



CHARTRE DES TRAITEURS
ÉVÉNEMENTIELS DE PARIS

LENÔTRE
PARIS

**LA MAISON LENÔTRE,
SIGNATAIRE DE LA CHARTE DES
TRAITEURS EVENEMENTIELS DE PARIS**

Les signataires de la Charte, ont souhaité rassembler leurs expertises en organisation de Réceptions aux fins d'offrir le meilleur service à leurs clients et s'engagent à:

Améliorer constamment la qualité de leurs prestations au travers d'équipes formées dans l'écoute, la transparence et le service destiné à leurs clients.

Assurer une qualité alimentaire supérieure par le biais de la créativité de leurs équipes de cuisine et contribuer à la mise à jour permanente, aux normes de qualité et de sécurité, de leurs moyens de production.

Se donner tous les moyens d'engager les mesures nécessaires quant à écarter les coûts inutiles, généralement imputés au final au client.

Lutter contre le gaspillage et contribuer par leur démarche à parfaire la mise en œuvre de leur politique eco responsable.

Se placer en conformité des lois et réglementations, notamment aux fins de respecter la transparence des informations dues à leurs clients.

Conditions de réalisation des Déjeuners de dégustations :

En accord avec cette Charte et dans le cadre des projets qui leur sont soumis dans le contexte d'une compétition, les signataires précisent les conditions leur permettant de prendre en charge les frais inhérents aux tests de dégustations dans les meilleures conditions.

Se limiter à tester un maximum de 3 Maisons (le nombre d'acteurs interrogés dans le cadre de l'appel d'offre restant à l'appréciation du client)

Convier au test de dégustation un maximum de 4 personnes (5 si présence d'une agence)

Valider au préalable l'enveloppe budgétaire de l'offre

Etablir avec le Traiteur la sélection des articles à présenter, représentative de l'offre et raisonnablement compatible avec une approche responsable contre le gaspillage

Fixer le test de dégustation dans un délai raisonnable autorisant sa bonne préparation

Transmettre en amont les informations essentielles au Traiteur pour préparer au mieux sa dégustation et notamment : le nom des autres Maisons testées, le nom et la fonction des participants, les critères principaux sur lesquels le client fera son choix.

Dans le cas, ou le client ne serait pas en mesure de pouvoir s'inscrire dans les critères préalablement indiqués, les Maisons signataires de cette Charte assureront la réalisation du test de dégustation demandé dans les conditions suivantes :

Une participation aux coûts inhérents à la mise en œuvre d'un test de dégustation à hauteur de 1 000 € minimum et 2 000 € maximum en proportion du test réalisé.

A ce titre, la valeur moyenne constatée et retenue pour l'évaluation d'un test de dégustation s'élevant à 5% du montant du projet, le Traiteur précisera dans chaque cas la valeur du test concerné.

En marge des éléments indiqués, le Traiteur retenu se verra dans l'obligation de demander à son client le paiement de la valeur du test de dégustation concerné dans le cas d'une annulation du fait du client sans report de date sur le même exercice.

Dans le même contexte, une annulation du test de dégustation dans un délai ne permettant pas au Traiteur sa déprogrammation, fera l'objet d'une participation sur la base des ressources mobilisées et incompressibles.

Engagement Eco-Sociétal

Les membres des TEP ont souhaité offrir à leurs clients la possibilité de se joindre à leur mobilisation sur des sujets sociétaux. Ils leur proposent ainsi d'effectuer une contribution doublée par le Traiteur, afin de financer une ou plusieurs associations oeuvrant à aider, par une action concrète et mesurable, le tissu sociétal local sur Paris et sa région.

La méthode :

Chaque année, les TEP et leurs équipes élisent une cause.

Pour la période du 1er janvier au 31 décembre 2019, cette action se fera au profit de L'Aide à l'Insertion Professionnelle.

Pour les accompagner, les TEP ont lancé un appel à candidatures auprès de plusieurs associations concernées et ont sélectionné le projet de l'Association Ares (www.groupeares.fr)

Ils collecteront sur chacune de leurs opérations une participation de leur client à hauteur de 10 cents d'euro par convive qu'ils abonderont du même montant.

Estimant à un million le nombre de couverts cumulés qu'ils servent sur une année, cette action pourra acquérir un réel impact.

La notification de cette participation, clairement précisée dans le devis établi et ultérieurement dans la facture de l'opération, permettra au client, sur simple notification orale ou écrite à son interlocuteur commercial, de décider de ne pas y souscrire ou à contrario d'augmenter sa participation. Dans ce cas particulier, le Traiteur proposera à son client une mise en relation directe avec le Groupe Ares

Les TEP s'engagent, en fin de période, à informer leurs clients de la somme collectée et de l'usage des fonds et suivi des actions qui seront mises en oeuvre.

Nota : Compte tenu du très faible montant du don collecté, de la gestion technique de son reversement en fin de période et de la nécessaire facilité pour le client à l'enregistrer dans sa comptabilité, il a été décidé d'assujettir la contribution à TVA. Le Traiteur s'engage de son côté à reverser ce montant doublé en fin d'année. .

**Les Maisons : Butard Enescot – Dalloyau Réceptions – Fleur de Mets – Kaspia
Réceptions – la Maison Lenôtre - Potel et Chabot - Saint Clair**

LENÔTRE
P A R I S