



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 !



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 Contarcean
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 fériés

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

Exemple de menu

Œuf parfait et crème de chorizo ibérique, crumble de parmesan

Filet de vieille rôti, roquette croquante et figue moelleuse,
Sauce chimichurri

Dôme mangue, cœur passion et biscuit madeleine

Mignardises



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

MENU «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

Oeuf mollet frit,

Et coulis de poivrons fumés aux aiguilles de pin, chips de lard affiné et roquette amère

Ou

Terrine de printemps,

Vinaigrette crémée à la sarriette et mesclun

Poitrine de cochon confite,

Piperade et jus corsé

Ou

Pavé de merlu rôti,

Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches,

Sauce vierge

Gaspacho de pêches et groseilles

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 Contarcan
BRASSERIE
CONTEMPORAINE
LA ROCHELLE



MENU «BON TEMPS» | 39€ TTC / PERS.

35,45 € HT dont TVA 10% 3,55€



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

Gaspacho de melon charentais,
Sorbet et coulis au pineau des Charentes, voile de jambon de Bayonne

Ou

Carpaccio de chinchard à l'huile d'olive vierge de la maison Ardoino,
Basilic et pointe d'ail

Ou

Lamelles frites de seiche (supplément de 3€)

Sauce aïoli

Ou

Ballotine de foie gras de canard de Mr Morille, (supplément de 11€)
Compotée de framboises et poivre de Timut, brioche de notre boulanger

Tentacules d'encornets laquées aux épices,

Légumes d'été et pesto rosso

Ou

Vitello tonnato et tomates cerises bio,
Confite de Mr Gousseau à la crème de balsamique,

Capres à queue et croutons aillés

Ou

Steak de thon blanc de ligne mi-cuit (supplément de 3€)

Sauce aux poivres et piperade, voile de lard de Colonnata

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

Moelleux à la noix de coco,

Compotée de framboises et poivre de Madagascar, ganache montée au chocolat blanc

Ou

Gaspacho de pêches et groseilles,

Brochette de pêches snackées

Ou

Finger à la fraise, gel de basilic

Mignardises



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

MENU «GOURMAND» | 50€ TTC / PERS.

45,46€ HT dont TVA 10% 4,54€

Amuse-bouche

Carpaccio de chinchard à l'huile d'olive vierge Ardoino,
Basilic et pointe d'ail noir

Pavé de lotte rôtie au sautoir,
Fenouil croquant aux agrumes et beurre blanc à la vanille

Ou

Quasi de veau rôti,
Pâtes bec oiseau à la vieille mimolette

Assiette de 2 fromages

(supplément 8,00€)

Finger à la fraise, gel de basilic

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 Contarcean
BRASSERIE
CONTEMPORAINE
LA ROCHELLE



MENU «BON VIVANT» | 75€ TTC / PERS.

68,18€ HT dont TVA 10% 6,82€

Amuse-bouche

Carpaccio de chinchard à l'huile d'olive vierge Ardoino,
Basilic à la pointe d'ail noir

Pavé de lotte rôtie au sautoir,

Fenouil croquant aux agrumes et beurre blanc à la vanille

Quasi de veau,

Pâtes au bec oiseau à la vieille mimolette

Le « Paris-Brest » aux saveurs de cacahuète et son praliné maison

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

Cocktail Bon Temps

6,66€ HT - 8€ TTC

Crème de cassis, 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 de la maison Meneau

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

NOS FORMULES VINS

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

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

Sans alcool : Evian | Badoit | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2018 IGP D'oc, Collines du Bourdic, Racine

Vin rouge : 2022, IGP D'Oc, «En Passant» Domaine Gayda

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

Sans alcool : Evian | 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 : Evian | 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)

Cognac : Frapin VSOP

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

2,00€ TTC (1.81€ 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 | 23€

Jambon blanc à l'os / Persillé / Coppa/Farcis charentais et pickles de légumes

Planche de la mer | 25€

Bulots / Crevettes roses / Haddock / Seiches frites / Mayonnaise et 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 Fraisier : 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

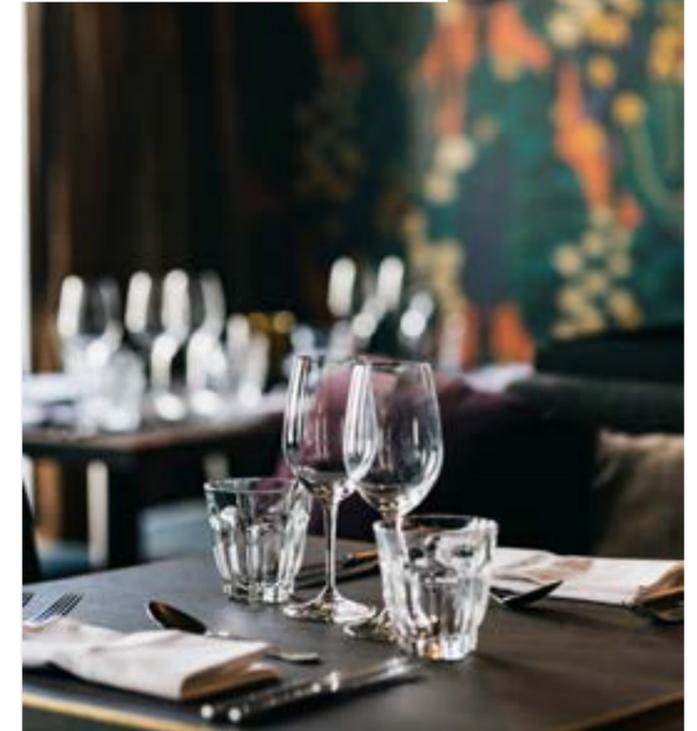
CHEZ BON TEMPS



REPAS DE GROUPE



ESPACE PRIVATIF

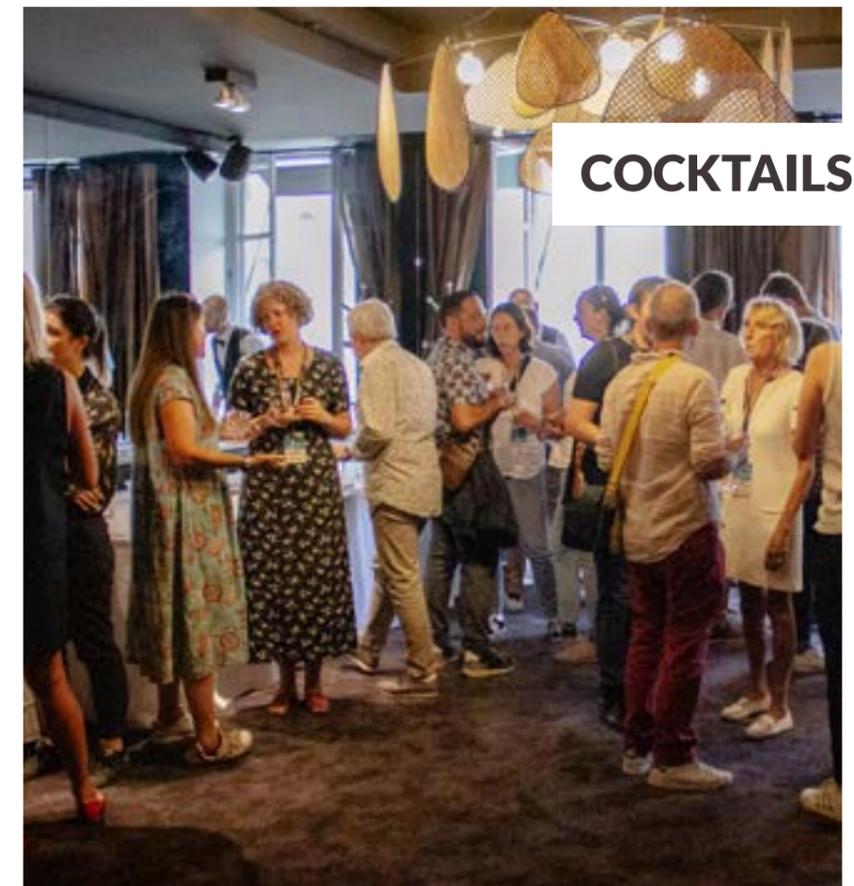


RÉUNIONS | SÉMINAIRES

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 45 personnes en repas assis et jusqu'à 35 personnes en cocktail déjeunatoire ou dîatoire.

Le personnel de service vous accueillera chaleureusement dans son établissement.



COCKTAILS



VOTRE SÉMINAIRE CHEZ BON TEMPS

Offrez à vos collaborateurs un cadre chaleureux et gourmand au cœur de La Rochelle pour des séminaires alliant travail et convivialité.

ACCUEIL CAFÉ

6€ TTC / PERS.

5,45€ HT dont TVA 10% 0,55€

PAUSE CAFÉ

9€ TTC / PERS.

8,18€ HT dont TVA 10% 0,82€

Jus de fruits

De la maison Meneau

Eaux : Evian Badoit

Viennoiseries

Jus de fruits

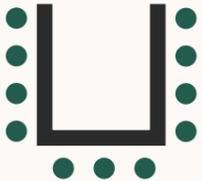
De la maison Meneau

Eaux : Evian Badoit

LES ÉQUIPEMENTS INCLUS POUR VOTRE SÉMINAIRE

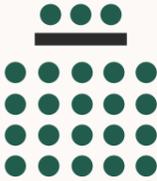
Feuilles blanches et crayons | Écran de projection | Vidéo-projecteur

U
SANS VIDÉO
PROJECTEUR



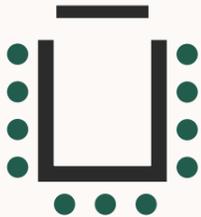
32 PAX

THEATRE



35 PAX

U
AVEC VIDÉO
PROJECTEUR



30 PAX

Coût de la privatisation de la salle sur demande.

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

