

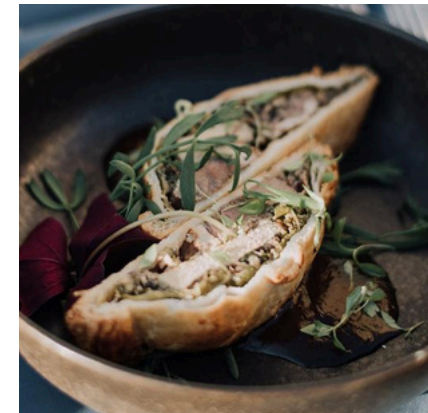
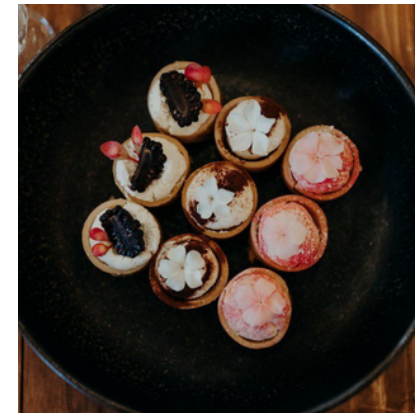
MENUS ORIGIN TRAITEUR PRINTEMPS-ETE 2026

REPAS ASSIS

Convivialité - Gourmet - Haut de gamme



ORIGIN Traiteur,
traiteur haut de gamme,
responsable et engagé



Produits locaux et de saison, préparés maison par ORIGIN Traiteur

REPAS ASSIS



Menu Déjeuners et diners Gastronomiques - Gamme 1 Haut de gamme - carte printemps

Un amuse-bouche remplacé ponctuellement par trois pièces cocktails (par personne) ;
3 pièces parmi la gamme 1 Haut de Gamme Cocktail

1 Bodega

- Ceviche de Saint-Jacques citron vert grenade
- Tartare de dorade
- Velouté de petits pois à l'anguille fumée et coulis passion
- Volaille crème morilles
- Tataki de boeuf à l'asiatique
- Tataki de vitello tonnato
- Carpaccio de boeuf Chioggia

1 ENTRÉE AU CHOIX

- Opéra de Foie Gras
- Tartare de saumon Label Rouge, mangue fraîche et citron ver
- Carpaccio de courgettes jaunes et vertes, ricotta citronnée, pignons grillés
- Gaspacho andalou glacé, espuma de mozzarella di bufala et huile de basilic
- Tomates anciennes en déclinaison, sorbet de tomate verte, crumble d'olive noire
- Œuf parfait, mousseline de petits pois à la menthe, copeaux de pecorino
- Ceviche de daurade, lait de coco, citron vert et grenade fraîche
- Asperges vertes rôties, vinaigrette aux agrumes, éclats de noisettes
- Tarte fine aux légumes du soleil, pesto maison et roquette sauvage
- Raviole ouverte aux crevettes et citron confit, bouillon infusé au gingembre
- Salade tiède de poulpe grillé, fenouil croquant et vinaigrette à l'orange sanguine
- Tartelette grecque Aïoli de Petits Pois, Féta;
- Eclair champignons et Huile de truffes

2 PAIN ARTISANAUX

- Pain nature aux céréales
- Pain complet seigle et épeautre

- Deux mignardises par personne parmi la gamme 1 Haut de Gamme Cocktail

1 PLAT AU CHOIX

- Filet de bar rôti, mousseline de fenouil et émulsion au citron confit
- Cabillaud nacré vapeur, asperges vertes, sabayon au champagne
- Saint-Jacques snackées, purée de petits pois à la menthe, chips de chorizo doux
- Risotto crémeux au citron et crevettes sauvages, roquette et copeaux de parmesan
- Tataki de thon rouge, légumes croquants et sauce soja-sésame
- Croustillant de la mer au curry
- Suprême de volaille fermière, mousseline de carotte au cumin, jus court au romarin
- Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, légumes de printemps glacés au miel
- Pavé de veau rosé, purée de fèves à l'huile de noisette, jus réduit au thym citron
- Millefeuille de légumes grillés, pesto de basilic et copeaux de brebis affiné
- Gnocchis maison poêlés, crème de petits pois, girolles et éclats de truffe d'été
- Burger sauce foie gras ou sauce morilles

1 DESSERT AU CHOIX

- Fraises gariguettes en carpaccio, sorbet basilic et tuile croustillante
- Tarte fine à la rhubarbe confite, crème légère à la vanille de Madagascar
- Pavlova revisitée aux fruits rouges, chantilly au citron vert et éclats de meringue
- Soupe de melon et pastèque à la menthe fraîche, granité au muscat
- Abricot rôti au miel de lavande, crème d'amande et glace yaourt
- Moelleux au chocolat noir et cœur framboise, sorbet à la framboise fraîche
- Tarte citron vert-yuzu, meringue italienne flambée et sablé croustillant
- Verrine de panna cotta à la vanille, coulis de mangue-passion et crumble coco
- Sphère glacée à la noix de coco, cœur ananas rôti et sauce chaude au caramel-passion
- Crème légère au mascarpone, fraises confites, croustillant pistache et fleurs comestibles

59€HT /pax

TARIF AVEC SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

REPAS ASSIS

Menu Déjeuners et diners Gastronomiques - Gamme 2 Supérieur - carte printemps

Un amuse-bouche remplacé ponctuellement par trois pièces cocktails (par personne) ;
3 pièces parmi la gamme 2 Haut de Gamme Cocktail

1 Bodega

- Gambas grillées à l'ail et au piment, huile d'olive citronnée
- Salade de poulpe à la galicienne, pommes de terre tièdes, paprika fumé et fleur de sel
- Croquetas de jambon ibérique et crème fumée au manchego
- Mini brochettes de chorizo grillé, piquillos confits et herbes fraîches
- Légumes à l'orientale
- Libanaise - Houmous et légumes de saison croquants
-

1 ENTRÉE AU CHOIX

- Pâté en croûte de canard et foie gras, pickles maison
- Terrine de campagne à l'ancienne, confiture d'oignons rouges
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues et pain brioché
- Salade landaise (gésiers confits, magret fumé, foie gras)
- Vitello Tonnato
- Saumon gravelax maison, crème montée à l'aneth et blinis tièdes
- Truite fumée artisanale, crème de raifort et salade de fenouil croquant
- Langoustines en raviole, bisque montée au beurre
- Vol au vent écrevisse-coco
- Tielle sétoise
- Terrine de poissons blancs aux herbes, coulis de crustacés
- Velouté de champignons de Paris à la crème, croûtons à l'ail
- Flan de légumes oubliés, coulis de carotte au cumin
- Feuilleté de chèvre chaud au miel et aux herbes, salade de jeunes pousses
- Feuilleté Foresteier
- Tartelette fine aux ris de veau et champignons, crème au vin jaune

2 PAIN ARTISANAUX

- Pain nature aux céréales
- Pain complet seigle et épeautre

- Deux mignardises par personne parmi la gamme 2 Haut de Gamme Cocktail

1 PLAT AU CHOIX

- Bœuf bourguignon
- Civet de lièvre à la royale
- Poulet de Bresse à la crème et aux morilles
- Canard à l'orange
- Coq au vin revisité
- Pintade rôtie aux raisins et jus corsé
- Ragoût d'agneau aux légumes du jardin
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Osso Buco alla Milanese
- Burger Traditionnel
- Sole meunière
- Bouillabaisse marseillaise
- Turbot rôti sauce hollandaise
- Matelote d'anguille au vin rouge
- Lotte à l'armoricaine
- Cabillaud en brandade
- Navarin de lotte et petits légumes
- Coquilles Saint-Jacques poêlées, purée de panais et écume de citronnelle
- Tagliatelle al Tartufo
- Tagliatelle à la crème d'aubergine

1 DESSERT AU CHOIX

- Fraises gariguettes en carpaccio, sorbet basilic et tuile croustillante
- Tarte fine à la rhubarbe confite, crème légère à la vanille de Madagascar
- Pavlova revisitée aux fruits rouges, chantilly au citron vert et éclats de meringue
- Soupe de melon et pastèque à la menthe fraîche, granité au muscat
- Abricot rôti au miel de lavande, crème d'amande et glace yaourt
- Moelleux au chocolat noir et cœur framboise, sorbet à la framboise fraîche
- Tarte citron vert-yuzu, meringue italienne flambée et sablé croustillant
- Verrine de panna cotta à la vanille, coulis de mangue-passion et crumble coco
- Sphère glacée à la noix de coco, cœur ananas rôti et sauce chaude au caramel-passion
- Crème légère au mascarpone, fraises confites, croustillant pistache et fleurs comestibles

59€HT /pax

TARIF AVEC SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

REPAS ASSIS

Menu Déjeuners et diners Classique - carte printemps



1 ENTRÉE AU CHOIX

- Tartare de butternut rôtie aux graines, brochette de billes de mozzarella;
- Quinoa aux légumes croquante, velour balsamique;
- Tartare de céleri rave façon Tzatziki;
- Brochettes de jambon de dinde; salade de feuille de chêne, chou, radis et grenade;
- Brochettes de légumes sautés et volaille fermière; crémeux houmous de pois chiches
- Brochette de poulet au satay, blé et carottes
- Houmous et légumes de printemps rotis
- Salade grecque - quinoa, féta, olives, concombres
- Salade italienne - penne, pesto basilic, parmesan, légumes du soleil grillés
- Gyoza, légumes croquants et sauce soja

1 PLAT AU CHOIX

- Thon rouge cuisson parfaite Légumes de Saison;
- Ceviche Patagonie aux agrumes et quinoa, graines de grenade;
- Pavé de saumon asiatique
- Filet de lieu jaune grillé aux légumes de printemps
- Dos de cabillaud à l'orange
- Filet de volaille, embeurré de chou, risotto;
- Filet de boeuf mariné à la Thaï
- Magret de canard au sésame, légumes de printemps
- Falafel et légumes de printemps
- Bouddha Bowl de saison Vegan, saumon ou canard
- Galette végétarienne, quinoa aux Courgettes à l'Orientale;

1 DESSERT AU CHOIX

- Moelleux aux pommes amandes et salade de fruits de saison;
- Pavlova aux fruits de saison;
- Entremet mandarine;
- Perles de Tapioca Façon Riz au Lait à la Mangu
- Mousse au chocolat
- Panna cotta Passion
- Chia pudding aux agrumes
- Clafoutis aux fruits de saison
- Crème Caramel
- Saade de fruits
- Lemon Curd
- Giant Browkie
- Giant Cookie

1 PAIN ARTISANAL

59€HT /pax

TARIF AVEC SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

REPAS ASSIS

Menu Déjeuners et diners Séance publique - Gamme 1 Haut Gamme - carte printemps



Un amuse-bouche remplacé ponctuellement par trois pièces cocktails (par personne) ;
3 pièces parmi la gamme 1 Haut de Gamme Cocktail

1 ENTRÉE AU CHOIX

- Opéra de Foie Gras
- Tartare de saumon Label Rouge, mangue fraîche et citron ver
- Carpaccio de courgettes jaunes et vertes, ricotta citronnée, pignons grillés
- Gaspacho andalou glacé, espuma de mozzarella di bufala et huile de basilic
- Tomates anciennes en déclinaison, sorbet de tomate verte, crumble d'olive noire
- Œuf parfait, mousseline de petits pois à la menthe, copeaux de pecorino
- Ceviche de daurade, lait de coco, citron vert et grenade fraîche
- Asperges vertes rôties, vinaigrette aux agrumes, éclats de noisettes
- Tarte fine aux légumes du soleil, pesto maison et roquette sauvage
- Raviole ouverte aux crevettes et citron confit, bouillon infusé au gingembre
- Salade tiède de poulpe grillé, fenouil croquant et vinaigrette à l'orange sanguine
- Tartelette grecque Aïoli de Petits Pois, Féta;
- Eclair champignons et Huile de truffes

1 PLAT AU CHOIX

- Filet de bar rôti, mousseline de fenouil et émulsion au citron confit
- Cabillaud nacré vapeur, asperges vertes, sabayon au champagne
- Saint-Jacques snackées, purée de petits pois à la menthe, chips de chorizo doux
- Risotto crémeux au citron et crevettes sauvages, roquette et copeaux de parmesan
- Tataki de thon rouge, légumes croquants et sauce soja-sésame
- Croustillant de la mer au curry
- Suprême de volaille fermière, mousseline de carotte au cumin, jus court au romarin
- Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, légumes de printemps glacés au miel
- Pavé de veau rosé, purée de fèves à l'huile de noisette, jus réduit au thym citron
- Millefeuille de légumes grillés, pesto de basilic et copeaux de brebis affiné
- Gnocchis maison poêlés, crème de petits pois, girolles et éclats de truffe d'été
- Burger sauce foie gras ou sauce morilles

FROMAGES

- Fromages de saison à affinage court: Rocamadour, Neufchâtel Crottin de Chavignol, Mimolette, Chabichou; Bleu des Causses, la Fourme d'Ambert, Reblochon
- Comté affinage 18 mois
- Brie de Meaux truffé

2 PAIN ARTISANAUX

- Pain nature aux céréales
- Pain complet seigle et épeautre

1 DESSERT AU CHOIX

- Fraises gariguettes en carpaccio, sorbet basilic et tuile croustillante
- Tarte fine à la rhubarbe confite, crème légère à la vanille de Madagascar
- Pavlova revisitée aux fruits rouges, chantilly au citron vert et éclats de meringue
- Soupe de melon et pastèque à la menthe fraîche, granité au muscat
- Abricot rôti au miel de lavande, crème d'amande et glace yaourt
- Moelleux au chocolat noir et cœur framboise, sorbet à la framboise fraîche
- Tarte citron vert-yuzu, meringue italienne flambée et sablé croustillant
- Verrine de panna cotta à la vanille, coulis de mangue-passion et crumble coco
- Sphère glacée à la noix de coco, cœur ananas rôti et sauce chaude au caramel-passion
- Crème légère au mascarpone, fraises confites, croustillant pistache et fleurs comestibles

- Deux mignardises par personne parmi la gamme 1 Haut de Gamme Cocktail

59€HT /pax

TARIF AVEC SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

REPAS ASSIS

Menu Déjeuners et diners Séance publique - Gamme 2 Supérieur - carte printemps



Un amuse-bouche remplacé ponctuellement par trois pièces cocktails (par personne) ;
3 pièces parmi la gamme 2 Haut de Gamme Cocktail

1 PLAT AU CHOIX

- Bœuf bourguignon
- Civet de lièvre à la royale
- Poulet de Bresse à la crème et aux morilles
- Canard à l'orange
- Coq au vin revisité
- Pintade rôtie aux raisins et jus corsé
- Ragoût d'agneau aux légumes du jardin
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Osso Buco alla Milanese
- Burger Traditionnel
- Sole meunière
- Bouillabaisse marseillaise
- Turbot rôti sauce hollandaise
- Matelote d'anguille au vin rouge
- Lotte à l'armoricaine
- Cabillaud en brandade
- Navarin de lotte et petits légumes
- Coquilles Saint-Jacques poêlées, purée de panais et écume de citronnelle
- Tagliatelle al Tartufo
- Tagliatelle à la crème d'aubergine

FROMAGES

- Fromages de saison à affinage court: Rocamadour, Neufchâtel Crottin de Chavignol, Mimolette, Chabichou; Bleu des Causses, la Fourme d'Ambert, Reblochon
- Comté affinage 18 mois
- Brie de Meaux truffé

2 PAIN ARTISANAUX

- Pain nature aux céréales
- Pain complet seigle et épeautre

1 DESSERT AU CHOIX

- Crème brûlée
 - Tarte Tatin
 - Île flottante
 - Paris-Brest
 - Opéra
 - Feuillantine au chocolat
 - Mille-feuille
 - Tarte au citron meringuée
 - Fondant au chocolat
- Deux mignardises par personne parmi la gamme 2 Haut de Gamme Cocktail

59€HT /pax

TARIF AVEC SERVICES
Tarifs pour 50 pax minimum.

REPAS ASSIS

FORMULE REPAS ASSIS GOURMET

1 ENTRÉE AU CHOIX

Tataki de saumon

Tartelette salée à la Grecque

1 PLAT AU CHOIX

Dos de cabillaud confit aux agrumes

Filet de boeuf marine à la Thaï

FROMAGES

Assortiment de 3 fromages affinés

1 ENTREMET AU CHOIX

Chocolat feuillantine aux fruits de saison

Entremet fruits de saison

PAIN

Boules de céréales



75€HT /pax

TARIF AVEC SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

REPAS ASSIS

FORMULE REPAS ASSIS HAUT DE GAMME

1 ENTRÉE AU CHOIX

Gravlax de Saint-Jacques

Opéra foie gras & poire

Carpaccio de légumes de saison

1 PLAT AU CHOIX

Ravioles d'écrevisses et d'asperges - Bisque lait de coco homard

Magret de canard aux morilles

FROMAGES

Assortiment de 3 fromages affinés

1 ENTREMET AU CHOIX

Demi sphère Chocolat framboise

Rocher Passion

PAIN

Boules de céréales



89€HT /pax

TARIF AVEC SERVICES

Tarifs pour 50 pax minimum.

REPAS ASSIS - SERVICES COMPLEMENTAIRES

ALCOOLS

VIN 75cl

Standard / Standing / Prestige

9/15/25€HT/blle

CHAMPAGNE 75cl

Standard / Standing / Prestige

20/30/50€HT/blle



origin

APERITIF / MIGNARDISES

3 PIECES

5€HT

5 PIECES SALEES APERITIVES

8€HT

3 MIGNARDISES SUCREES

6€HT

CONSULTER NOTRE BROCHURE COCKTAIL

INFORMATION SUR LES COMMANDES

Délais de commande et Conditions commerciales

- J-10 (jour ouvré) - hors weekend et jour férié
- Délais de commande pour une livraison « dernière minute » : J-5 (jour ouvré); gamme respectée avec les produits du marché

Conditions d'annulation

Délais en jours ouvrés ≥ 3 , indemnisation 50%

Minimum de commande

Le minimum de commande est fixé à 10 personnes

Transport

Livraison en camion frigorifique sur le lieu de votre réception en containers isothermes

Allergènes

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est fournie avec chaque bon de livraison

Saisonnalité

2 cartes par an : Début Avril (carte printemps été) et Début Octobre (carte automne hiver)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux Conditions Générales de Vente, ci-après définies :

1. – Confirmation de commandes

Toute confirmation de commande doit parvenir à la société DANS LE SENS DU GOUT au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de la manifestation. La commande est ferme et définitive et non susceptible d'annulation à compter de la réception de sa confirmation, matérialisée par :

- le devis signé et paraphé par le client.
- le bon de commande revêtu de la mention « bon pour accord », cachet et signature de la société.
- le règlement d'acompte

Faute de réception de l'acompte, la commande ne sera pas confirmée.

La nature des différentes prestations réalisées par DANS LE SENS DU GOUT est détaillée dans le devis.

Les prix sont maintenus dans un délai de 6 mois, sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonniers ou spécifiques et des conditions économiques.

2. – Versement de l'acompte

Pour les Clients personne morale de droit français, le montant à verser est de :

-80 % du montant TTC de notre devis

Pour les personnes morales résidant hors de France métropolitaine, toutes les formes juridiques d'association et toutes les personnes physiques le montant à verser est de 100% du montant du devis TTC

Le reliquat sera à verser au plus tard 48h avant la prestation.

3. – Conditions d'annulation

Toute demande d'annulation doit être impérativement formulée par écrit.

Pour toute annulation totale ou partielle (diminution du nombre de participants ou de la durée de la manifestation), le Client est redevable de frais d'annulation. L'acompte encaissé lors de la réservation viendra en compensation de l'indemnité à verser par le Client au titre de l'annulation. DANS LE SENS DU GOUT se réserve le droit d'annuler en totalité ou en partie la commande si les conditions de paiement ne sont pas respectées, les pénalités d'annulation ci-dessus étant alors appliquées.

4. – Confirmation du nombre de participants / convives et prestations complémentaires

Toute augmentation (ou diminution) de ce nombre doit nous être communiquée définitivement au moins 4 jours ouvrés (96h), avant la date de la manifestation et devra faire l'objet d'une confirmation écrite, afin d'être recevable. Les demandes de diminution du nombre de participants ne peuvent être acceptées que dans la limite de 10% du prix HT du devis signé par le client et valant confirmation de commande. En revanche si le nombre de participants est en augmentation sans que nous soyons prévenus à temps, nous nous donnons la possibilité de la refuser dans le cas où nous considérons ne pas être en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante.

Par ailleurs, toute prestation complémentaire (matériel, décoration, etc...) ou modification d'horaire devra faire l'objet d'un écrit de la part du client. Ces prestations demandées à la Société DANS LE SENS DU GOUT, hors délais impartis, définies aux Conditions Générales de Ventes, seront facturées suivant un bon de commande rectificatif et obligatoirement validé et accepté par le client.

Personnel :

Si le personnel de service devait être maintenu après l'horaire défini dans le devis en raison du changement des horaires de l'évènement du fait du Client ou d'une manifestation non terminée avec le maintien de la présence de participants / convives à l'heure de départ initialement prévu, le coût supplémentaire du personnel de service sera répercuté sur la facturation.

5. – Hygiène et sécurité

5.1 – Pour des raisons de sécurité alimentaire, les marchandises non consommées ne seront ni reprises ni échangées.

Elles ne pourront en outre être conservées par le client après la réception, exception faite des produits sans risque et la société DANS LE SENS DU GOUT ne saurait être tenu responsable des conditions de conservation ou de consommation ultérieures à la prestation.

5.2 – Pour les boissons, nous reprenons les bouteilles non décapsulées, sauf si celles-ci sont spécifiquement facturées.

5.3 – La consommation excessive de boissons alcoolisées par les participants est du ressort de l'organisateur de l'évènement. En aucun cas DANS LE SENS DU GOUT ne serait jugé responsable des débordements et casses entraînés à cause d'une consommation excessive.

5.4 – Conformément au décret n°92-478 du 29 mai 1992 et la loi du 1er janvier 2008, nous rappelons qu'il est interdit de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif.

5.5 – Nos viandes bovines sont de provenance Française, Hollandaise, Italienne, Allemande, Royaume-Uni.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux Conditions Générales de Vente, ci-après définies :

6. – Livraison et retard

6.1 – Une commande ne peut être refusée pour une cause de retard de moins de 2 heures. Tous les cas de force majeure, grève, lock-out, intempéries, émeutes, manifestations, guerre, provoquant un blocage de la circulation, nous donnent le droit d'augmenter le délai de livraison ci-dessus ou d'annuler les commandes.

6.2 – Le signataire de toute commande ne peut récuser avoir accepté les présentes conditions générales sans restriction ni réserve.

Les délais prévus dans la livraison d'une commande ou d'une réservation ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à 2 heures ne donnent pas le droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise, et/ ou, de réclamer des dommages et intérêts.

6.3 – Toute commande livrée supporte des frais de livraison variables, selon le lieu et le minimum de facturation.

6.4 – Toute réclamation, lors de la livraison des marchandises et boissons, non mentionnée sur le bon sera considérée comme nulle et non avenue. Aucune réclamation ne sera recue à posteriori.

7. – Responsabilités Matériel et Biens - Assurances

7.1 – Toute perte, dégradation des biens, disparition, casse du matériel mis à la disposition des clients, ne sont pas incluses dans le tarif de nos prestations et seront facturées au client à son prix de remplacement.

7.2 – Toute perte, dégradation des biens, disparition appartenant à nos clients, à leurs invités, ne sont couvertes par aucune assurance, ces frais complémentaires liés à l'organisation de l'événement sont exclusivement à la charge du client

7.3 – Le matériel est livré pour une journée, sauf accord préalable.

7.4 – Lorsque qu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. Nous dégageons toute responsabilités en cas de perte du ticket.

La société DANS LE SENS DU GOUT n'est en aucun cas dépositaire des sacs à main ou tout accessoire contenant des espèces ou des objets de valeur.

7.5 – Conformément aux usages de la profession, le montant du devis et de la facture est majoré de la participation aux frais de fonctionnement des équipements réclamés à la société Butard Enescot par le gestionnaire de salle de réception. Le taux de participation à votre charge est variable suivant les lieux.

8. – Droits à la SACEM

Conformément à la Loi du 11/03/1957 et du 03/07/1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique sont à la charge du Preneur de la salle (déclaration auprès de la SACEM, 9 square Moncey 75009 PARIS).

9. – Données personnelles

Toute prestation fera l'objet d'un enregistrement accessible par le Client sur simple demande à l'adresse suivante anthony.loivel@traiteur-origin.com

Conformément à la Loi 78-17 « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, les clients disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles traitées les concernant.

Le Client peut également refuser le traitement, solliciter une limitation de celui-ci ou demander la suppression (dans les limites des durées légales de conservation) des données à caractère personnel.

Ce droit peut être exercé sur simple demande écrite à contact@traiteur-origin.com qui répondra aux demandes formulées.

La finalité du traitement des données personnelles collectées correspond aux obligations relatives aux prestations réalisées (gestion de la relation client, devis, commandes, facturation, prospection commerciale...)

10. – Facturation et délai de paiement

e solde de la manifestation est réglable 48h avant la prestation. La facture de solde est éditée à ce moment-là. En cas de non-réception du solde, DANS LE SENS DU GOUT pourra se donner le droit de considérer la prestation annulée et conservera l'acompte en compensation au titre de dédommagement pour annulation hors délai.

11. – Réclamation - Litiges

11.1 – Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Toute réclamation doit faire l'objet d'un écrit à communiquer à la direction des ventes en lettre recommandée AR.

11.2 – Toute contestation concernant la facturation doit être formulée par écrit dans un délai de 8 jours ouvrables maximum à compter de la date de la facture, à adresser en lettre AR, à la Direction Générale de la société DANS LE SENS DU GOUT.

12. – Litige

Tout litige pouvant s'élever dans le cadre des prestations de Traiteur sera soumis, à défaut d'accord amiable, à la compétence du Tribunal de Commerce de PARIS.