

Les conditions générales de vente 2020

Nos prix sont en TTC, comprenant le service, le nappage et serviettes en tissu blanc ou papier épais de couleur et la vaisselle diverse pour le bon fonctionnement de la réception. Nos Prix sont calculées sur une base minimum de 40 invités adultes avec un vin d'honneur et pour un menu complet avec une entrée, un plat principal, un fromage, un dessert.

Le service s'effectue de 18h00 à 2h00 du matin, au-delà, une facturation supplémentaire de 65 € TTC par heure et par serveur sera établie jusqu'au départ de ceux-ci. Le service comprend un serveur pour 25 invités selon la prestation.

Les prix des vins d'honneur supposent que ceux-ci se passent au même endroit que le repas, tarif pour les adultes et pour une demie part pour les enfants de moins de 16 ans.

La date n'est retenue fermement qu'après avoir complété le contrat de vente et le versement d'un acompte de 500 € TTC non remboursable mais déduit de la facture final.

Un second règlement des repas se fera à hauteur de 50 % du montant prévisionnel total 4 semaines avant la réception, ainsi que le menu et le plan de table. Le nombre de menus facturé sera celui annoncé une semaine avant la réception.

Les retards éventuels ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

Les prix et la TVA appliqués lors de la facturation seront ceux en vigueur du jour de la prestation et non ceux signé le jour du contrat.

Le solde de la facture doit nous parvenir dans la semaine qui suit la réception. Toute somme non payée dès réception de la facture entraînera le paiement d'une indemnité de retard de 5% par mois à compter de la date d'envoi portée sur la facture. Cette pénalité étant convenue de façon formelle entre les parties ne nécessitera aucune mise en demeure préalable.

Toute réclamation qui n'est pas présentée lors de la livraison des marchandises et non mentionnée sur le bon de livraison sera considérée comme nulle et non avenue. Aucune autre réclamation ne sera perçue postérieurement.

Le matériel est livré pour une journée, sauf accord préalable. Il est incessible et doit être contrôlé à la livraison par le client. Il est contrôlé à son retour par nos soins en nos entrepôts.

Les assurances refusant de prendre à leur charge : casse, dégradation et perte du matériel loué, fourni par nos soins, ces risques resteront à la charge de notre aimable clientèle.

Notre responsabilité ne pourra en aucun cas être engagée pour des vols ou dégâts occasionnés par une personne n'appartenant pas à notre maison.

Toutes contestations relatives à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales ainsi que toutes commandes et réservations seront de la compétence exclusive des tribunaux de Brest même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

Nous n'acceptons pas de règlement par chèques restaurants ou vacances.

Nous nous réservons le droit d'arrêter ou de modifier un plat ou sa composition au cours de la saison.

Les photos qui vous seront présentées ne sont pas contractuelles.

Si vous souhaitez fournir votre propre boisson, nous prenons une participation au service de 1,00 € TTC par menu adulte pour les boissons du repas et pour le champagne ou autres 1,00 € TTC par adulte et le montage de la cascade est offert dans tous les cas.

Forfait kilométrique selon la distance de la salle de réception au-delà de 30 kilomètres de notre laboratoire.

Forfait de 200 € TTC pour la fermeture de la salle où se déroule la réception comprenant un serveur de 2h00 à 5h00.

Fourniture de tables et de chaises, de fleurs, de bougies, tente, feux d'artifice, location de voiture, open bar, etc..... sur devis.

Facturation forfaitaire de 50 € TTC pour la casse de vaisselle et du linge occasionnés le jour de la réception.

Forfait mise en place la veille de la prestation à partir de 300 € TTC selon le nombre de convives.

Petits Pains individuels et micro beurre ½ sel, sel et poivre compris dans le prix du menu.

Pour les repas test : c'est que sur commande, à emporter et c'est facturé au prix de la carte en cour.

Toute nos recettes sont faites maison avec principalement des produits breton et français.

Attention pour le nappage, ne pas mettre de sire de bougies dessus risque de facturation supplémentaire.

Les nappes des tables sont à disposition du client à partir du jeudi midi au bureau.

Attention certaines salles ne prennent pas en charge les déchets, ceux-ci restent à la charge du client.

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.