



Conditions Générales de Vente

Réceptions Privées 2025

- 1. Confirmation de réservation**
- 2. Informations pratiques**
- 3. Annulation de réservation**
- 4. Modalité du paiement**
- 5. Assurance**
- 6. Conditions particulières**
- 7. Engagement du client**
- 8. Litiges**
- 9. Protection des données personnelles (RGPD)**
- 10. Cas de force majeur**

1. Confirmation de réservation

La confirmation d'une réservation implique l'adhésion pleine et entière du client aux présentes Conditions Générales de Vente, qui prévalent sur tout autre document ou condition d'achat émanant du client. Ces conditions, associées au contrat, constituent un ensemble indissociable.

Toute réservation doit être confirmée par le versement d'un acompte de 10€ par personne. Cet acompte peut être réglé via un lien sécurisé transmis par SMS et sera déduit de la facture finale. À défaut, un chèque de caution non encaissé pourra être remis directement à l'établissement.

La réception de l'acompte ou du chèque conditionne la validation définitive de la réservation. Sans ce règlement, l'option ne sera pas confirmée et pourra être annulée sans préavis.

Le règlement des prestations s'effectue par carte bancaire, PayPlug ou en espèces. Aucun crédit n'est consenti.

La TVA est appliquée selon les taux en vigueur : 10 % sur les aliments et boissons sans alcool, 20 % sur les boissons alcoolisées. La répartition de la TVA sur les menus se fait à hauteur de 70-75 % pour la nourriture et boissons non alcoolisées, et 25-30 % pour les boissons alcoolisées, selon les choix de menus.

Réservations du midi : en cas de retard supérieur à 15 minutes sans prévenir, la table sera réattribuée.

Réservations en soirée (fin de semaine) : en cas d'absence ou de retard important, la table sera réattribuée et l'acompte perdu.

2. Informations pratiques

Le client s'engage à transmettre au restaurant, au minimum une semaine avant la date de l'événement, la composition des menus (entrées, plats, desserts ou gâteaux événement, avec supplément de 3,50 €). Un droit de service de 2,50 €/personne sera appliqué si le client souhaite apporter un gâteau en supplément.

Seul le champagne est accepté avec droit de bouchon (15 € par bouteille ouverte, dans la limite d'une bouteille pour 6 personnes). L'apport d'autres alcools est strictement interdit sans accord préalable. Tout manquement entraînera une facturation majorée.

Lors de la commande, le client peut opter pour l'une des options suivantes :

1. Un menu identique pour l'ensemble des convives
2. Une répartition à 50 % viande / 50 % poisson
3. Un choix individuel par convive
 - **Au-delà de 30 personnes, une présélection de 3 choix maximum est obligatoire.**
 - **À défaut de cette présélection, un supplément de 3 € par personne sera appliqué.**

Les ajustements restent possibles jusqu'à 4 jours avant l'événement. Passé ce délai, toute modification ou annulation de plats entraînera un supplément (de 20 € minimum à la totalité de la prestation, selon le cas). Les produits sont commandés 72h à l'avance afin de garantir leur fraîcheur. Les origines des viandes ainsi que la liste des allergènes sont disponibles à la caisse du restaurant.

Le Libertalia propose notre suprême de volaille Halal, sous réserve d'une commande d'au moins 5 portions par groupe.

En raison des fluctuations des prix des matières premières et de l'énergie, les recettes et tarifs peuvent être ajustés en fonction des livraisons et des arrivages du marché.

Toute décoration doit être validée par la direction. L'utilisation de confettis et paillettes est interdite. Si le client souhaite que l'établissement réalise la décoration, un devis sera établi.

Le Libertalia est privatisable 7/7 sur devis. Les horaires de fermeture dérogatoires sont fixés à 1h00/2h00 en semaine, 3h00 le vendredi et 4h00 le samedi.

Le Libertalia met à votre disposition un espace pour votre réception en fonction du nombre de personnes.

La prestation fournie par nos soins est un diner avec des animations déambulatoires communes avec les autres clients du Libertalia.

L'établissement n'est pas privatisé, l'ensemble des salons sont mis à disposition sans supplément de prix.

Toute privatisation, partielle ou totale, fera l'objet d'un devis complémentaire en supplément du prix de la prestation de la restauration.

Les espaces (salons piano-bar, restaurant, chocolat) sont accessibles sans supplément avec le menu « Tanker II », sous réserve d'un nombre minimum de participants. Pour prolonger l'occupation au-delà de 1h00, un supplément de 100 €/h sera facturé.

L'attribution des emplacements au niveau du restaurant sont établis en fonction de l'ordre des réservations.

Les salons privatifs peuvent être attribués et réservés en fonction du nombre de pers et des formules choisies. **En cas de changements du nombre de personnes (annulation ou augmentation) la mise à disposition d'un emplacement pourra être déplacé.**

Les arrivées sont acceptées de 19h30 à 21h, avec une tolérance de 30 minutes. Au-delà, un supplément de 5 € par convive sera facturé. La cuisine ferme à 23h00. Les horaires généraux varient entre 19h30 et 1h00/4h00 selon les jours et affluences.

Un parking privé gratuit est disponible (ouverture sur appel). En cas de saturation, des parkings publics à proximité sont accessibles. Un vestiaire gratuit est proposé, non gardé mais sous vidéosurveillance. Un retrait en cours de soirée sera facturé 2 € par passage.

3. Annulation de réservation

Toute annulation de groupe doit être notifiée par écrit (courrier recommandé ou e-mail) au moins 2 semaines avant la date prévue. Dans ce cas, le chèque de caution sera restitué ou détruit. Les acomptes réglés par PayPlug donneront lieu à une retenue de 10 % pour frais bancaires.

Passé ce délai, l'acompte ou la caution sera conservé(e) par le Libertalia à titre d'indemnisation.

Toute annulation effectuée dans les 4 jours ouvrables précédent l'événement entraîne la facturation intégrale.

Le nombre définitif de convives doit être confirmé au plus tard 4 jours avant. Toute absence le jour J sera facturée, sauf cas de maladie justifiée (remise de 50 % sur présentation d'un justificatif médical). Les gâteaux événement doivent être commandés au minimum 4 jours à l'avance.

L'établissement se réserve le droit d'annuler la réservation en cas de retard excessif, sans restitution de la caution.

4. Modalité de paiement

Les factures sont payables selon les conditions convenues. Tout retard entraîne des agios de 5,5 % par mois et les frais de recouvrement. Toute contestation doit être formulée dans la semaine suivant réception de la facture. Les règlements sont dus en totalité en fin de dîner, avant la soirée dansante.

5. Assurance

Le Libertalia est couvert par une assurance Responsabilité Civile organisateur. La capacité maximale autorisée est de 299 personnes.

6. Conditions particulières

Les conditions particulières convenues par contrat prévalent sur les présentes Conditions Générales de Vente.

7. Engagement du client

Le responsable de l'organisation s'engage, en son nom et celui de ses invités, à respecter les locaux et le matériel mis à disposition. Il doit également réguler la consommation d'alcool. En cas d'excès, l'établissement ne saurait être tenu responsable. Des éthylotests sont disponibles à l'accueil.

8. Litiges

Tout litige relève de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Créteil. En cas d'incidents graves, le Libertalia pourra solliciter l'intervention des forces de l'ordre.

9. Protection des données personnelles (RGPD)

Conformément au RGPD, vous disposez d'un droit d'opposition immédiat à l'utilisation de vos données. Les mentions légales, la politique de confidentialité et la politique de cookies sont consultables sur le site www.libertalia-paris.fr/com.

10. Cas de force majeur

Le Libertalia se réserve le droit d'annuler toute prestation en cas de force majeure : grève, guerre, incendie, inondation, crue de la Seine, catastrophes naturelles, manifestations ou autres événements imprévisibles. La partie clubbing pourra être écourtée en cas d'affluence insuffisante, d'incivilités ou d'abus d'alcool.

Libertalia – Quai n°6 Jean Compagnon
94200 Ivry-sur-Seine – Parking gratuit

Tél : 01 46 71 26 19 – Email : adenais@libertalia-paris.com

www.restaurant-lounge-libertalia.fr www.libertalia-paris.fr restaurant-libertalia.fr