble & sa périphérie. Autres, nous consulter.

Nos Coffrets Cocktail salés ou sucrés s'entendent livrés :

- sur plateaux prêts à poser sur votre table
- avec serviettes cocktail
- avec petite cuillère ou fourchette pour les verrines

Nos boissons s'entendent livrées :

- avec gobelets jetables (verres à pieds ou flûtes jetables sur demande)

Nos thermos s'entendent livrées :

- avec tasses, cuillères, sucre, serviettes

**TOUTES les commandes LIVREES s'entendent HORS INSTALLATION et DEBARRASSAGE.**

## TVA

La TVA s'entend 10% sur TOUS les prix TTC
**SAUF** sur les boissons alcoolisées soumis à TVA à 20%

## SERVICE (sur devis)

**Pour une prestation « clef en main » nous vous proposons, la mise à disposition d'une équipe de professionnels de serveurs et cuisiniers, encadrés par un Maître d'hôtel et un Chef d'expérience.**

**Forfait service 5H : 195 € HT – 214.50 € TTC**
Pour une pause-café, un cocktail apéritif

**Forfait service 7H : 255 € HT – 280.50 € TTC**
Pour un cocktail dinatoire ou un buffet

Le forfait vacation service s'entent au départ et au retour du laboratoire à Fontaine. Au-delà qu'il s'agisse de temps de trajet, de prestation ou de rangement il sera facturé 36.00 € HT – 39.60 € TTC de l'heure par employé.

Repas de fin d'année ou besoin de réunir vos collaborateurs pour un moment convivial, au-delà de 40 convives PIVANO vous propose également des BUFFETS froids ou chauds, toujours confectionnés selon notre devise : des produits frais, naturels et cuisinés !

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les conditions générales de vente présentes s'appliquent à la SARL CAMANDE, dénommée « PIVANO », sis 7 rue du Taillefer – 38600 Fontaine.
Siret 453 079 923 00026

## 1-Devis PIVANO

PIVANO adresse un ou des devis à la demande du CLIENT pour une manifestation dont la date, le lieu et le nombre de participants sont précisés et déterminent la finalité du devis. Ces devis sont à la fois détaillés et personnalisés (ils tiennent compte d'une demande précise qui ne saurait lui être substituée). Le devis est gratuit et la durée de validité de l'offre est d'un mois. Au-delà PIVANO se réserve le droit d'ajuster les prix. Le CLIENT reste libre de les accepter et est libre d'engagement jusqu'à sa confirmation. PIVANO appliquera de fait et sans préavis toutes modifications de la législation en vigueur et en application avec son code NAF (taux de TVA par exemple) y compris sur les devis confirmés, sans que le CLIENT ne puisse s'y soustraire.

## 2-Confirmation

La relation contractuelle se créée lorsque le CLIENT donne son acceptation écrite du devis. Cette acceptation englobe également l'adhésion sans réserve des présentes conditions générales de vente. Toute commande doit être confirmée par le CLIENT par écrit par fax, mail ou courrier postal. Toute acceptation de commande est obligatoirement confirmée par mail en retour par PIVANO. En aucun cas, nous ne serions tenus responsables d'une commande non reçue par nos services. Le CLIENT doit vérifier la confirmation PIVANO et le cas échéant s'en inquiéter. Le CLIENT s'engage par sa confirmation de commande sur la date (jour, mois, année), l'heure, le lieu de livraison (adresse, bâtiment, étage, interphone, etc…). Sauf, accord de PIVANO, la commande est soumise au versement d'un acompte de 40%.

## 3-Livraison

La livraison est gracieuse à partir de 120€HT de commande et dans un rayon de 15 km autour de Grenoble. En deçà, il sera facturé 30€HT pour une livraison sur Grenoble. Autres, nous consulter. L'heure de livraison doit être comprise comme étant donnée à plus ou moins 30 minutes pour tenir compte des difficultés d'organisation des circuits de livraison et des aléas de la circulation dont nous ne pourrions être tenus responsables.

Le CLIENT doit vérifier lors de la confirmation de sa commande l'exactitude des coordonnées de livraison. PIVANO ne pourrait être tenu pour responsable d'éventuels retards en cas d'informations erronées ou incomplètes.
En cas d'absence du CLIENT lors de la livraison de la commande à l'heure prévue et dans le créneau imparti, celle-ci sera récupérée par le service livraison PIVANO et le CLIENT ne pourra prétendre à aucun remboursement, ni deuxième livraison. La commande sera tenue à disposition du CLIENT au laboratoire de production situé 7 rue du Taillefer – Fontaine, dans le délai horaire ouvrable dudit jour de commande. Afin de respecter les normes en vigueur, au-delà, la commande sera détruite.

## 4-Modalité de paiement

PIVANO se réserve le droit de n'accepter que des règlements en euros. Le client fera son affaire d'un change de devise si nécessaire et les frais de SWIFT seront à sa charge. Le règlement des sommes dues doit intervenir dès réception de facture, excepté pour les CLIENTS grands comptes (nous consulter). Le règlement peut être effectué par virement, chèque et carte bleue à distance.
Toute somme non payée à l'échéance donnera lieu de plein droit avec mise en demeure préalable au paiement d'intérêts de retard au taux d'escompte de la Banque de France au jour de la facturation majoré de trois points, ces intérêts courants du jour de l'échéance et jusqu'au paiement. En cas de retard de paiement, PIVANO se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action. Il est rappelé que les produits fournis par PIVANO, sont pour l'essentiel des « produits périssables » tels que définis par l'article L. 443-1 du Code de commerce et qu'à ce titre les délais de paiement sont strictement réglementés à un mois.

## 5-Force majeure

PIVANO pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouvait dans l'impossibilité de les assumer à la suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de ses établissements…), sans que cela ne donne lieu à une quelconque compensation.

## 6-Approvisionnement

Les produits PIVANO sont composés de matières premières fraîches, livrées tous les jours. Nous nous réservons le droit d'ajuster, sans préavis, exceptionnellement, certaines compositions de nos recettes en fonction des aléas d'approvisionnements de nos fournisseurs.

## 7-Respect de la chaine de froid

Nous déclinons toutes responsabilités dans le cas où nos produits ne seraient pas consommés dans l'heure qui suit la livraison. Nous respectons scrupuleusement la chaine de froid dans la fabrication et la livraison de nos produits.

## 8-Délai et commande

| | Plateaux Repas marché & mois | Plateaux Repas à la carte | Coffrets Cocktails |
|---|---|---|---|
| Commande au plus tard | 9h00 le jour même | 17h00 la veille | 12h00 la veille |
| Commande minimum | | | |

## 9-Annulation de commande

A - Les commandes de plateaux repas, coffrets cocktail, box, bag, petits déjeuners, inférieures à un montant de 500€HT peuvent être annulées par le CLIENT jusqu'à la veille avant 17H sans aucune indemnité forfaitaire. Au-delà de ce montant, les commandes doivent être annulées 48H avant.

B - Les prestations avec service et/ou vaisselle, jusqu'à 100 personnes, peuvent être annulées dans un délai de quatre jours ouvrables avant la prestation, sans aucune indemnité forfaitaire. Entre trois et un jour ouvrable avant la prestation, il sera facturé 100% du montant global du devis accepté.

C - Les prestations avec service et/ou vaisselle, au-delà de 101 personnes, peuvent être annulées dans un délai de 8 jour ouvrable avant la prestation, sans aucune indemnité forfaitaire. Entre sept et un jour ouvrable avant la prestation, il sera facturé 100% du montant global du devis accepté.

## 10-Modification du nombre de participants

Dans la limite de plus ou moins 10 %, une modification du nombre de participants pourra être prise en compte, avec majoration ou minoration correspondante du montant € HT initial, si elle est demandée par le CLIENT dans un délai de trois jours ouvrables avant la prestation.

## 11-Matériel mis à disposition

Tout matériel mis à disposition pour une livraison simple, sans personnel de service, sera automatiquement facturé si le matériel n'est pas intégralement restitué. Lors de l'établissement du devis une caution sera mentionnée et sera par conséquent, déduite lors de la reprise du matériel.

## 12-Réclamation

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison. En cas de non-conformité ou vice apparent des produits livrés ou de produits manquants, le client devra faire état de réserves précises, datées et signées sur le bon de livraison. Dans ce cas, le client pourra obtenir le remplacement identique & gratuit des produits viciés ou la restitution d'un avoir à son profit, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les denrées périssables ne seront ni reprises, ni échangées.
Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les 8 jours à compter de la date de réception de la facture.

## 13-Protection des mineurs

Conformément aux dispositions de l'article L. 3342-1 du Code de la santé publique, la vente d'alcool à des mineurs de moins de dix-huit ans est interdite. PIVANO décline toute responsabilité pour toute commande passée par un mineur et ne saurait être responsable du service de boissons alcoolisées lors de manifestations à des mineurs sous la

responsabilité de leurs parents.

## 14-Réglementation

Dans le cadre d'une prestation traiteur avec service, notre personnel est dans l'obligation de détruire toutes les denrées alimentaires présentées aux convives. En effet, la chaîne du froid ayant été rompue, nous ne pourrions être tenus responsables des risques encourus après la prestation terminée, ceci conformément aux textes communautaires.

## 15-Litiges

Les présentes CGV (Conditions Générales de Vente) ainsi que toutes les opérations qui y sont visées sont soumises au droit français. En cas de litige, le CLIENT s'adressera à la direction de PIVANO pour trouver une solution amiable. Le cas échéant, les juridictions compétentes sont celles de Grenoble.