



g

GRÉGORY
COUTANCEAU

BON TEMPS

Grégory Coutanceau

BRASSERIE
CONTEMPORAINE

LA ROCHELLE

RESTAURANT BON TEMPS
PROPOSITIONS DE MENUS GROUPE



BON TEMPS

GRÉGORY COUTANCEAU

Venez passer du bon temps dans la nouvelle brasserie du chef Gregory Coutanceau qui vient d'ouvrir à La Rochelle. Ce nouveau lieu, où il fait bon vivre, vous propose autour de plats emblématiques de la cuisine française, une très belle sélection de vins de vigneron.

En reprenant les codes de la brasserie traditionnelle nous rappelant le « bon temps », le restaurant vous propose un univers mêlant tradition et nouveautés. Face à l'entrée, un bar aux tons noirs et laiton vous invitera à vous attabler et à profiter de l'ambiance en partageant un plat canaille et un verre de vin, au 1er étage, on s'y installera dans une ambiance plus feutrée.



«Un lieu authentique où venir passer du bon temps.»

Grégory Coutanceau



LE RESTAURANT BRASSERIE CONTEMPORAINE

Bon Temps vous propose de découvrir sa carte et ses menus de saison. Autant de suggestions qui vous feront découvrir et redécouvrir la gastronomie française au cœur d'un restaurant qui vous fera traverser les époques et trouver du bonheur dans votre assiette !

A l'étage, la salle de La Brasserie de Grégory peut accueillir jusqu'à 40 personnes en repas assis et jusqu'à 60 personnes en cocktail déjeunatoire ou dînatoire.



CONDITIONS DE VENTES

REPAS DE GROUPE

Etant donné que nous travaillons des produits frais, nous vous demandons que le choix d'entrée, plat et dessert soit unique pour l'ensemble des convives.

Afin de confirmer votre option de réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous faire parvenir des arrhes correspondant à 50% du montant total de la prestation. En cas d'annulation de votre part dans un délai de 2 semaines précédant le repas, nous nous réservons le droit de conserver l'acompte versé.

Si l'annulation intervient 4 jours avant la manifestation, nous pourrions être en droit d'exiger le règlement total de la prestation. En ce qui concerne la facturation, nous prendrons en compte, le nombre de couverts confirmé 48 heures à l'avance.

Abdel Boutarga, responsable de salle et toute l'équipe du restaurant seront heureux de vous accueillir.

En cas de privatisation d'un espace de l'établissement, un coût de privatisation supplémentaire vous sera facturé.

Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Toutes les préparations sont réalisées dans nos cuisines.

Selon nos marchés, nous pouvons manquer momentanément d'un plat, mais nous garantissons ainsi leur fraîcheur. Tous les plats de cette carte sont élaborés ou proposés avec de la viande bovine en provenance de France. Tous les chocolats utilisés sont de la marque «Valrhona», garantis sans arômes ajoutés.





**BON
TEMPS**
Gregory Costarcean
BRASSERIE
CONTEMPORAINE
LA ROCHELLE





GRÉGORY COUTANCEAU

UN CHEF, UNE MAISON DE CUISINES

Terroir, saveurs et gastronomie

Mettre en avant les producteurs et la diversité des produits de sa région tels sont ses credos. En tant que chef, sa cuisine se doit d'être l'ambassadrice de cette belle partition gastronomique. Aujourd'hui, à la tête de sa maison de cuisines, Gregory continue de tracer son sillon avec comme fil conducteur la mise en avant des producteurs et la diversité des produits de sa région.





**BON
TEMPS**
Gregory Contarceanu
BRASSERIE
CONTEMPORAINE
LA ROCHELLE

MENU DU JOUR | 31€ TTC / PERS.

28,18€ HT dont TVA 10% 2,82€
Sauf vendredi soir, samedi soir et jours feriés

Ce menu est communiqué à titre d'information, car le menu change toutes les semaines

Exemple de menu

Possibilité de choisir [Entrée-Plat] ou [Plat-Dessert]

Velouté de butternut, espuma de foie gras de Mr Morille, croutons aillés

Ballotine de volaille, risotto aux noisettes torréfiées, sauce aux pleurottes

Pavlova au chocolat de la maison « Valhrona » et sa sauce chocolat



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

UN BON MENU | 35€ TTC / PERS.

31,81 € HT dont TVA 10% 3,19€

Tous les jours à l'exception du samedi soir et jours fériés

Sardines à l'huile et aux aromates,
Fenouil croquant en vinaigrette et beurre de chorizo ibérique

OU

Terrine de viande de sanglier aux raisins,
Chutney à la pomme et à la poire, mesclun fraîcheur

Travers de cochon,
Sauce grand mère, gratin dauphinois de panais

OU

Pavé de merlu rôti,
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches,
Emulsion coquillages

Riz au lait à l'ancienne et caramel au beurre salé

Ou

Mousse aux deux chocolats de la maison « Valhrona »,
Accompagnée de ses fruits secs

Mignardises



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

**BON
TEMPS**
Gregory Contarcean
BRASSERIE
CONTEMPORAINE
LA ROCHELLE



MENU BON TEMPS | 39€ TTC / PERS.

35,45 € HT dont TVA 10% 3,55€

Velouté de notre sélection de champignons

Oeuf poché et croutons aillés

Ou

Sardine à l'huile et aux aromates,

Fenouil croquant en vinaigrette et beurre de chorizo ibérique

Ou

Lamelles frites de seiche (supplément de 3€)

Sauce aioli

Ou

Foie gras de canard de Mr Morille, en ballotine à la figue (supplément de 8€)

Brioche toastée et figues rôties au vin rouge

Filet de dorade grise façon meunière et gratin dauphinois de panais

Ou

Joue de boeuf braisée pendant 7heures au vin rouge

Et ses légumes de saison confits

Ou

Cabillaud snacké, sauce maltaise (supplément de 5€)

Poireaux bio de Mr Gousseau et condiments de fruits secs

Ou

Les rognons de veau (supplément de 3€)

Sauce moutarde à l'ancienne et écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

Mousse aux deux chocolats de la maison Valrhona

Accompagnée de ses fruits secs

Ou

Bavaroise aux framboises et aux poivrons rouges

Ou

Millefeuille de pain d'épices et figues

Ou

Riz au lait à l'ancienne et caramel au beurre salé

Mignardises



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

**BON
TEMPS**
Gregory Coufarreau
BRASSERIE
CONTEMPORAINE
LA ROCHELLE

MENU DÉGUSTATION | 50€ TTC / PERS.

45,46€ HT dont TVA 10% 4,54€

Amuse-bouche

Foie gras de canard de Mr Morille en ballottine à la figue,
Brioche toastée et figues rôties au vin rouge

Cabillaud snacké, sauce maltaise et poireaux bio de Mr Gousseau,
Condiments de fruits secs

Ou

Magret de canard rôti de Mr Morille et shitakés en déclinaison,
Sauce sangria

Assiette de 2 fromages

(supplément 8,00€)

Texture d'ananas et rhum ambré

Ou

Paris Brest aux saveurs de cacahuète et son praliné maison

Mignardises



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

**BON
TEMPS**
Gregory Contancan
BRASSERIE
CONTEMPORAINE
LA ROCHELLE



MENU DEGUSTATION | 75€ TTC / PERS.

68,18€ HT dont TVA 10% 6,82€

Amuse-bouche

Foie gras de canard de Mr Morille en ballottine à la figue,
Brioche toastée et figues rôties au vin rouge

Coquille Saint Jacques snackées, fregola sarda crémeuse à l'huile de
truffe, Copeaux de Coppa et émulsion iodée

Coronita Duroc de Batalle moelleuse aux épices douces,
Navets caramélisés au sirop d'érable et jus de cochon corsé

Le « Paris-Brest » du Bon Temps

Mignardises



**BON
TEMPS**
Gregory Coutarcean
BRASSERIE
CONTEMPORAINE
LA ROCHELLE



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES FORMULES APÉRITIFS POUR VOTRE DÉBUT DE REPAS

Cocktails Bon Temps

6,66€ HT - 8€ TTC

Crème de pêche, Pineau blanc, Prosecco, Perrier

Kir

6,66€ HT - 8,00€ TTC

Véritable Kir vin blanc au Bourgogne Aligoté
et crème de fruit Merlet

Pineau des charentes

7,50€ HT - 9€ TTC

Pineau des Charentes Blanc ou Rouge
5 ans d'âge Château de Beaulon

Champagne Brut

9,16€ HT - 12€ TTC

Champagne Charles Mignon « Brut Réserve » blanc

Champagne Rosé

11,66€ HT - 14€ TTC

Champagne Charles Mignon rosé « Brut Réserve »

Nous vous demandons que le choix d'apéritif soit unique pour l'ensemble des convives.
L'apéritif pourra être remplacé par un jus de fruits Alain Millat.

**BON
TEMPS**
Grigory Coutarcean
BRASSERIE
CONTEMPORAINE
LA ROCHELLE

NOS FORMULES VINS

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Formule sans vins - 4,09€ HT - 4,50€ TTC

Sans alcool : Abatilles plates et pétillante Badoit | Café | Thé | Infusion

Formule vins n°1 - 11,21€ HT - 13,00€ TTC (A raison de 2 verres par personne)

Sans alcool : Abatilles plates et pétillantes | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2022 , AOC Duché d'Uzes « Racine» Bourdic

Vin rouge : 2019, Graves, Château Petit Mouta

Formule vins n°2 - 15,38€ HT - 18,00€ TTC (A raison de 2 verres par personne)

Sans alcool : Abatilles plates et pétillantes | Badoit | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2023, Côtes du Roussillon, numero 153 , Arnaud de Villeneuve

Vin rouge : 2020, AOC Blaye, Côtes de Bordeaux , château Haut Grelot

Formule vins n°3 - 21,21€ HT - 25,00€ TTC (A raison de 2 verres par personne)

Sans alcool : Abatilles plates et pétillantes | Badoit | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2019 AOC Graves, Carré d'As

Vin rouge : 2020 AOC Bandol, Domaine de la Tour de Bon, Sainte Féréol

Formule digestif - 6,66€ HT - 8€ TTC (verre de 4 cl)

Cognacs : Léopold Gourmel « Premières Saveurs » | Frapin VIP XO

Calvados : Calvados 10 ans d'âge « Le père Jules »

Rhum arrangé : Rhum arrangé Longueteau «Prenium Shrub

Liqueurs (servies nature ou avec glace pilée) : Get 27





LES SUGGESTIONS COMPLÉMENTAIRES

Les canapés salés

1,50€ TTC (1,35€ HT) par pièce

Ces canapés vous sont communiqués à titre d'exemple :

Mini moelleux quinoa, tomate séchée et thon, crème d'ail noir

Entremet de foie gras et rhubarbe

Mini poivron farci au crémeux d'artichaut

Rigatoni au saumon fumé et perle de wasabi

Sablé parmesan, mousse pomodori et sardine marinée au basilic

Ardoises à partager

Le contenu des ardoises varient suivant les saisons

Planche charentaise | 19€

Farcis charentais maison / rillons charentais / graton de porc charentais / pickles

Planche de la mer | 21€

Bulots / sélection de poissons fumés / rillettes de poisson / mayonnaise / pickles

Le menu végétarien

Menu défini selon les produits de la saison

L'assiette de 2 fromages sélectionnés et mesclun fraîcheur

8,00 € TTC par personne

Le menu enfant (moins de 11 ans)

15,00 € TTC par personne (plat & dessert)

Les entremets

Le Poirier : Version traditionnelle de notre chef pâtissier

Entremet : chocolat praliné

Supplément de 4.00€ TTC par personne dans les menus à 31€ TTC, 35 € TTC et 39€ TTC

LA SALLE DE L'ÉTAGE

CHEZ BON TEMPS



REPAS DE GROUPE



ESPACE PRIVATIF



RÉUNIONS | SÉMINAIRES

Vous souhaitez organiser un événement professionnel ou privé dans le salon privatif du restaurant Bon Temps ?

A l'étage, la salle de Bon Temps peut accueillir jusqu'à 40 personnes en repas assis et jusqu'à 60 personnes en cocktail déjeunatoire ou dîatoire.

Le personnel de service vous accueillera chaleureusement dans son établissement.



COCKTAILS

LES AUTRES RESTAURANTS DU CHEF

À LA ROCHELLE & ROCHEFORT

LES FLOTS - LA ROCHELLE

Restaurant gastronomique de la mer



L'expérience gastronomique chez Grégory Coutanceau au pied de la Tour de la Chaîne à La Rochelle.

Dégustez une cuisine de la mer confectionnée avec des produits de grande qualité, et cuisinés avec finesse et originalité.

Tout ceci mis harmonieusement en scène par une équipe de salle dynamique dans un restaurant avec une vue imprenable sur le Vieux-Port de La Rochelle.

www.les-flots.com

VIVRE[S] - ROCHEFORT

Restaurant panoramique | Séminaire | Bar à vins | Rooftop



Les différents espaces de Vivre[s] vous permettent d'imaginer votre événement sur mesure !

Un cocktail au bar à vins, sur le rooftop ou en terrasse suivi d'un dîner au restaurant pour une occasion spéciale? C'est possible à Vivre[s] !

Profitez d'un cadre idéal face au port de Rochefort face à la Charente avec une vue imprenable dans le restaurant et sur le rooftop.

www.vivres.net

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre le prestataire Les Flots, 1 Rue de la chaîne, 17000 La Rochelle.

Numéro de SIRET : 41442983700019 et le client désigné comme donneur d'ordre.

En passant commande, le client déclare expressément avoir pris connaissance des conditions générales de vente du prestataire et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

1 - LE DEVIS

1.1 La description de prestation

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation. La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix.

1.2 Les tarifs

Les prix indiqués sur le devis sont valables pour une période de 3 mois. Les tarifs sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergie et taxes mais aussi en cas de modification des éléments quantifiables (personnel et nombre d'invités). Tous nos prix s'entendent HT puis TVA en sus (actuellement 10% pour les prestations repas, le service, le matériel et boissons non alcoolisées et 20% pour les boissons alcoolisées). Nos prix sont établis sur la base du taux de TVA en vigueur à la date de la remise de l'offre. Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera donc répercutée sur ces prix.

2 - LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir au prestataire les informations nécessaires à la bonne exécution de sa prestation.

Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de La Rochelle. La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation écrite par le client donneur d'ordre, en premier lieu, de la dernière version du devis émis par le prestataire, en deuxième lieu, des présentes conditions générales.

3 - LA COMMANDE

3-1 Formalités de validation

Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du client fait état de référence, le prestataire ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le client. Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être adressée par écrit 10 jours calendaires avant le jour de la manifestation.

La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrées dans le devis, de ce fait l'ensemble du devis ainsi que les conditions générales devront être signés, la dernière page du devis intégrant le récapitulatif budgétaire global du budget devra être datée, signée, tamponnée, avec les mentions : nom, prénom et qualité du signataire, « bon pour accord » ainsi que les numéros de SIRET et TVA Intra-communautaire dans le cas d'une société.

Acomptes de réservation : Toute réservation doit être accompagnée du versement d'un acompte correspondant à 50 % du montant du devis total TTC. Le versement de l'acompte déclenche une préparation optimale de l'événement (réservation du matériel, du personnel de service, achats des matières premières, boissons et éventuelles prestations sous-traitées) ; le versement se décompose comme suit :

- 50 % à la réservation, c'est à dire au moment de la confirmation de l'accord par le Client,

Si l'acompte n'est pas perçu dans un délai de 15 jours ouvrés après la signature du devis, nous nous réservons le droit d'annuler la commande sans qu'aucune indemnité pour préjudice ne soit réclamée par le client.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

3-2 Exécution du contrat

a - Informations : Le prestataire fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants y compris, les modalités d'exécution établies en amont par le client. Il est du devoir du client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles afférentes à la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées à l'article 4 ci-après.

b - Délégation de pouvoir : Le client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions, l'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c - Responsabilité du client :

Le client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux où la manifestation doit se dérouler, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

d - Allergènes : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

3-3 Facturation

La facture sera adressée dans les 72 heures après l'événement intégrant les dépassements éventuels de consommations. Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent HT, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception. Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou assujettis à des hausses de prix du marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis.

4 - CONDITIONS DE MODIFICATION

4-1 Nombre

Le devis initialement établi par le prestataire et accepté par le client a été spécifiquement établi pour un nombre de participants à l'événement commandé par le client. Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 7 jours ouvrés avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite du prestataire. Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même client donneur d'ordre. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

Néanmoins, une majoration de 20% du prix unitaire de ces repas supplémentaires sera appliquée en vertu des coûts supplémentaires (Production, matériel etc...)

Si le nombre d'invités venait à être dépassé le jour de la manifestation, sans que nous soyons préalablement prévenus, nous établirons notre facturation à partir du nombre de convives présents à la manifestation. Une majoration de 20% sera appliquée sur nos tarifs dans le cas où nous devrions relancer de la production, notamment en cas d'augmentation du nombre de convives après le délai convenu.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

4-2 Annulation

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier suivant :

Annulation entre 60 et 30 jours calendaires avant la date de réception : 20 % du montant TTC total du devis.

Annulation entre 30 et 8 jours calendaires avant la date de réception : 70% du montant TTC total du devis

Annulation à moins de 8 jours calendaires avant la date de réception : 100 % du montant TTC total du devis.

4-3 Report pandémie (ex : Covid)

En cas de report de date de la prestation commandée, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, l'acompte versé restera acquis au prestataire et ne donnera lieu à aucune répétition. Dans l'hypothèse où l'évènement commandé ne pourrait se tenir à la date convenue, un avoir correspondant au montant de l'acompte versé serait adressé au client, valable pour une durée de 12 mois suivant son émission. Passé ce délai, la manifestation sera considérée comme définitivement annulée et les sommes versées resteront acquises au prestataire. Un complément d'acompte pourra, le cas échéant, être réclamé en cas de révision non seulement de la date mais également de la composition de la commande, en pareil cas, un avenant au contrat sera établi, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix et la composition de la commande, en pareil cas, un avenant au contrat sera établi, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer au client les frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires

5 - FORCE MAJEURE

Le prestataire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un évènement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre évènement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité du prestataire ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique. De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis au prestataire, dans les conditions et modalités fixées à l'article 4-3

6- DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, le prestataire amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter la société du prestataire à l'adresse suivante : Grégory Coutanceau Développement, 1 rue de la chaîne 17000 La Rochelle ou par internet à l'adresse suivante jennyfercoutanceau@gregorycoutanceau.com . Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel de Grégory Coutanceau Développement. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées. Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.). Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'évènement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

7 – LES CONDITIONS DE PAIEMENT

Le solde du prix TTC est réglable sur place ou à réception de facture. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment du passage de la commande. Toute demande de modification d'éléments de facturation (avoir et refacturation) ou de réédition (duplicata) doit être demandée dans les 24 heures suivant la réception de la facture. Le taux de pénalités exigible en cas de retard de paiement sera égal au taux d'intérêt légal appliqué par la banque centrale européenne majoré de 7 points et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40€ sera due de plein droit et sans notification préalable. Nous nous réservons le droit de demander au client, une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement dépassaient ce montant. Toute facture présentée à la livraison sans acompte doit être payée comptant, sauf accord écrit préalable à défaut, nous nous réservons le droit de rapporter la marchandise en nos magasins. Conformément aux dispositions de l'article L 4431 du code du commerce, le délai de règlement de nos factures ne peut excéder 30 jours après la date de facture, par virement ou par chèque bancaire. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de l'établissement concerné. Aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé.

J'accepte les présentes conditions générales :

Mention : Lu et approuvé et bon pour accord

Nom/ Prénom et qualité, donneur d'ordre :

Tampon :

Signature :

Date :

Numéros de SIRET et TVA Intracommunautaire :



VOTRE CONTACT

POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS



Delphine Urlet

Chargée d'affaires

delphineurlet@gregorycoutanceau.com

Fixe : 05 46 41 14 18



LA MAISON DE CUISINES GRÉGORY COUTANCEAU



Les Flots

Restaurant gastronomique de la mer
1 rue de la Chaîne, 17000 La Rochelle
www.les-flots.com



[Au] Marquis de Terme

Restaurant au coeur des vignes
3 Route de Rauzan, 33460 Margaux
www.au-marquis-de-terme.com



Bon Temps

Basserie contemporaine
35 Rue St Jean du Pérot, 17000 La Rochelle
www.bontemps-larochelle.com



La Classe des Gourmets

Ecole de cuisine et de sommellerie
10 Rue Sénac de Meilhan, 17000 La Rochelle
www.laclassedesgourmets.com



Vivre[s]

Restaurant | Bar à vins | Rooftop | Séminaire
14 Quai aux vivres, 17300 Rochefort
www.vivres.net



Grégory Coutanceau Traiteur

Traiteur organisateur de réception
La Rochelle & Bordeaux
www.gregorycoutanceautraiteur.com

