

Conditions Générales de vente 2025

RECEPTIONS PROFESSIONELLES

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. Le devis pro-forma devra être validé, signé, tamponné avec le cachet de l'entreprise et mentionné « bon pour accord »

La caution par chèque n'est pas encaissée avant la prestation de la société.

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

L'ordre de virement devra être envoyé par mail avant la manifestation.

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.

Conditions de réservation pour les entreprises : Toute demande de réservation ou de devis de la part d'une entreprise ne sera confirmée qu'à réception d'un acompte ou d'une caution.



2/ INFORMATIONS PRATIQUES

Le client s'engage à transmettre au restaurant pour les groupes, 1 semaine avant la manifestation, la composition des menus choisis, Les entrées, Les Plats, les Desserts ou Gâteaux Évènements (+2,50€).

Le client souhaite apporter un gâteau en supplément de ses menus, un supplément sera facturé de 2,50€/pers pour le service.

Lors de votre commande de menus, vous pourrez remplacer vos desserts par un gâteau que vous pourrez apporter sans suppléments, **un ticket de consommation vous sera remis à la place de nos desserts.**

Vous pouvez choisir

- 1) Menu unique pour chaque convive
- 2) 50% Viande, 50% Poisson
- 3) Demander à chaque personne son choix de plats.
- 4) **Pour les groupes de plus de 25 convives 3 choix possibles dans la composition des menus.**

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

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

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

Toute modification de menus, d'entrées, de plats, de desserts sur nos formules proposées entrainera des suppléments de prix en fonction des demandes spécifiques.

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.

Nous offrons la possibilité aux clients de confession musulmane de commander notre suprême de volaille Halal, sous réserve d'une commande minimale de 5 portions par groupe.



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 obligés 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. Le client peut être autorisé à apporter de la décoration en accord avec la direction.

Si toutefois le client demande au Libertalia d'effectuer la décoration, un supplément de facturation sera de rigueur en accord et sur devis.

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, 3H00 le vendredi et 4H00 le samedi, selon l'ambiance et l'affluence.

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 dîner 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 en privatif un minimum de 20 pers sera demandé, le salon du restaurant en privatif un minimum de 30 pers sera demandé, le salon chocolat 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 **sous réserve de sélectionner le menu « Tanker II »**.

Si vous souhaitez les garder après 01h00, un supplément de 100€ par heure vous sera demandé.

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.**

Pour le suivi de la soirée, les clients qui ont réservé peuvent arriver à partir de **19h30** 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€ sera facturée en supplément du menu.

La cuisine fermant à 23h00.

Les horaires d'ouverture et de fermeture sont de 19h15 à 1h00/2h00/3h00/4h00 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.

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.

Un vestiaire vous est mis gracieusement à disposition à votre arrivée.

Le vestiaire est non gardé mais sous vidéo surveillance.

La direction décline toute responsabilité.

Vous pourrez laisser vos affaires en arrivant et les reprendre à votre départ.

Pour les fumeurs, nous vous conseillons de garder vos effets avec vous.

Nous ne pourrons pas dans la soirée redonner à plusieurs reprises vos vêtements.

Si vous souhaitez malgré tout effectuer des retraits dans la soirée, une tarification complémentaire sera alors appliquée (2€ par retrait).

3/ ANNULATION DE RESERVATION

Toute annulation de réservation de groupe doit être effectuée par écrit (Courrier, Recommandé A.R, Mail). Pour une annulation totale ou partielle : entre la date de signature et deux semaines ouvrables avant le début de la manifestation, 50% du montant total des honoraires du Libertalia seront facturés, les 50% d'acompte versés resteront acquis à la société le Libertalia.

Un menu commandé sera facturé dans sa totalité si le client ne nous a pas informé d'un désistement 72h à l'avance.

Dans les 10 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 10 jours à l'avance, le nombre définitif de participants servant à la facturation finale.

Dans le cadre d'une annulation totale de la réservation dans les délais, des frais imputant le remboursement de l'acompte seront facturés 10% par transactions (solution Pay-plug).

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

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.

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. Tout incident de paiement rend immédiatement

exigible la totalité des sommes dues. Les taux de tva appliqué 10% pour les solides et 20% pour les liquides avec de l'alcool.

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

Les règlements se font à l'issue du diner avant la soirée dansante ou de la prestation sur présentation d'une facture.

L'établissement n'accepte pas les paiements différés et les soldes débiteurs.

Les règlements acceptés : virement bancaire avec un ordre de virement, chèque bancaire, Cartes bancaires, numéraires, au comptant.

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.

LA DIRECTION DU LIBERTALIA