



Klant

Offerte nr: 2015 EVENT kader offerte Aanbod geldig tot:

Betreft: EVENT

Datum: te bevestigen

Plaats: te bevestigen (Brussel)

Zaal: te bevestigen

Programma: te bevestigen

Aantal personen: Minimum 100 deelnemers
(exact aantal, max. 5 dagen vóór het evenement te bevestigen)



Wij stellen u een offerte voor met producten
die **exclusief 100 % biologisch** zijn en **seizoen gericht**.
Al onze bereidingen zijn huisbereid.

Overzicht van de verschillende formules

Prijs per type formule:

| | |
|--|--------------|
| 1. VIP Cocktail | 20,00 €/pers |
| 2. Light Cocktail | 15,00 €/pers |
| 3. Light Drink | 12,00 €/pers |
| 4. Onthaal Koffie (Niet mogelijk zonder enig andere formule) | 6,00 €/pers |
| 5. Koffiepauze (Niet mogelijk zonder enig andere formule) | 5,00 €/pers |
| 6. Koude Walking Lunch | 20,90 €/pers |
| 7. Warme Walking Lunch | 25,90 €/pers |
| 8. Walking diner | 40,90 €/pers |

Voor de prestaties per eenheid, kunnen er extra kosten voor logistiek en opbouw worden aangerekend en dit ook in functie van de plaats waar de prestaties doorgaan.



Dagpackages met bediening

| | | |
|-----------------------|--|------------------------------|
| FORMULE 1: | Onthaal met koffie of koffiepauze + koude walking lunch Onthaal met koffie of koffiepauze + warme walking lunch | 25,90 €/pers 29,90 €/pers |
| FORMULE 2: | 2 koffiepauzes (AM en PM) + koude walking lunch 2 koffiepauzes (AM en PM) + warme walking lunch | 28,90 €/pers 32,90 €/pers |
| FORMULE 3: | 3 koffiepauzes (2 AM en 1 PM) + koude walking lunch 3 koffiepauzes (2 AM en 1 PM) + warme walking lunch | 31,90 €/pers 35,90 €/pers |
| FORMULE 4: | 3 koffiepauzes + koude walking lunch + cocktail 3 koffiepauzes + warme walking lunch + cocktail | 45,90 €/pers 47,90 €/pers |
| FORMULE 5: | 2 koffiepauzes + VIP Cocktail 1u + water voor de sprekers | 34,90 €/pers |
| FORMULE 6: | Cocktail + warme walking dinner | 48,90 €/pers |
| FULL ALL DAY FORMULE: | | |
| | 3 koffiepauzes + koude walking lunch + cocktail+ walking dinner | 77,90€ /pers |
| | 3 koffiepauzes + warme walking lunch + cocktail + walking dinner | 85,90 €/pers |

Gelieve voor andere aanvragen met ons contact op te nemen.



Details van de prestaties:

Concept:

- Als **verschillende prestaties** op dezelfde dag plaatsvinden of wanneer een evenement meerdere dagen duurt, zorgen we voor een verschillend menu zodanig de deelnemers niet dezelfde gerechten of desserts geserveerd krijgen.
- De hieronder voorgestelde lijsten kunnen nog worden gewijzigd, o.a. met aangepaste opties of **alternatieven voor de deelnemers die eventueel allergisch zijn aan gluten, lactose, enz...**
- Al onze leveringen zijn vergezeld van een vlagje met een omschrijving van de samenstellingen en dit kan in het Frans, in het Nederlands of in het Engels.
- Onze prijzen zijn excl. BTW en zijn geldig voor evenementen vanaf een **minimum van 100 deelnemers.**
- Bij evenementen met minder dan 100 deelnemers zal voor de maaltijd een **prijstoeslag van 15 % per persoon** worden aangerekend zodanig de logistiek & transport kosten bedekt zijn.
- Wij stellen degressieve prijzen voor op de packages (5% korting) bij evenementen met meer dan 200 deelnemers.
- Voor elke prestaties per eenheid, is het best ons even te consulteren mits er eventuele personeelskosten kunnen worden aangerekend en dit ook in functie van de plaats waar de prestaties doorgaan.
- Voor elke gepersonaliseerde offerte, gelieve met ons contact op te nemen, wij zullen u met plezier een op maat gemaakte offerte opmaken.



Details per dienst:

Onthaal met koffie Service buffet (+/-30min)

Bio & Fair Trade koffie
Assortiment van bio thee en Fair Trade: groene thee, infusie, ...
Melk en bio suiker en Stevia

Assortiment van ***Pajottenland*** fruitsappen
Spa/Chaudfontaine bruisend en plat water

Kleine koffiekoeken (1,5 stuk/pers)

Koffiepauze AM & PM Service Buffet (+/-30min)

Bio & Fair Trade koffie
Assortiment van bio thee en Fair Trade: groene thee, infusie, ...
Melk en bio suiker en Stevia

Assortiment van ***Pajottenland*** fruitsappen
Spa/Chaudfontaine bruisend en plat water

*Assortiment van koekjes, mini huisbereide cake; boterkoekjes met sinaasappel,
met chocolade,..*



Walking Lunch

Koude Walking Lunch (optie 1)

Service Buffet - (+/- 2u00)

Wij stellen zelf een assortiment samen op basis van de voorstellen hieronder en in functie van de beschikbare seizoen producten op de markt op het moment van het evenement.

Op de hoge tafels

Krokante Dipgroenten - Trio van huisbereide sauzen

Soepbuffet

Seizoenssoep: courgette, bloemkool, wortelen, ...
Broodmandje

OF

Assortiment van kleine salades in kommetje - 2 stuks/pers

Gemengde salade met kip

Oriëntaalse lizensla

Oriëntaalse kekererwtslaatje

Crumble van groene kool en tomaat

Salade van tarwekiempjes en sperzieboontjes

Tonijnslaatje MSC (gecertificeerde vis) met exotisch fruit

Spirelli met rode pesto en gedroogde tomaten

Inheemse Quinoa bereid zoals een taboulé

Knolselderslaatje bereid op basis van citroen mayonnaise

Salade van knoedels met ham en gedroogde tomaten

Salade van wilde rijst, prei en Ardense ham

Salade van aardappeltjes en dille met makreelfilet

Koude Gnocchi gesauteerde spinazie, pijnboompitten en schilfers van Parmezaanse kaas

Assortiment van gegrilde groenten 'Antipasti', olijfolie van eerste persing

Klein pannetje en haar slaatje broccoli - vers vlees van roos pompelmoesje en verse munt

Salade van wortel met tijm, vinaigrette van honing en rozijntjes

Assortiment van sandwiches en driehoekige boterhammen - verschillende soorten brood

4 stuks/pers

Americano met tofu

Lizenslaatje - brassica

Gouda - rucola - mostert

Wortelpuree - brassica mix - komkommer

Kippenfilet - tapenade van zwarte olijven

Seitan met curry - trostomaatjes

Ham kaas seizoenrauwkost

Chorizo - tomaten - rucola

Gegrilde courgetten, rauwe Ganda ham, olijfolie, gegrilde pijnboompitten

Crème van pompoen - kiemplantjes

Belgische schapenkaas - paprika - veldsla

Tomatine - komkommer

Biorganic Factory Sprl – 81 Ruisbroeksesteenweg - 1190 Brussel

Fortis N° 001-3984915-37- BTW : BE 0480.072.596 - RPM Brussel

Tel: 00 32 475 890 155 – contact@biorganicfactory.be – www.biorganicfactory.be



Assortiment van mini wraps

3 stuks/pers

Rauwkost - beenhesp - yoghurt met kruiden
Kippenwit - rijst - huisbereide cocktailsaus
Gerookte zalm, room met lichte citroensmaak en komkommer

Assortiment van kleine zoetigheden

(2 stuks/pers)

Tiramisu van speculaas
Chocolademousse
Yoghurt met fruit
Assortiment van mini taartjes
Panna cotta van seizoenvruchten
Creme brulée geparfumeerd met lavandel
Fudge creme en een tint van nootjes
Crumble van appel en kaneel
Ricotta en panna cotta met brownies
Romige kwark met bruine suiker en een tintje speculaas
Witte chocolademousse, gebraden amandelen
Gevanillineerd compotje van krokante peer
Yoghurt met seizoen vruchten

Drank tijdens de lunch

Huisgemaakte ijsthee met citroen en verse munt

Gevarieerde Frisdrank van *Oxfam en Isis*
Assortiment van *Pajottenland* fruitsappen
Spa/Chaudfontaine bruisend en plat water

Bio koffie en Thee

Optie wijn en bier voor de lunch op aanvraag : +3,50 €/pers.

Bio rode en witte wijn (*Montmija - Domaine Auriol*)

Bio bier: Ginette (pils, witte, vruchten)



Warme Walking Lunch (optie 2) Service buffet - (+/-2u)

Wij stellen zelf een assortiment samen op basis van de voorstellen hieronder en in functie van de beschikbare seizoen producten op de markt op het moment van het evenement.

Op de hoge tafels

Krokante Dippgroenten - Trio van huisgemaakte sauzen

Soepbuffet

Seizoen soep: courgette, bloemkool, wortelen, ...

Broodmandje

OF

Assortiment van kleine salades in kommetje - 2 stuks/pers

Gemengde salade met kip

Oriëntaalse linzenla

Oriëntaalse kekererwtslaatje

Crumble van groene kool en tomaat

Salade van tarwekiempjes en sperzieboontjes

Tonijnslaatje MSC (gecertificeerde vis) met exotisch fruit

Spirelli met rode pesto en gedroogde tomaten

Inheemse Quinoa bereid zoals een taboulé

Knolselderslaatje bereid op basis van citroen mayonnaise

Salade van knoedels met ham en gedroogde tomaten

Salade van wilde rijst, prei en Ardense ham

Salade van aardappeltjes en dille met makreelfilet

Koude Gnocchi gesauteerde spinazie, pijnboompitten en schilfers van Parmezaanse kaas

Assortiment van gegrilde groenten 'Antipasti', olijfolie van eerste persing

Klein pannetje en haar slaatje broccoli - vers vlees van roos pompelmoesje en verse munt

Salade van wortel met tijm, vinaigrette van honing en rozijntjes

Warme schotels (2 keuzes uit volgend aanbod)

Assortiment van quiches

Assortiment van pizza's

Gegratineerd witloof met aardappelpuree

Traditionele Luikse salade

Worst van gevogelte - wok van groentjes

Waterzooi van kip met groentjes

Tajine van kip met olijven en gekonfijte citroen - couscous/rijst

Filet van zeebrasem - crème van dille en julienne van groenten

Gevarieerde lasagna: ricotta, bolognese, zalm en spinazie

OPTIE VEGGIE:

Hamburger met herfst groentjes, erwten, couscous, soja & curry

Kookpot van seitan met krokante groentjes en soja scheuten - zoetzure saus

Blokje seitan in brochette en gegrilde groentjes - smeltende aardappel met tijm en fleur de sel

Biorganic Factory Sprl – 81 Ruisbroeksesteenweg - 1190 Brussel

Fortis N° 001-3984915-37- BTW : BE 0480.072.596 - RPM Brussel

Tel: 00 32 475 890 155 – contact@biorganicfactory.be – www.biorganicfactory.be



Assortiment van kleine zoetigheden

(2 stuks/pers)

Tiramisu van speculaas
Chocolademousse
Yoghurt met fruit
Assortiment van mini taartjes
Panna cotta van seizoenvruchten
Creme brulée geparfumeerd met lavandel
Fudge creme en een tint van nootjes
Crumble van appel en kaneel
Ricotta en panna cotta met brownies
Romige kwark met bruine suiker en een tintje speculaas
Witte chocolademousse, gebraden amandelen
Gevanillineerd compotje van krokante peer
Yoghurt met seizoen vruchten

...

Dranken tijdens maaltijd

Bio rode en witte wijn (*Montmija - Domaine Auriol - 2014*)

Gevarieerde Frisdranken van *Oxfam en Isis*
Assortiment van *Pajottenland* fruitsappen
Spa/Chaudfontaine bruisend en plat water

Bio koffie en Thee

Optie bier voor de lunch op aanvraag



VIP Cocktail

Service Buffet, bar en plateau (+/- 1u00)

1 coupe Cava brut *MiSolFa*
Bio rode en witte wijn (*Domaine Auriol - Montmija*)

Assortiment van *Pajottenland* fruitsappen
Spa/Chaudfontaine bruisend en plat water

Op de hoge tafels, afwisselend

Krokante Dippgroenten - Trio van huisgemaakte sauzen
Assortiment olijven - groenten chips

Bio-degustaties koud en warm - 6 stuks/pers

Individuele portie, zaalbediening op dienblad en op buffet

Wij stellen zelf een assortiment samen op basis van de voorstellen hieronder en in functie van de beschikbare seizoenen producten op de markt op het moment van het evenement.

Bio-degustaties koud en warm - 6 stuks/pers

Wij stellen u een assortiment samen op basis van onderstaande voorstellen:

Spiesje gambas met sesamzaadjes
Crème brûlée van Butternut
Gravad Lax zalm op toastje
Rillette van eend met winterse kruiden
In blokjes gesneden peer en haar moussje van Roquefort
Tartaar van scampis met kleine groentjes en citroen
Sifon van bloemkool met zonnebloemolie **V**
Trio van seizoen mousse, kiemscheuten
Mini zalmtartaar met bittere appeltjes
Rundstartaar « van de chef » met de hand gesneden
Glaasje ricotta met gedroogde tomaten in mille feuilles
Wortelknoedle en chips van chorizo
Linzen met droge worst in een glaasje
Spirelli met rode pesto en gedroogde tomaten
Glaasje taboulé van inheemse Quinoa
Crostini van paddestoelen en blokjes tomaat
Glaasje met florentine crème (spinazie) met notenolie en haar gebraden nootjes
Eikenmousse met rozijnen en verkruimelde peperkoek
Mini toast met eendenmousse en een tintje vijg
Hapje van kip rillette en witte kool
One shot van gaspacho of smoothie van komkommer
Spiesje van scampis met sesamzaadjes en papaver - trio van sausjes



Taartje van gekonfijte tomaten en citroen
Ballottine van vis en bisque
Feuilleté au fromage de région
Croustiflette met Reblochon
Palmier met gerookte zalm
Crispy ham & kaas
Mini quiche witloof en spekjes
Oliebol van kabeljouw op z'n portugees
Espuma van parmezaanse kaas op groene pesto
Nem van gevogelte en zoetzure saus
Mini croquette van bospaddestoelen
Mini pizza Margherita mozzarella en zwarte olijven
Blokje bladerdeeg en ricotta met tapenade van olijven
Klein kopje met lauwe wortel cappuccino, flottant van crème en een tintje indiaanse curry

+ Optie: zoetigheden op aanvraag



Light Cocktail

Service buffet, bar en dienblad (+/- 1u00)

1 glas bio *MiSolFa* brut Cava

Bio rode en witte wijn (*Domaine Auriol - Montmija*)

Assortiment van *Pajottenland* fruitsappen
Spa/Chaudfontaine bruisend en plat water

Op de hoge tafels, afwisselend

Groentenchips
Mix van gedroogd fruit
Assortiment van olijven
Chips Oxfam : zout, paprika
Blokjes kaas in een schaalje
Spiesje van witte en zwarte pens
Perletta van mozzarella en kerstomaten
Vaas van krokante groentjes - Trio van huisbereide sauzen
Trio van groenten mousse van het seizoen en eetbaar glaasje

Drink light

Service bar - (+/- 1u00)

Bio rode en witte wijn (*Domaine Auriol - Montmija*)

Assortiment van *Pajottenland* fruitsappen
Spa/Chaudfontaine bruisend en plat water

Op de hoge tafels, afwisselend

Vaas van krokante groentjes - Trio van huisbereide sauzen
Chips Oxfam : zout, paprika
Groentenchips



Walking Dinner

Service Buffet - +/- 2u00

De deelnemers komen zichzelf bedienen.
Al onze bereidingen worden in individuele porties opgediend, klaar om te eten.

Buffet met voorgerechten

(3/4 keuze tussen volgende formules)

Soepbar

Cappuccino van wortelen, Indische curry soep,
Dubary soep, Indische soep, witloofsoep, wortel-gember, ...

Koud buffet: salades in potjes, voorgerecht in glaasjes, pannetjes

Buffet met voorgerechten

Soepbar - 2 keuzes tussen:

Cappuccino van wortelen, Indische curry soep,
Dubary soep, Indische soep, witloofsoep, wortel-gember, ...

Koud buffet : salades in potjes, voorgerecht in glaasjes, pannetjes

Gemengde salade met kip

Oriëntaalse linzenla

Californische sla met citrusfruit

Oriëntaals kekererwtslaatje

Crumble van groene kool en tomaat

Salade van tarwekiempjes en sperzieboontjes

Tonijnslaasje MSC (gecertificeerde vis) met exotisch fruit

Spirelli met rode pesto en gedroogde tomaten

Inheemse Quinoa bereid zoals een taboulé

Knolselderslaatje bereid op basis van citroen mayonnaise

Salade van knoedels met ham en gedroogde tomaten

Salade van wilde rijst, prei en Ardense ham

Thaïse sla van worteltjes, asperges, scampis met verse muntblaadjes

Salade van wortel met tijm, vinaigrette van honing en rozijntjes

Salade van aardappeltjes en dille met makreelfilet

Salade asiatique de bœuf à la menthe, citronnelle et coriandre

Koude Gnocchi gesauteerde spinazie, pijnboompitten en schilfers van Parmezaanse kaas

Assortiment van gegrilde groenten 'Antipasti', olijfolie van eerste persing

Klein pannetje en haar slaasje broccoli - vers vlees van roos pompelmoesje en verse munt

Salade met witloofblaadjes blokjes appel notenpitjes en geitenkaas vanuit de streek



Mi-cuit van Rund Tataki
Kerstomaatjes en grijze garnalen
Waaier van sushis, sashimi, sojasaus en wasabi
Spiesje van scampis met sesamzaadjes en papaver
Zalmtartaar met bittere blokjes appel
Rundstartaar « van de chef » met de hand gesneden

Warm buffet

(3 keuzes, naargelang het aantal deelnemers)

Pannetje van scampis bisque saus - pilav rijst
Filet van zeebrasem - crème van dille en julienne van groenten
Mi-cuit van verse makreelfilet licht ingesmeerd met mirin
Goujonette van schol met ramen - peterselie met aardappelen
Bedje van zalmlasagne - ricotta - spinazie

Kip met curry en kokosmelk - pilav rijst
Traditioneel kalfsragout in een pannetje
Gevulde courgette gevuld met meesterse kazen - riz pilav
Wit gevogelte gevuld met dragon - geglazuurde worteltjes
Cannelloni gevuld met ricotta-spinazie - getomateerde crème V
Saltimbocca alla romana - neste van pasta en olijfolie
Blokjes varkensvlees met gele curry - fijngesneden aardappelen en prinsessenboontjes
Eendenborstje - sausje van honing en tijm - aardappeltjes afkomstig uit Dordogne (+ 2 €/pers)

BELGISCHE OPTIE:

Vlaamse carbonade
Ballekes uit de marollen
Waterzooi van kip
Vis in 't groen uit de Noordzee

VEGGIE OPTIE:

Aubergines alla parmigianna
Veggie Lasagne bolognaise van seitan
Traditionele Falafel met houmous en marokkaans brood
Balletjes van tofu met tomatensaus - kamut pasta (variëteit van tarwe)
Mini veggie lasagne van seitan en gegratineerde aubergines (mousaka stijl)
Hamburger van herfstgroentjes, erwten, couscous, soja & curry V
Kleine gratin met wintergroentjes met bio Emmenthal (complementair)
Ketel van tofu/varkensvlees met soja scheuten en krokante wortel met zoetzure saus
Blokje seitan in brochette met gegrilde groentjes - smeltende aardappeltjes met tijm en fleur de sel

Assortiment van gevarieerde broodjes : grijs, boerenbrood, sesam, papaver,...



Assortiment van kleine zoetigheden (2 stuks/pers)

Suikertaartje met citroen en fruit
Geparfumeerde crème brulée
Zwarte chocolademousse
Tiramisu van speculaas
Crumble van appel/rabarber
Soesje van vanille en gesmolten chocolade
Mousse van mascarpone en gezouten karamel
Salade van aardbeien met verse munt (van het seizoen)
Mascarpone met coulis van rode vruchten en slagroom

Dranken: OPEN BAR Service bar - 2u00

Bio rode en witte wijn (*Montmija - Domaine Auriol*)

Bier Ginette, Dupont bio, Cantillon, ...

Softs; Iced tea, Limonade (*Oxfam/Isis/Bos,..*)
Assortiment van *Pajottenland* fruitsappen
Spa/Chaudfontaine bruisend en plat water

Elk extra uur dat door het personeel gepresteerd wordt zal gefactureerd worden aan 5€/persoon vóór middernacht en 7€/persoon na middernacht.

Wijn Upgrade: + 5 €/pers.

Witte wijn: Marigny 9 - Val de Loire - Sauvignon

Rode wijn: Château Peybonhomme Les Tours - Cru Bourgeois - Côtes de Blaye

V : geeft de vegetarische gerechten aan, de andere zijn samengesteld met vis, vlees of kaas.

Al onze buffetten zijn vergezeld van een paneel/vlagje/lesteen met een omschrijving van de samenstellingen van de gerechten.

Al onze huisbereide soepen, salades en enkele desserts zijn gluten vrij.
Om een variatie te verkrijgen aan brood/sandwiches zonder gluten vragen wij een supplement van 2,50 €/persoon.

Gelieve met ons contact op te nemen voor maaltijden met bediening aan tafel of specifieke aanvragen!



Logistiek

Personeel: Het zaal- en keukenpersoneel voor het goede verloop van uw evenement is in de prijzen hierboven **inbegrepen, opbouw alsook afbouw en prestatie tijdens het event.**

Materiaal: Wij brengen zelf al het materiaal mee voor de zaalbediening: de borden, de glazen en de tafels van de bar en de buffetten met zwarte nappage.

Statafels met tafellaken zijn niet inbegrepen in onze offerte. U kan hierover beschikken afhankelijk van de zaal die u hebt verkozen en indien deze door ons voorzien moeten worden zal het een supplement zijn van 30 €/stuk inclusief nappage en opbouw.

Specifiek materiaal en versieringselementen (bloemen, AV, ...) zijn niet inbegrepen in onze offerte en deze zullen extra worden toegevoegd aan de offerte na een eventuele extra aanvraag hiervoor of na bezoek van de locatie.

Een voldoende grote ruimte met elektriciteit en water alsook een parking met gemakkelijk acces tot de locatie moet worden voorzien als garantie voor een betere opbouw voor uw evenement.

Na uw bevestiging, zal één van onze medewerkers met u contact opnemen om enkele dagen op voorhand het logistieke deel te bespreken of eventueel een afspraak te maken ter plaatse om alles samen te bespreken.



CONTROLE CERTISYS

Schoonmaak: Wij zorgen voor de schoonmaak en de opruim van de locatie en de ruimte voor de keuken zodanig dat alles in dezelfde staat achtergelaten wordt.

Wij nemen telkens onze eigen vuilbakken (sorteren) en we nemen ze terug mee om ze te deponeren in de AD HOC containers na het event.

Certificatie: Alle gebruikte voedingsmiddelen zijn afkomstig uit de biologische en gecertificeerde landbouw.

We verzekeren ons ook regelmatig van de “biogarantie” van onze leveranciers en van de traceerbaarheid van hun producten. We geven steeds de voorkeur aan **seizoensfruit -en groenten uit lokale producties die de regels van de Duurzame Ontwikkeling respecteren en in korte circuits worden verdeeld.**

Al onze dranken worden in flessen voorgesteld van 75 cl of 1L (wijn, sap en water), het bier wordt in flesjes uit glas voorgesteld van 25 cc.



Carbone offset

Met Biorganic Factory samenwerken, is genieten van een **CO2 Neutrale traiteurdienst**.

Om via onze samenwerking met CO2logic aan compensatieprojecten die door het UNFCCC erkend zijn deel te nemen, zal een bijdrage van 0,10 €/pers worden aangerekend.

Alvast dank om mee onze planeet te helpen beschermen!



Ecodynamische onderneming:

Sinds juni 2013 heeft Biorganic Factory voor zijn goede praktijken omtrent milieubeheer 2 sterren gekregen binnen het label "Ecodynamische onderneming" van het Brussels Hoofdstedelijke Gewest.

In de maten van de regels van hygiëne opgelegd door FAVV, delen wij het resterende voedsel uit aan Samu Social de Bruxelles met wie we een akkoord hebben.

Bevestiging:

Ter bevestiging van uw bestelling, vragen wij u een e-mail of per post getekende bestelbon die wij binnen de 3 weekdagen moeten vóór aanvang van uw event datum moeten ontvangen, alsook dient u **50% voorschot** te betalen.

Het saldo van onze factuur dient 30 dagen vanaf de datum van facturatie betaald te worden, uiterst tot de vervalddag.

In geval van betaling van de factuur na vervalddag is automatisch en zonder voorafgaande ingebrekestelling een intrest vastgesteld overeenkomstig art.5 van de Wet van 02/08/2002 ter bestrijding van de betalingsachterstand bij handelstransacties. Deze wordt berekend vanaf het verstrijken van de betalingstermijn tot uiteindelijk ontvangen van de betaling, m.a.w. 30 dagen na datum van de factuur.

In geval u weigert te betalen, zal het bedrag van de schuldvordering verhoogd worden met 10% en een minimum van 100 €, ten titel van forfaitair vastgestelde schadevergoeding voor invorderingskosten; versturen van aanmaningsbrieven, kosten en erelonen van de advocaat debiteurenbewaking en commerciële stoornissen indien de factuur niet werd betaald op vervalddag.



De prijs

is uiteraard **exclusief BTW** :
21% voor de dranken en de service
12% voor het voedsel (met service)
6% voor het voedsel en de levering



Annulatie

Voor elke annulatie van uw bestelling met **minder dan 2 wekdagen vóór** leveringsdatum, zal een bedrag equivalent aan **50% van de eindfactuur** verstuurd worden.

Deze offerte blijft 3 maand geldig.

Wij hopen dat deze offerte uw vraag beantwoordt.
Met vriendelijke culinaire en ethische groeten.

Isabelle Ratzel



Meer info en foto's op onze facebook pagina: Biorganic Factory Traiteur Bio