



Conditions Générales de vente 2023

RECEPTIONS PRIVEES

SOMMAIRE

1/ CONFIRMATION DE RESERVATION

2/ INFORMATIONS PRATIQUES

3/ ANNULATION DE RESERVATION

4/ MODALITE DES PAIEMENTS

5/ ASSURANCES

6/ CONDITIONS PARTICULIERES

7/ ENGAGEMENT DES CLIENTS

8/ LITIGES

9/ RGPD - CHARTE DE PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

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 via un lien sécurisé envoyé sur votre téléphone portable déduit de l'addition finale ou d'un chèque de caution non encaissé est de rigueur (**10€ / pers**). Un devis pourra vous être envoyé sur simple demande.

Le règlement des manifestations peut être effectué soit par Carte Bancaire, Payplug 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, une semaine 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
- 2) 50% Viande, 50% Poisson
- 3) Demander à chaque personne son choix de plats.

Vous pourrez toutefois effectuer des ajustements 4 jours à l'avance.

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 72h à l'avance afin de bénéficier de la plus grande fraîcheur. Nous travaillons avec des produits frais en fonction des saisons.

Les Origines des viandes bovines, des espèces porcines, ovines et volailles et la liste des allergènes pour les produits alimentaires sont à votre disposition à la caisse du restaurant.



En raison de la conjoncture actuelle sur les approvisionnements alimentaires, sur les fortes augmentations de prix sur les matières premières et le coût énergétique, nous sommes susceptibles de changer les recettes ou produits disponibles en fonction des livraisons et des arrivages du marché. Nous sommes obligées d'ajuster nos prix en fonction des prix d'achat fluctuant.

Au sein de l'établissement, les confettis et paillettes sont interdits. Toute décoration devra être au préalable consentie par la direction. La prestation des repas et la mise à disposition d'un salon n'inclut pas les décorations personnalisées. Un forfait de décoration pourra être étudié sur devis. Toutes détériorations pourront faire l'objet d'une facturation complémentaire. Une tenue correcte sera exigée à l'entrée (pas de survêtement ou tenue de sport). La direction se réserve le droit de refuser l'accès à toute personne au restaurant ayant une tenue ou une attitude non appropriée.

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 1H00 / 2h00 du matin en semaine, jusqu'à l'aube le week-end.

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 la mise à disposition de salon (le salon cosy un minimum de 20 pers sera demandé, le salon du restaurant « le Mess » un minimum de 30 pers sera demandé, le salon chocolat un minimum de 25 pers sera demandé sur la base des Menus Tanker II.)

Les salons, chocolat, piano-bar « Cosy » et restaurant « Le Mess » sont inclus dans la prestation du restaurant sans supplément de prix, si vous souhaitez les garder après 01h00, un supplément de 100€ par heure vous sera demandé.

Pour le suivi de la soirée, les clients qui ont réservé peuvent arriver à partir de **19h15** jusqu'à **21h**, avec une dernière souplesse **de 30 mn**, afin de pouvoir maintenir une qualité de service.

En cas de retard important, une majoration de 5 Euros sera facturée en supplément du menu. La cuisine fermant à 23h00.

Les horaires d'ouverture et de fermeture sont de 19h15 à 2h30 / 3H00 / 4H00 le week-end 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.

Pour y accéder, merci de contacter le numéro du bateau (01.46.71.26.19) pour activer l'ouverture à distance de la barrière. Nous contacter uniquement quand vous êtes devant la barrière.

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



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 ou détruit. Un forfait de 20€ sera déduit sur les acomptes par Pay-Plug pour les frais bancaires.

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 transmettre par mail le détail des menus une semaine (Entrées, plats, desserts ou gâteaux), avant la manifestation 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 événements sont fabriqués par un artisan pâtissier, la commande devra être faite 4 jours à l'avance.

3 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. En cas de maladie ou de Covid, et sur présentation d'un justificatif, le prix du menu facturé sera remis de 50%.

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 1 semaine à l'avance.

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.

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.

Dans le cadre d'une annulation totale de la réservation, des frais imputant le remboursement de l'acompte seront facturés. 10€ seront facturés pour le remboursement du Paiement en ligne.

Concernant les chèques de caution, le chèque sera détruit ou renvoyé à réception d'un courrier timbré avec votre adresse.

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/ ASSURANCES

Le Libertalia bénéficie d'une assurance RC professionnelle 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 éthylo-tests payants 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, Injonction des autorités, Pandémie, Epidémie....

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

LA DIRECTION DU LIBERTALIA

**Le Libertalia, Quai N°6 Jean Compagnon
RCS : 480 660 182 000 19
94 200 Ivry sur seine - Parking Gratuit
Tél : 01 46 71 26 19 - @mail : adenais@hotmail.com
www.libertalia-paris.fr/com**