BÉCASSINE
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

Espace Ponton

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 & RÉCÉPTIONS
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 (10 personnes minimum)

1/2 journée (8h30/12h ou 14h/18h)	190€ HT	228€ TTC
Journée (8h30/18h)	290€ HT	348€ TTC

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	420€ TTC
Journée (8h30/18h)	550€ HT	660€ TTC

INFORMATION

Accès PMR
WIFI
Paper board
Ecran et vidéo projecteur

	Plénière	Cabaret	U
ESPACE LOIRE	30 personnes	18 personnes	20 personnes
ESPACE PONTON	120 personnes	90 personnes	

CAFÉ

Accueil café (boissons chaude, jus de fruits, viennoiseries)	8€ HT/pers	8,80€ TTC
Verrerie, eau, thé et café expresso pendant la réunion	2,90€ HT/pers	3,19€ TTC

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**	

CAPACITÉS

SALLE DE RETAURANT

Repas assis	90 personnes
Cocktail	120 personnes
Conférence format théatre	90 personnes

PONTON

Repas assis	100 personnes
Cocktail	150 personnes
Conférence	100 personnes

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

L'oeuf parfait, crème de maïs et champignons poêlés

La terrine de cerf aux noisettes, confiture d'oignons au cassis

La buratta et figues rôties au miel, jambon Serrano
(option sans Serrano)

L'émincé de bœuf, sauce Béarnaise

La pluma de cochon, écrasé de patate douce, sauce pommes et cidre

Le pavé de thon, guacamole et grenade, sauce gingembre basilic

Le risotto poireaux champignons et légumes d'automne

La tartelette chocolat praliné, noisettes caramélisées

Le nougat glacé et coulis de fruits rouges

Le tiramisu caramel au beurre salé

Café Lavazza ou autre boisson chaude

Végétarien

FORFAIT BOISSON *

1 boisson au choix — 4,00€ HT · · · · 4,40€ TTC
- Eau minérale plate ou gazeuse (1bt 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

32€ HT (35,20 TTC) par personne

Offre menu
à partir de 15 personnes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ
valable midi et soir

La buratta et figues rôties au miel, jambon Serrano
(option sans Serrano ☘)

Le tartare de crevettes, mousse pesto et mayonnaise au satay

Le tataki de boeuf au sésame, vinaigrette thaï

Le saumon snacké, beurre blanc et petits légumes

Le risotto de gambas, champignons et châtaignes, huile de basilic

Le demi magret de canard, caramel framboise balsamique, purée de panais

Le risotto poireaux champignons et légumes d'automne ☘

La tartelette chocolat praliné, noisettes caramélisées ☘

Le nougat glacé et coulis de fruits rouges ☘

La tarte fine pommes et poire, caramel au beurre salé et glace vanille ☘

Café Lavazza ☘

☘ *Végétarien*

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%

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 confites,
terrine de cerf - confiture d'oignons au cassis, figues
rôties, avocat épicé, Serrano et crevettes

PLANCHE DESSERT

Mini tartelette chocolat praliné, financier pistache,
mini moelleux citron, cannelés de Bordeaux,
far aux pruneaux

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

Mini tartelette chocolat praliné

Mini moelleux citron

Choux craquelin à la crème vanille

Financier pistache

Far aux pruneaux

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

Mini tartelette chocolat praliné

Mini moelleux citron

Choux craquelin à la crème vanille

Financier pistache

Far aux pruneaux

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

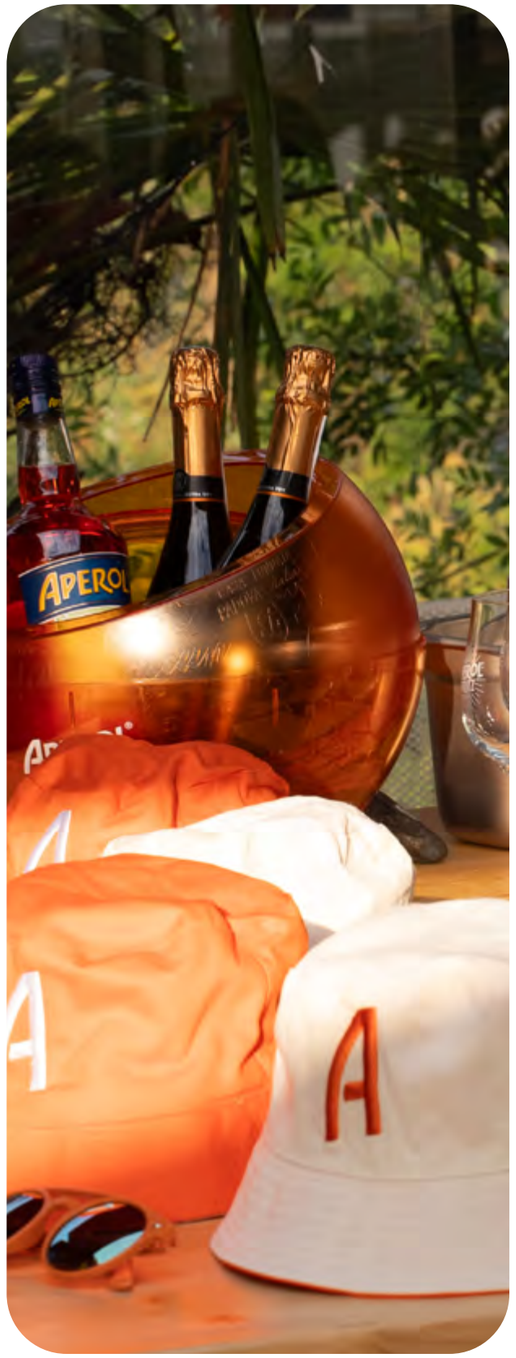
Choisissez le vôtre !
Aperol, Campari, White spritz, Limoncello.

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, Tanquerey et Monkey47) accompagnés de sodas ou agrumes de vos choix.

Les animations culinaires sont soumises aux modifications selon arrivages ainsi qu'à la météo le jour de la prestation

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.

Les animations culinaires sont soumises aux modifications selon arrivages ainsi qu'à la météo le jour de la prestation

ANIMATIONS SUCRÉES

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 !**

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 animations culinaires sont soumises aux modifications selon arrivages ainsi qu'à la météo le jour de la prestation

06

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 séléction

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 (micro, table de mixage, retro, écran et accès karafun)	230	276
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.**

Clickez 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 dégustation de muscadet avec l'un de nos vignerons ?

Viniscope Florent Derenne

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

09 NOS JEUX EXTÉRIEURS

Pour vos évenements, 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.

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 d'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 réservent 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 événement 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'événement 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 comportement déplacé. 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

BÉCASSINE

restaurant · bar

Contacts
02 40 85 49 49

49, quai Emile Cormerais
44800 Saint-Herblain

Réservation

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