



Conditions Générales de vente 2020

RECEPTIONS PRIVEES

SOMMAIRE :

1/ CONFIRMATION DE RESERVATION

2/ INFORMATIONS PRATIQUES

3/ ANNULATION DE RESERVATION

4/ MODALITE DU PAIEMENT

5/ ASSURANCE

6/ CONDITIONS PARTICULIERES

7/ ENGAGEMENT DU CLIENT

8/ LITIGES

9/ RGPD - CHARTE DE PROTECTION DES DONNÉES PERSONNEL

10/ CAS DE FORCE MAJEUR



1/ CONFIRMATION DE RESERVATION

La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales.

Ces conditions générales de vente prévalent à toutes conditions d'achat du client ou tout document émanant de celui-ci. Le contrat associé aux conditions générales de vente forme un ensemble indissociable.

Pour valider toute réservation, le versement d'un acompte ou d'un chèque de caution est de rigueur.

Pour l'acompte, nous vous demandons un versement de 30% à 50% du montant total de la manifestation à la réservation ou à la signature du contrat, le solde étant à régler sur place le jour de la manifestation.

Un chèque de caution non encaissé et restitué le jour de la prestation vous sera demandé lors de la prise de réservation (10€/pers). Un devis pourra vous être envoyé sur simple demande.

Le règlement des manifestations peut être effectué soit par Carte Bancaire, Pay-Plug ou en numéraire. Aucun crédit n'est accepté.

Les taux de tva appliqués sont de 10% pour les solides et 20% pour les liquides avec de l'alcool.

Le dispatching de tva sur les menus est de 70% à 75% pour la partie nourriture et sans alcool, 25% à 30% pour la partie liquide avec alcools en fonction des menus choisis.

A réception de la caution ou du chèque de réservation, l'option de réservation devient une réservation ferme et confirmée.

En cas de non-réception de la caution, l'option ne sera pas validée et la réservation pourra être annulée sans préavis et réattribuée à d'autres personnes.



2/ INFORMATIONS PRATIQUES

Le client s'engage à transmettre au restaurant pour les groupes, 4 à 5 jours avant la manifestation, la composition des menus choisis (Les entrées, Les Plats, les Desserts ou Gâteaux Évènements).

Vous pouvez choisir

1) Menu unique pour chaque convive ou choix Multiples

2) 50% Viande, 50% Poisson

3) Demander à chaque personne son choix de plats.

Le restaurant s'engage à fournir des produits frais et de qualités.

En cas de changement le jour même ou de dernière minute sur la composition du menus, un supplément ou un forfait d'annulation sera refacturé en fonction du délai (de 20€ à la prestation complète).

Les produits étant commandés 24h à l'avance afin de bénéficier de la plus grande fraîcheur. Nous travaillons avec des produits frais en fonction des saisons.

Le Libertalia est privatisable 7/7 avec un droit de privatisation sur devis en fonction du nombre de personnes et dispose d'une dérogation horaire permettant une ouverture jusqu'à 5h00 du matin.

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.

Pour mettre à disposition, le salon piano-bar (20 à 25 pers) en privatif un minimum de 20 pers sera demandé, le salon du restaurant (30 à 46 pers) en privatif un minimum de 30 pers sera demandé, le salon chocolat (25 à 30 pers) en privatif un minimum de 25 pers sera demandé.

Les salons, chocolat, piano-bar et restaurant sont inclus dans la prestation du restaurant sans supplément de prix sur les formules complètes à partir de 50€ le vendredi et de 55€ le samedi, si vous souhaitez les garder après 00h30, un supplément de 100€ par heure vous sera demandé. (voir détail des menus sur les sites).

Pour le suivi de la soirée, les clients qui ont réservé peuvent arriver entre 19h et 21h, avec une dernière souplesse de 30 mn, afin de pouvoir maintenir une qualité de service.

La cuisine fermant à 23h00.

Les horaires d'ouverture et de fermeture sont de 19h à 0h-1h- 2h -3h- 4h - 5h du matin en fonction de l'affluence, des festivités, des soirées à thème, des jours et de la nature de la clientèle.

Un parking privé gratuit est à votre disposition sur le port, merci de bien vous garer et respecter la giration des secours.

En cas de parking plein, celui-ci pourra être fermé, le parking Feu Vert et de carrefour en face sont ouverts.

Le LIBERTALIA – 6 quai Jean compagnon 94200 Ivry sur Seine
Contact : 01.46.71.26.19

A. DENAIS - Mail : adenais@libertalia-paris.com Port : 06.09.22.04.08

F. BOUET - Mail : Fredbouet@free.fr Port : 06.80.72.93.71

www.libertalia-paris.fr/com

SARL LIBERTALIA & PARTNERS au Capital de 10 000€

SIRET : 480 660 182 000 19 – TVA 924480660182 – CODE NAF 5610A



3/ ANNULATION DE RESERVATION

Toute annulation de réservation de groupe doit être effectuée par écrit (Courrier, Recommandé A.R, Mail) 15 jours à l'avance. Votre chèque de caution vous sera alors rendu.

Pour une annulation totale après les deux semaines ouvrables avant le début de la manifestation, l'acompte ou le chèque de caution resteront acquis à la société Le Libertalia en dédommagement du préjudice.

Devant le nombre de gens indécis qui réservent et qui ne viennent pas, afin de mieux répondre aux exigences et la qualité de notre prestation, pour le bon suivi de nos réservations, nous sommes dans l'obligation de mettre en place ces procédures.

Une réservation de groupe engage le client à honorer sa réservation, à fournir la commande des menus 4 jours à l'avance et à communiquer le nombre de convives.

Le Libertalia vous propose des produits frais transformés par nos soins et nécessite un certain temps pour les mettre en valeur.

Les produits frais sont commandés un jour avant afin que vous bénéficiiez sur table des mets de qualités.

Les gâteaux évènements sont fabriqués par un artisan pâtissier, la commande devra être faite 4 jours à l'avance.

2 jours avant la manifestation pour les groupes, un dernier point pourra être effectué afin de finaliser le nombre de personnes servant à la facturation finale.

Si le jour de la réception, des annulations de personnes survienne au dernier moment, la facturation restera identique sur le nombre mentionné lors de l'envoi des menus.

Dans les 4 jours ouvrables avant le début de la manifestation 100% du montant total de la manifestation sera facturé.

Le détail des menus est à communiquer jour J-4.

Le contractant s'engage à communiquer 4 jours à l'avance le nombre définitif de participants servant à la facturation finale.

L'absorption d'alcool par des mineurs est totalement illicite. En cas d'abus d'absorption de boissons. Alcoolisées et, ou d'incivilités, le Libertalia peut être amené à fermer plus tôt afin de préserver l'établissement et les autres clients.

L'établissement est non-fumeur, le vapotage est également interdit. Un espace à l'extérieur est dédié aux fumeurs. Les autres substances illicites sont prohibées au sein de l'établissement.

En cas de manquement, l'établissement se réserve le droit de contacter les forces de l'ordre.

A réception de la caution ou du chèque de réservation, le Libertalia s'engage à confirmer la réservation et à fournir une prestation de qualité.

En cas de retard excessif, la réservation pourra être annulée et la caution non restituée.



4/ MODALITE DU PAIEMENT

Nos factures définitives sont payables selon les modalités définies contractuellement. Passé cette date, le client sera redevable de plein droit des frais d'agios, soit 5,5% par mois ainsi que les frais de recouvrement. Toute réclamation devra être faite dans un délai d'une semaine à compter de la date de la facture.

Néanmoins, le client s'engage à régler dans les termes de ce contrat la partie non contestée de la facture en attendant qu'un éventuel litige soit solutionné.

Un diner organisé au préalable avec le détail des menus sera facturé en fonction des informations transmises par les clients (nombre de pers et choix des menus).

Un menu transmis sera facturé dans sa totalité si le client ne nous informe pas d'un désistement 4 jour avant l'événement.

Tout incident de paiement rend immédiatement exigible la totalité des sommes dues.

Les règlements se font en fin du diner avant la soirée dansante.

5/ ASSURANCE

Le Libertalia bénéficie d'une assurance RC organisateur qui couvre l'ensemble de la manifestation.

Le Libertalia à un effectif maximal autorisé de 299 personnes.

6/ CONDITIONS PARTICULIERES

Les conditions particulières sont, le cas échéant, spécifiées contractuellement et prévalent aux conditions générales de vente. Les conditions générales de vente sont consultables sur notre site internet.

7/ ENGAGEMENT DU CLIENT

Le responsable de la société organisatrice de la réception s'engage en son nom et celui des participants à respecter l'établissement, le matériel mit à disposition, à réguler son personnel, ses invités, ses convives en cas de consommations excessives de boissons alcoolisées.

L'établissement ne peut être tenu responsable de ce fait.

Pour la prévention, des éthylotests sont à la disposition à l'accueil.

8/ LITIGES

En cas de litige, l'attribution de compétences est faite au Tribunal de Commerce de Créteil.

En cas de conflits, l'établissement fera appel au service de la police nationale.



9/ RGPD - CHARTE DE PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Conformément au Règlement Européen sur la Protection des Données (RGPD),
Vous avez un droit d'opposition immédiat à la réception de cette lettre d'information
Mentions légales – Politique de respect de la vie privée – Politique de Cookies en annexe et consultable sur
les sites du Libertalia (www.libertalia-parisfr/com).

10/ CAS DE FORCE MAJEUR

Le Libertalia se réserve le droit d'annuler le contrat en cas de guerre, grève, incendie, dégâts des eaux, Crue de la Seine, manifestations, catastrophes naturelles et intempéries.

La partie clubbing pourra être écourtée en cas d'affluence insuffisante, d'incivilités, de personnes alcoolisées.