

REGLEMENT DU JEU
GAGNEZ VOTRE REPAS DE MARIAGE 2017-2018 POUR 50 CONVIVES
DE LA SAS à Capital variable Catering Production Net France
15 rue Saint Victor, 60350 Autrèches
RCS Compiègne 827 964 487

ARTICLE 1-Définition

La SAS à capital variable Catering Production Net France, dont le siège social sis 15 rue Saint Victor, 60350 Autrèches, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Compiègne, organise un jeu concours gratuit sans obligation d'achat à tirage au sort au : **30 Septembre 2017 clôture des inscriptions au jeu le 29 Septembre 2017 minuit** sous le nom « Gagnez votre repas de mariage 2017-2018 d'une valeur de quatre mille euros pour 50 convives », inscription sur notre site internet. Réalisation du repas par nos soins ou nos partenaires.

ARTICLE 2-Règlement du Jeu

La participation et l'inscription d'un couple au jeu sont ouvertes à toute personne majeure résidant en France métropolitaine exclusivement, à l'exclusion du personnel de la SAS à capital variable Catering Production Net France. Notre société se réserve le droit de publier en ligne et dans la presse les noms des gagnants. Le couple gagnant doit accepter sans contrepartie financière ou autre que soient diffusées son nom et son prénom. Les participants autorisent la société à vérifier les informations relatives à leur identité et informations corollaires comme la véracité des déclarations concernant leur intention de se marier à la date prévue du mariage courant 2017-2018 **entre le 31 Octobre 2017 et le 30 Septembre 2018**.

Une seule fausse déclaration entraîne l'élimination directe de sa participation. Le fait de participer à ce jeu implique l'acceptation complète et sans limite à l'ensemble des articles du règlement. Une seule participation est autorisée par couple. Le couple gagnant sera informé par mail de sa situation et par lettre recommandée. Le couple ne se manifeste pas auprès de notre siège social dans les 30 jours suivants la réception de notre lettre recommandée le lot est définitivement perdu et ne peut être échangé sous quel forme que se soit il sera considéré comme ayant renoncé à son lot et ne pourra prétendre à aucune contrepartie. En aucun cas le couple participant ne peut prétendre à exiger une contrepartie financière au gain, dans le cas de figure où il le souhaiterait. Tout gain ne peut donner lieu à contestation, ni à réclamation de contre valeur en espèce, ni à remplacement ou échange. La participation au jeu est gratuite et sans obligation d'achats, aussi il ne peut être réclamé le remboursement des frais d'inscription en général. Les règles du jeu et le contenu du lot sont disponibles sur notre site internet www.guidenationaldestraiteurs.com

ARTICLE 3-Information, Liberté et Droit de regard

En vertu de l'article 27 de la loi n°7817 du 6 Janvier 1978 relative à l'information, aux fichiers et aux libertés, les participants au jeu disposent d'un droit d'accès, d'information, de modification et de retrait vis à vis des données personnelles les concernant auprès de la SAS à capital variable Catering Production Net France sis 15 rue Saint Victor, 60350 Autrèches France en précisant l'objet de leur demande.

ARTICLE 4-Responsabilité

La société, en cas de force majeure ou de nécessité justifiée, ne peut être tenue pour responsable, si elle était amenée à cesser le présent concours. Notre société décline toute responsabilité pour le cas où le serveur ne serait pas accessible pendant une certaine période de l'année et en rien responsable de la non réception du courrier. Toute contestation relative à l'interprétation et à l'exécution du présent règlement sera de la compétence exclusive des tribunaux de Compiègne (60), même en cas d'appel en garantie ou pluralité de défenseurs.

ARTICLE 5-Obligation

Le couple gagnant s'oblige à fournir :

Le choix du menu 1 mois avant la réception, un lieu de réception conforme à la réglementation en vigueur équipé d'une cuisine se composant d'un minimum d'un four ventilé de six niveaux GN1/1, d'une étuve ventilé 10 niveaux, de table inox, de chambre ou armoire froide de minimum 6m³, d'une armoire froide pour le stockage des boissons compris dans le menu, d'un évier inox avec eau froide et chaude, d'une plonge batterie, de sac poubelle, produits vaisselle, 2 éponges, 2 grattoirs, 10 torchons. La cuisine devra être accessible 6 heures avant votre réception. De prévoir le personnel professionnel (minimum un an d'expérience) nécessaire au bon déroulement de votre réception soit 1 Maître d'hôtel pour 20 convives, 1 Chef de cuisine et son commis de cuisine en tenue réglementaire. Le personnel devra arriver deux heures avant l'arrivée des clients. Ne pas oublier de prévoir le repas de votre personnel.

Prévoir la vaisselle pour 50 personnes nécessaire au bon déroulement de votre réception soit pour 50 convives :

1 vasque, 1 sac de glaçons 10kg, 50 tumbler, 50 verre à jus de fruits, 50 flûtes à champagne, 4 plateaux de service, 4 liteaux blanc, nappage du buffet pour le cocktail, serviette papier.

150 grande assiettes, 100 assiettes fromages et dessert, 100 couteaux à hors d'œuvre, 100 fourchettes à hors d'œuvre, 50 fourchettes à poissons, 50 couteaux à poissons, 50 grand couteaux, 50 grandes fourchettes, 50 cuillère à café, 50 tasse et sous tasses à café, 50 verres à vin blanc, 50 verres à vin rouge, 50 verres à eaux, 50 flutes à champagne, 1 salières par table, 1 poivrière par table, 2 moutardier 50 serviettes tissus et le nappage pour vos tables et buffet. Vérifier cette liste avec le responsable de votre personnel. Tous convives supplémentaires sera facturé à 80€ par personne comprenant le même menu que le lot gagnant et fera l'objet d'un devis séparé. Ne pas oublier le café et le sucre, la machine à café, le pain nécessaire à votre réception.