

BÉCASINE
restaurant . bar

ÉVÉNEMENTS GROUPE

CATALOGUE PRO



Vos événements Pro.

Séminaire, repas
d'entreprise, afterwork,
soirée d'entreprise,
animation team building.....



UN SERVICE PERSONNALISÉ POUR DES MOMENTS UNIQUES

Ce document a été conçu pour vous offrir un aperçu des services et expériences que nous proposons. Il est avant tout informatif et reflète l'essence de notre savoir-faire. En effet, ce qui fait la particularité de notre établissement, c'est notre capacité à créer **des expériences sur-mesure, pensées et réalisées selon vos envies, vos besoins et vos rêves.**



Notre équipe met un point d'honneur à personnaliser chaque détail afin de transformer vos moments en souvenirs inoubliables.

Nous sommes à votre écoute pour créer ensemble des expériences qui vous ressemblent.

01

PRIVATISATION
DU RESTAURANT

02

LES REPAS
À TABLE



03

AFTERWORKS

04

LES COCKTAILS

05

LES ANIMATIONS
CULINAIRES

06

LES BOISSONS



07

LOCATION
MATÉRIEL

08

VOS BESOINS,
NOS PARTENAIRES

09

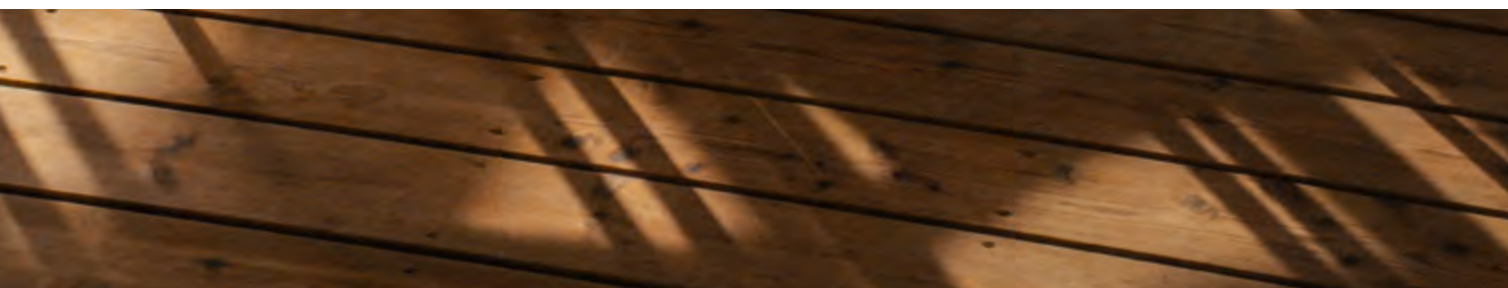
NOS JEUX
D'EXTÉRIEUR

10

CONDITIONS
GÉNÉRALES



01 — PRIVATISATION DES ESPACES



Implanté à Saint-Herblain, au cœur des bords de Loire, le restaurant Bécassine vous accueille dans **un cadre privilégié offrant une vue imprenable sur le fleuve.**

Spécialiste de l'organisation de séminaires, Bécassine met à votre disposition une salle de réunion entièrement équipée, adaptée à vos réunions, journées d'étude et événements professionnels.

Pour un accueil optimal, nous proposons un accueil café ainsi que des formules à la carte, alliant qualité, flexibilité et gourmandise.

Un lieu idéal pour conjuguer efficacité professionnelle et moments de convivialité dans un environnement calme et inspirant.

Le restaurant dispose de salles climatisées **adaptées à tous vos formats d'événements.**

SÉMINAIRES & RÉCEPTIONS

Espace Loire / Espace Ponton

L'ESPACE LOIRE

L'Espace Loire, d'une superficie de **35 m²**, est situé en bout de ponton et bénéficie d'une terrasse privée, idéale pour des réunions en petit comité dans un cadre privilégié.

TARIFS

1/2 journée (8h30/12h ou 14h/18h)	190€HT
Journée (8h30/18h)	290€HT

L'ESPACE PONTON

L'Espace Ponton, avec ses **150 m²**, est parfaitement adapté à l'accueil de grands groupes, séminaires et événements d'envergure. Et pour vos Evenement encore plus important, le restaurant dans son intégralité **pourra accueillir jusqu'à 300 personnes en cocktail.**

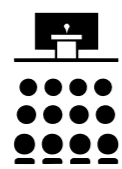
TARIFS

1/2 journée (8h30/12h ou 14h/18h)	350€HT
Journée (8h30/18h)	550€HT



INFORMATION

Accès PMR
WIFI
Paper board
Ecran et vidéo projecteur



Plénière

ESPACE LOIRE

30 personnes



Cabaret

ESPACE PONTON

120 personnes



U

20 personnes

18 personnes

CAFÉ

Accueil café (boissons chaude, jus de fruits, viennoiseries)	8€HT/pers
Verrerie, eau, thé et café expresso pendant la réunion	2,90€HT/pers



Espace Loire

SOIRÉES

Privation du restaurant

La privatisation inclut la location de la salle de restaurant avec le personnel de cuisine et de salle, pour **un minimum de 40 convives.** Les tarifs sont dégressifs en fonction du montant des prestations choisies dans le devis hors prestataires extérieur, avec une fin de soirée prévue à **2h du matin maximum.**

TARIFS DÉGRESSIFS

De 1700 à 1990 €	· · · · · 590€ HT	708€ TTC
De 2000 à 2990 €	· 420€ HT	504€ TTC
De 3000 à 3990 €	· · 250€ HT	300€ TTC
Au-dessus de 4000 €	· · · · ·	Offert

SALLE DE RESTAURANT

Repas assis	· · · · · 90 personnes
Cocktail	· · · · · 120 personnes
Conférence format théâtre	· · 90 personnes

PONTON

Repas assis	· · · · · 100 personnes
Cocktail	· · · · · 150 personnes
Conférence	· · · · · 100 personnes



CAPACITÉS

FORMULE DÉJEUNER

Groupe pro en semaine



Offre menu
à partir de 15 personnes

FORMULE 1 : ENTRÉE + PLAT ou **PLAT + DESSERT** 19,00€ HT 20,90€ TTC
FORMULE 2 : ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23,55€ HT 25,90€ TTC

café compris

valable uniquement le midi

Le cheese cake de saumon fumé et avocat, crumble de graines de courge

Le St Marcellin rôti au lard fumé, miel et amandes

La gaufre salée, magret de canard fumé, poire pochée et mousse topinambourg

L'émincé de bœuf, sauce Béarnaise

La pluma de cochon, mousseline de pomme de terre et jus corsé gingembre basilic

Le pavé de saumon au beurre blanc, fondue de poireaux et petits légumes

Le burger végétarien 🌱

Meule de St Cyr en Retz, steak de riz et céréales épicées, pickles, sauce tartare

L'entremets au citron vert, insert passion et coulis de mangue

La tartelette banane flambée au rhum, mousse vanille, caramel au beurre salé

Le tiramisu caramel au beurre salé et crumble aux amandes

Café Lavazza ou autre boisson chaude

FORFAIT BOISSON *

1 boisson au choix 4,00€ HT 4,40€ TTC
Eau minérale plate ou gazeuse (1lt pour 3 pers.)
Un verre de vin par personne au choix dans notre sélection du moment
Une bière Maes 25cl
Un soft de notre sélection

Planteur maison ou cocktail de jus de fruits 5,00€ HT 6,00€ TTC

*Les tarifs HT sont fixes, les tarifs TTC dépendent des choix des convives selon TVA en vigueur. Alcool 20%, sans alcool 10%

02

LES REPAS À TABLE

MENU BÉCASSINE

Café compris

29,10€ HT (32 TTC) par personne



Offre menu
à partir de 15 personnes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ valable midi et soir

Le cheese cake de saumon fumé et avocat, crumble de graines de courge
La gaufre salée, magret de canard fumé, poire pochée et mousse topinambour
L'oeuf parfait, fondue de poireaux thym citron 🌿

Le pavé de saumon au beurre blanc, fondue de poireaux et petits légumes
Le risotto de gambas au safran et chorizo, Spianata et huile de basilic
Le demi magret de canard, caramel framboise balsamique, écrasé de pommes de terre

Le burger végétarien 🌿
Meule de St Cyr en Retz, steak de riz et céréales, pickles et sauce tartare

L'entremets au citron vert, insert passion et coulis de mangue
La tartelette banane flambée au rhum, mousse vanille, caramel au beurre salé
Le traditionnel Opéra

Café Lavazza

PROPOSITIONS D'APÉRITIF *

Planteur maison ou cocktail de jus de fruits · 5,00€ HT 6,00€ TTC par pers.
Crémant de Loire ······ 5,50€ HT 6,60€ TTC la coupe

PROPOSITIONS DE BOISSONS *

Eaux minérales plates ou gazeuses ······ 3,50€ HT 4,20€ TTC par pers.
1 bouteille de vin pour 3 personnes ······ 7,00€ HT 8,40€ TTC par pers.

*Entre deux mers, Château L'Hoste (blanc)
Saint Nicolas de Bourgueil, (rouge)*

Nos vins sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Tous les vins de notre cave sont également disponibles sur demande.
Tarification sur devis

*Les tarifs HT sont fixes, les tarifs TTC dépendent des choix des convives selon TVA en vigueur. Alcool 20%, sans alcool 10%

🌿 Végétarien





03

AFTERWORKS



AFTERWORK

22€ HT (24,20€ TTC) La planche

9€ HT (10,80€ TTC) Forfait boissons et vins par personne



PLANCHE CHARCUTERIE

Assortiment de charcuteries et fromages, beurre salé, cornichons et pickles

PLANCHE BÉCASSINE

Saumon fumé, crème de yuzu, cuisses de cailles fumées, mini gaufre salée au magret fumé et mousse topinambour, avocat épicé, Spiannata et gambas snackées

PLANCHE DESSERT

Verrine cheesecake citron vert et coulis de mangue, brownie et mousse cacahuètes, cannelé de Bordeaux, opéra, financier aux amandes, mini tartelette banane au rhum flambé et mousse vanille

BOISSONS*

Soft et eaux minérales à discrétion
(Coca cola, Schweppes Agrum, Ice tea, Badoit rouge, Cristalline)

1 bouteille de vin pour 3 personnes
(la bouteille supplémentaire : 20€ HT / 24,20€ TTC)

*Entre deux mers, Château L'Hoste (blanc)
Saint Nicolas de Bourgueil, (rouge)
Côtes de Provence, Cuvée Prunelle (rosé)*

Nos vins sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

*Les tarifs HT sont fixes, les tarifs TTC dépendent des choix des convives selon TVA en vigueur. Alcool 20%, sans alcool 10%

NOS RECOMMANDATIONS POUR UN REPAS

1 planche salée
pour 3 ou 4 personnes

1 planche sucrée
pour 5 ou 6 personnes



04

LES COCKTAILS

COCKTAIL GOURMET
38,50€ HT (42,35€ TTC)
par personne



10 PIÈCES SALÉES

Mini burger
Blinis de saumon fumé maison
Tempura de crevette
Navette de rillettes de saumon aux herbes et citron
Assortiment de charcuterie et pickles
Sandwich cocktail nordique concombre et thon
Planche de fromages
Poulpe snacké huile vierge au chorizo et citron confit
Acras de cabillaud, sauce tartare
Pain focaccia, mousse safranée et jambon Serrano

5 PIÈCES SUCRÉES

Riz au lait coco et ananas rôti
Tartelette fruits rouges
Financier pistache
Choux craquelin à la crème vanille
Brookie et mousse cacahuètes

BOISSONS

Soft et eaux minérales à discrétion
(Coca cola, Schweppes Agrum, Ice tea, Badoit rouge, Cristalline)

1 bouteille de vin pour 3 personnes
(la bouteille supplémentaire : 20€ HT / 24,20€ TTC)

Entre deux mers, Château L'Hoste (blanc)
Saint Nicolas de Bourgueil, (rouge)
Côtes de Provence, Cuvée Prunelle (rosé)

Nos vins sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

*Les tarifs HT sont fixes, les tarifs TTC dépendent des choix des convives selon TVA en vigueur. Alcool 20%, sans alcool 10%



COCKTAIL ÉPICURIEN

41€ HT (45,10€ TTC)

par personne



10 PIÈCES SALÉES

Muffin anglais, pastrami et crème au raifort

Blinis de saumon fumé maison

Tempura de crevette

Navette de rillettes de saumon aux herbes et citron

Tartelette chèvre miel, magret de canard fumé maison

Toast de foie gras du chef

Bouchée feuilleté d'escargot au beurre persillé

Tataki de bœuf et tomates confites

Acras de cabillaud, sauce tartare

Pain focaccia, mousse safranée et jambon serrano

5 PIÈCES SUCRÉES

Riz au lait coco et ananas rôti

Tartelette fruits rouges

Financier pistache

Choux craquelin à la crème vanille

Brookie et mousse cacahuètes

BOISSONS

Soft et eaux minérales à discrétion
(Coca cola, Schweppes Agrum, Ice tea, Badoit rouge, Cristalline)

1 bouteille de vin pour 3 personnes
(la bouteille supplémentaire : 20€ HT / 24,20€ TTC)

Entre deux mers, Château L'Hoste (blanc)

Saint Nicolas de Bourgueil, (rouge)

Côtes de Provence, Cuvée Prunelle (rosé)

Nos vins sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

*Les tarifs HT sont fixes, les tarifs TTC dépendent des choix des convives selon TVA en vigueur. Alcool 20%, sans alcool 10%





05 — LES ANIMATIONS CULINAIRES



ANIMATIONS APÉRITIVES

Pour accompagner votre cocktail ou bien commencer votre repas par un apéritif animé. Un barman disponible pour élaborer les cocktails face à vos convives.



Bar à Spritz

Choisissez le vôtre !

Aperol, Campari, White spritz, Limoncello.



Bar à Mojito

Classique, Virgin ou fruité ?
(fraise, mangue passion, framboise)



Bar à Rhum

Comment le préférez-vous ?
Planteur, ti punch, rhum vieux en dégustation.



Bar à Champagne

Nature ou accompagné de crème, liqueur ou purée de fruits.



Bar à Gin

3 gins différents (Bombay, Tanqueray et Monkey47) accompagnés de sodas ou agrumes de vos choix.

ANIMATIONS SALÉES

Bar à Mozzarella

Mozzarella di buffala
à déguster avec les
condiments de votre
choix :
Tomates colorées
de saison, pesto,
condiment tomate.

Bar à Raclette

Pomme de terre
au lard recouvert de
fromage fondant.

Bar à Saumon fumé

Dégustez l'une de
**nos fabrications
maison**
en observant la
découpe du poisson.

LA BOURRICHE DE
VENDÉE (BOUIN)

48 pièces en n°3 80€ HT
96 pièces en n°3 150€ HT

LA BOURRICHE
DE BRETAGNE
Prat ar Coum Yvon Madec
48 pièces en n°3 95€ HT
96 pièces en n°3 170€ HT

Le Barbecue

Le chef allume les
braises et grille pour
vous, saucisses,
chorizettes, lard et
poulet mariné
Servi avec une sauce
barbecue et sauce
béarnaise.

Les Planchas

Encornet et crevette
en persillade
Bœuf ou poulet
mariné à la mexicaine.

Bar à Huitres

Nous ouvrons les
huitres devant vous.
Servies avec citron et
vinaigre à l'échalote.

Bar à Pancake

Accompagné de
confitures maison
et pâte à tartiner
chocolat/noisettes.

Bar à Chocolat

Brochettes de
fruits de saison et
guimauve autour
de **la fontaine à
chocolat chaud**,
verrine de mousse
chocolat, mini
moelleux chocolat.

Bar à Bonbons

Un choix de
**plusieurs
variétés pour les
gourmands !**

ANIMATIONS SUCRÉES

Bar à Gaufre

Accompagné de
confitures maison
et pâte à tartiner
chocolat/noisettes.

Bar à Fraises

Fraîches, en soupe,
en tarte ou même
tagada, **la fraise
dans tous ses
états.**

Bar à Flamme

Brochettes de
fruits et crêpes
**flambées devant
vous.**



LES BOISSONS

Pour accueillir vos convives

Selon la saison

Jarre citronnade

5l

Citron frais, sucre de canne et eau gazeuse

Jarre eaux détox

5l

Orange-citron-romarin ou fraises-framboises-basilic ou pastèque-concombre-menthe

Les apéritifs

Planteur

Cocktail de jus de fruits
(Sans alcool)

Soupe Angevine

(Citron, sucre de canne, cointreau, Crémant de Loire)

Sangria rouge ou blanche

Cocktail Nantillais

(Nantillais et Crémant de Loire)

Fontaine de punch ou sangria

Boisson de soirée

Fût de bière 30l soit 110 bières de 25 cl environ

Cave à vin selon notre carte

Forfait soft

(Coca, orangina, schweppes agrum, Fuzetea) A discretion

Long Drink + soft selon notre sélection

Cave à vin selon notre carte

Alcools à la bouteille

accompagnés de 3 bouteilles de soda au choix



07 LA LOCATION MATÉRIEL

En collaboration avec nos différents partenaires, nous pouvons fournir **sur devis, un large éventail de possibilités** pour décorer et animer votre évènement.



- Fontaine cocktail 17 ou 21 litres
- Mange-debout avec housse noire en lycra
- Arche de cérémonie
- Mobilier décoratif
- Vaisselle particulière
- Nappage

SON ET LUMIÈRE

	€ HT	€ TTC
Vidéo projecteur + écran	50	60
Enceinte 2000W Bluetooth	55	66
Ensemble de projecteurs pour décorer le lieu de votre soirée	65	78
Kit Spot soirée dansante	65	78
Photo Booth (forfait 400 photos)	440	528
Téléphone Booth	73	87,6
Kit Karaoké	230	276
(micro, table de mixage, retro, écran et accès karafun)		
Micro sans fil	29	34,8





Animations et team building

Notre partenaire **ZEN ORGA** réinvente vos séminaires en expériences uniques avec des animations de **Team Building tendances**, originales et personnalisées, conçues pour catalyser la cohésion au sein de vos équipes. Guidés par une approche authentique, Zen Orga insuffle passion et expertise dans chacune de leurs actions. Avec près de **9000 événements à leur actif**, chaque étape de notre collaboration est pilotée avec soin par leur équipe de professionnels, pour créer **l'expérience Team Building qui vous ressemble**.



Cliquez
ICI

pour accéder au
catalogue ZEN ORGA

08 — VOS BESOINS, NOS PARTENAIRES

Salles de séminaires proches

Si vous souhaitez **bénéficier d'espaces au calme proche du restaurant pour vos réunions**, nous organisons votre journée avec nos partenaires.



Séminaire Loire

Cette salle est **située à l'étage du restaurant**. Elle peut accueillir jusqu'à 100 personnes.

Nous pouvons y organiser vos cocktails, et si vous souhaitez faire une pause ou venir déjeuner, nous sommes juste en dessous !

<https://www.seminaire-loire.fr>



Maison Maurice

Des salons de 18 à 50 personnes entièrement équipés à **seulement 600 m du restaurant**.

Nous nous chargeons de votre déjeuner au sein du restaurant.

<https://maison-maurice.fr>





>

L'arrivée en bateau

Vous souhaitez vraiment
marquer le coup ?

Il est possible d'organiser une
arrivée en bateau grâce à nos
partenaires.
N'hésitez pas à nous
demander plus d'informations.

>

Nos vignerons

Vous souhaitez faire
découvrir une des richesses
du pays Nantais ?
Que pensez-vous d'une dé-
gustation de muscadet avec
l'un de nos vignerons ?

>

Viniscopie Florent Derenne

Un atelier œnologique
accessible et convivial
autour de la découverte des
vignerons Français et de
leurs cuvées.
Avec Viniscopie, apprenez
les vins en vous amusant !!!

<https://viniscopie.fr/>

VINISCOPE



>

Prestataires animation

Besoin d'un prestataire pour
une animation ?
Nous pouvons organiser la
venue d'un **mentaliste** ou
d'un **magicien Stand Up**
pour vos cocktails,
un **DJ** pour vos soirées
dansantes



Pour vos événements, nous mettons à disposition divers jeux, n'hésitez pas à nous les demander !

Terrain de pétanque

Accolé à notre terrasse vous pourrez profiter de notre terrain de pétanque.

Palet

sur planche et sur plomb

Fléchettes

Babyfoot

Notre babyfoot Bécassine reste toute l'année à votre disposition

Gabaky

Des balles molles avec une cible de curling.

Cornhole

Les joueurs visent avec des sacs en tissu, le trou d'une plate-forme inclinée.



09 NOS JEUX EXTÉRIEURS



10 CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Restaurant Bécassine – Évènements

Modalités de paiement

Carte bancaire ou chèque de société sur place. En cas de paiement par virement, un acompte de 50% est demandé avant la prestation.

Objet et Formation du contrat

Le client reconnaît avoir pris connaissance, au moment de la passation de commande, des conditions de vente énoncées ci-dessous régissant les relations contractuelles entre lui et la SAS CJFIRST Restaurant BECASSINE, 49 quai Émile Cormerais 44800 St Herblain (RCS Nantes 912 120 292 000 12). Par sa signature apposée sur le bon de commande il déclare expressément les accepter sans réserve. Elles peuvent être modifiées à tout moment, les conditions applicables étant celles en vigueur à la date de la commande.

Par le présent contrat, le client achète les prestations et articles énumérés sur le bon de commande ou devis. Ce contrat de vente est définitivement et irrévocablement formé par l'apposition de sa signature sur le bon de commande ou devis. Les biens et prestations de la vente et les conditions de livraison ne pourront pas être modifiés, sauf accord préalable de la société. Cet accord sera soumis à la discrétion de la SAS CJFIRST. L'avancement ou le recul de la date de l'évènement, dûment justifié, devra faire l'objet d'un avenant au bon de commande ou devis. Le changement de prestation ou de nombre de convives, devra faire l'objet d'un avenant au bon de commande ou devis. L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas et, à titre accessoire, en la fourniture de prestations annexes. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir au restaurant Bécassine, les informations nécessaires à la bonne exécution de sa prestation : le programme détaillé, le plan d'installation des espaces, le détail des services et prestations sollicitées par ailleurs.

Le devis établi par le restaurant bécassine constitue les conditions particulières venant compléter les présentes conditions générales.

Prix

Les prix indiqués sont en euros TTC (TVA au tarif en vigueur), frais de livraison en sus le cas échéant.

Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait cave.
- Perte ou casse de matériel constatée à l'issue de la prestation et facturée au coût de remplacement.
- Le maintien du personnel au-delà des heures indiquées. Toute heure supplémentaire commencée sera facturée au tarif forfaitaire de 400 euros.
- Le Nettoyage supplémentaire dû à un manque de respect des lieux.

Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client.

Les lieux

Le restaurant est situé en bord de Loire, site protégé. Il est strictement interdit d'y jeter tout déchet ou mégots de cigarette. Tout matériel pyrotechnique (fusée, pétards, feux d'artifices) est interdit.

Pour des questions de sécurité évidentes, toute baignade est interdite dans la Loire depuis le ponton du restaurant.

La salle de restaurant doit pouvoir servir une prestation dès le lendemain. Ainsi, nous n'autoriserons aucun confettis, machine à bulles et tout autre objet pouvant dégrader ou augmenter la charge de remise en état de la salle de restaurant, de sa terrasse et du ponton.

Le non-respect de cette règle entrainera de facto, une facturation supplémentaire de 500 euros afin de couvrir les frais d'une société de nettoyage extérieure.

Il est rappelé que la salle et le ponton sont non-fumeur. Les espaces fumeur sont situés sur la terrasse bordant la salle de restaurant et la partie du ponton non couverte. Les équipes useront de leur droit pour faire appliquer cette règle stricte.

La responsabilité du client sera déclenchée en cas de départ de feux.

Commandes

Toute confirmation doit être accompagnée d'un acompte de 50 % du montant TTC et du bon de commande signé par le client.

Montant indiqué sur une base du nombre de personnes dont tout changement occasionnera une nouvelle estimation.

Pour les commandes dont le montant TTC est supérieur à 500 (cinq cents) €, les présentes conditions générales devront être renvoyées paraphées et signées par le client à l'adresse suivante : contact@restaurant-becassine.fr

Le solde de la facture est payable 30 jours après réception de la facture finale.

Vous recevrez un courriel de validation de votre commande reprenant le détail du menu, cocktail, buffet, ou réception traiteur. Vérifiez bien ces informations. Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées, toute erreur ou retard ne pourra être imputé au restaurant Bécassine dans le cas d'informations erronées ou en cas de force majeure indépendante de notre volonté.

Une fois la commande validée, les prix sont fermes.

Les commandes ou réservations engagent le restaurant Bécassine qu'après acceptation écrite de leur part. Les décisions d'acceptation ou de refus des commandes seront notifiées au client dans un délai maximum de 5 jours à compter de la signature du bon de commande ou de réservation.

Force Majeure

La responsabilité de la SAS CJFIRST Restaurant BECASSINE ne pourra être engagée en cas de défaillance d'un fournisseur, de retard de livraison d'un fournisseur, de grève (y compris dans les transports) ou de force majeure et, plus généralement, pour tout évènement ne lui étant pas exclusivement et directement imputable.

Convives

Le nombre de convives doit être annoncé et confirmé par écrit ou par mail, sept jours ouvrés avant la date de réception.

Ce nombre sera le même en cas de défection importante et aucune remise ne pourra être réclamée. Dans le cas où la défection de convives serait supérieure à 20% du chiffre annoncé sur le bon de commande, le restaurant Bécassine se réserve le droit d'annuler la prestation sans aucune compensation financière à reverser au client.

Toute augmentation de nombre doit être faite sept jours avant la date de réception et confirmée par écrit et sous réserve de disponibilité des produits.

Froid et stockage

Aucune marchandise non fournie par nos soins ne sera entreposée et/ou refroidie par nos équipements, sauf accord entre le restaurant et le client contre lettre de décharge dont la rédaction appartient au client.

Alimentaire

Tout aliment non fourni par nos soins pourra être servi par nos équipes à la condition d'une surfacturation. En aucun cas, la sécurité alimentaire, la traçabilité produit ou la rupture de la chaîne du froid ne pourra engager la responsabilité du restaurant BECASSINE. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent sous la responsabilité du client. Les équipes du restaurant BECASSINE refuseront le service à tout moment si toutefois elles pourraient lui porter préjudice (exemple : constatation de produits avariés ou dangereux pour la santé) et ce, sans indemnité d'aucune sorte à reverser au client.

Boissons

Toute boisson non fournie par nos soins ne pourra être servie par nos équipes que sur l'établissement au préalable d'un contrat de rémunération à la bouteille. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent pour autant sous la responsabilité du client.

En cas de bouteilles restantes et fournies par le restaurant, aucune remise ne sera effectuée. Une restitution des bouteilles non consommées pourra être faite sur demande du client uniquement en fin de prestation et le jour de celle-ci par un contrôle physique entre le client et le restaurant (sauf fûts de bières entamées ou cocktail). Passé ce délai et faute de pouvoir prouver le fait, aucune demande de restitution ne sera acceptée, ni remises consenties.

Facturation

Les factures sont payables au restaurant BECASSINE. Possibilité de règlement en espèces (euros uniquement) par carte bancaire (règlement sécurisé), ou par virement bancaire. Des pénalités de retard vous seront imputées selon les lois en vigueur : Au-delà du délai légal de 30 jours, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros sera appliquée ainsi qu'une indemnité de retard calculé sur le taux de la BCE soit 14,5% (1er semestre 29024) du montant HT.

Responsabilité

Le restaurant BECASSINE pourra rompre ce contrat à tout moment si toutefois un évènement pourrait lui porter préjudice et ce sans indemnité d'aucune sorte à reverser au client.

La responsabilité du restaurant BECASSINE, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure.

Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre évènement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.

Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal, casher... Nous déclinons enfin toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

Consommation d'Alcool

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les participants adultes ou mineurs est du ressort de l'organisateur de l'évènement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait.

Les équipes du restaurant se réservent malgré tout le droit de renvoyer un convive de l'évènement en cas d'ivresse manifeste ou de tous comportements déplacés. En cas de haut litige pouvant porter préjudice au restaurant, aux équipes ou aux clients, les équipes du restaurant BECASSINE feront intervenir les forces de l'ordre.

Litige

Toute difficulté relative à la conclusion ou à l'exécution des ventes et des prestations, devra faire l'objet d'une concertation préalable entre le client restaurant BECASSINE.

En cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou à l'exécution de la commande, le Tribunal du siège social de restaurant BECASSINE sera seul compétent, à moins que la société ci mentionnée ne préfère saisir toute autre juridiction compétente. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs et quels que soient le mode et les modalités de paiement.

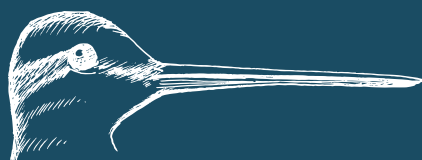
Données Personnelles

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de modifications et de suppressions des données personnelles vous concernant, collectées par le restaurant Bécassine. Ces données sont uniquement utilisées aux fins de traitement de votre commande et de vos relations avec le restaurant Bécassine ne sont communiquées à quelques tiers que ce soit. Vous pouvez demander leur destruction une fois votre commande réalisée et son prix intégralement réglé par vos soins. Vous pouvez exercer ces droits en vous adressant à restaurant BECASSINE, 49 quai Émile Cormerais 44800 St Herblain, ou par mail à contact@restaurant-becassine.fr

Tribunal compétent : Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français. À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de Nantes.

Signature et tampon du Client :

3 pages à parapher



BÉCASINE

restaurant . bar

Contacts

02 40 85 49 49

49, quai Emile Cormerais
44800 Saint-Herblain

Réservation

Lundi au Mercredi de 12h00 à 15h00
Jeudi de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 22h00
Vendredi de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h00