



Conditions Générales de Vente

Réceptions Professionnelles 2026

- 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 de réservation par le client entraîne son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente, qui prévalent sur toute condition d'achat ou document émanant du client. Ces conditions, conjointement au contrat signé, forment un tout indissociable.

Toute réservation devient ferme uniquement après le versement d'un acompte de 20 à 50 % du montant total de la prestation ou le dépôt d'un chèque de caution (non encaissé avant l'événement). Le solde doit être réglé le jour de la manifestation.

Le devis pro forma doit être daté, signé, tamponné avec le cachet de l'entreprise et comporter la mention « Bon pour accord ».

Les règlements acceptés sont : chèque, carte bancaire, PayPlug ou virement bancaire (dont l'ordre doit être transmis par mail avant la manifestation). Aucun crédit n'est accordé.

En cas de non-réception de l'acompte ou de la caution, la réservation pourra être annulée sans préavis et attribuée à un autre client.

2. Informations pratiques

Le client doit transmettre la composition des menus (entrées, plats, desserts) au plus tard une semaine avant la réception. Les ajustements sont possibles jusqu'à 4 jours avant. Toute modification de dernière minute pourra entraîner des frais supplémentaires.

L'apport d'un gâteau extérieur entraîne un supplément de 2,50 €/personne (sauf remplacement du dessert prévu dans le menu). Le droit de bouchon est accepté uniquement pour le champagne (1 bouteille pour 6 personnes, 15 €/bouteille ouverte). Toute autre boisson alcoolisée apportée sans accord préalable 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.**

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.

L'établissement met à disposition différents salons selon la taille du groupe et les formules choisies. Toute privatisation totale ou partielle fait l'objet d'un devis complémentaire.

Les horaires d'arrivée sont fixés entre 19h30 et 21h00 (tolérance de 30 minutes). Tout retard important peut entraîner une majoration. La cuisine ferme à 23h00.

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.**

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 doit être notifiée par écrit (courrier, recommandé A.R. ou mail).

- Entre la signature et deux semaines avant l'événement : facturation de 50 % du montant total (acompte non remboursable).
- Moins de 10 jours ouvrables avant l'événement : facturation de 100 %.
- Toute annulation ou désistement non signalé au minimum 72h avant sera facturé en totalité.

En cas d'annulation, des frais de remboursement de 10 % par transaction (via PayPlug) seront appliqués. Le chèque de caution sera détruit ou retourné sur demande écrite.

Le Libertalia se réserve le droit d'écourter la soirée en cas d'incivilités, d'abus d'alcool ou de non-respect des règles.

4. Modalité de paiement

Les factures sont payables selon les conditions prévues contractuellement. Tout retard entraîne des agios de 5,5 %/mois, ainsi que les frais de recouvrement. Les réclamations doivent être formulées dans la semaine suivant la facture.

Les règlements acceptés sont : virement bancaire, chèque, carte bancaire ou espèces. Aucun paiement différé ou crédit n'est accepté.

La TVA appliquée est de 10 % sur les aliments solides et 20 % sur les boissons alcoolisées, répartie entre 70-75 % pour la nourriture et 25-30 % pour les boissons selon le menu.

5. Assurance

Le Libertalia dispose d'une assurance responsabilité civile organisateur couvrant l'ensemble de ses prestations. La capacité maximale de l'établissement est fixée à 299 personnes.

6. Conditions particulières

Toute condition particulière est définie contractuellement et prévaut sur les présentes conditions générales. Ces dernières sont disponibles sur le site internet du Libertalia.

7. Engagement du client

Le client et ses participants s'engagent à respecter les lieux, le matériel mis à disposition, ainsi que les règles de sécurité et de convivialité. En cas d'excès lié à la consommation d'alcool, l'établissement décline toute responsabilité. Des éthylotests sont disponibles à l'accueil.

8. Litiges

En cas de litige, la compétence est attribuée au Tribunal de Commerce de Créteil. En cas de conflits, 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 à tout moment concernant l'utilisation de vos données. Les mentions légales, la politique de confidentialité et la politique de cookies sont accessibles sur le site internet du Libertalia.

10. Cas de force majeur

Le Libertalia se réserve le droit d'annuler ou d'écourter une prestation en cas de force majeure : guerre, grève, incendie, inondation, catastrophe naturelle, intempéries, manifestations ou tout événement rendant impossible le déroulement de la réception.

La partie clubbing pourra être interrompue en cas d'affluence insuffisante, d'incivilités ou d'abus liés à l'alcool.

La Direction du Libertalia

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