

SAS BART - LE PATIO

Société par actions simplifiée au capital de 440 000 € 5, Rue Meyerbeer - 75009 Paris

504 770 967 R.C.S. Paris

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Le Client reconnaît avoir pris connaissance et déclare accepter, sans réserve, l'intégralité des présentes conditions générales de vente dès lors qu'il a validé sa réservation.

Ces conditions générales prévalent sur toute autre clause libellée à l'occasion de l'établissement d'un devis ou autre, sauf accord express de la Direction Générale de l'établissement pour y déroger.

Les présentes conditions générales figurent sur le site de l'établissement et peuvent être consultées à tout moment.

Elles peuvent faire l'objet d'un envoi particulier sur demande des clients qui le souhaitent.

Devis - Réservation :

Après concertation avec le Client, l'établissement « Le Patio Opéra » lui adresse un devis, comportant notamment :

- la date et les horaires de l'évènement (heure de début, heure de fin),
- le nombre de convives participant à l'évènement,
- les différentes prestations assurées par l'établissement au profit du Client :
 - o les espaces réservés et éventuellement privatisés pour le Client (Studio, Terrasse, Salon-Lounge et/ou Cantinetta,...).
 - o les équipements mis à disposition du Client pendant l'événement,
 - o les menus et boissons servis, lors de l'événement, au Client,
- les prix H.T. et T.T.C. des prestations fournies par l'établissement « Le Patio », permettant d'identifier le prix unitaire pour chaque convive. A la demande du client, un prix unitaire par produit pourra apparaître sur le devis pour les prestations pouvant être individualisées.

La réservation du Client est validée et devient définitive lorsque :

- d'une part, le Client a retourné à l'établissement le devis daté, signé, tamponné et portant la mention « Bon pour Accord »,
- d'autre part, lorsque le Client a réglé à l'établissement un acompte égal à 50 % du montant TTC figurant au devis.

A défaut de validation définitive de la réservation, notamment en cas d'absence de règlement de l'acompte, l'établissement « Le Patio » considère que la réservation n'est pas effective et se réserve le droit d'annuler l'option consentie au Client dans le devis, sans autre préavis.

Nombre définitif de convives :

Le nombre de convives ne pourra être diminué de plus de 10% du nombre prévu au devis initial, 5 jours à compter de la date de l'évènement.

Le nombre définitif de convives devra être communiqué au plus tard 72 heures avant l'événement.

Convives supplémentaires :

La participation à l'événement d'un nombre de convives supérieur à celui prévu au devis entraînera une facturation complémentaire égale à :

- Nombre de convives supplémentaires × Prix unitaire prévu au devis pour le cocktail/menu servi pour le cas où Le Patio a le temps de s'approvisionner;
- Au cas où des convives supplémentaires sont ajoutés sans laisser le temps à l'établissement de pouvoir s'approvisionner auprès de ses fournisseurs pour obtenir les denrées correspondant au nombre de repas supplémentaires devant être servis, Le Patio proposera à ces nouveaux convives sa carte habituelle, facturée selon les tarifs affichés sur la carte.

Bouteilles non consommées :

La quantité de bouteilles prévue au devis, que ce soit les bouteilles physiques fournies par l'établissement mais également les bouteilles comptabilisées en droit de bouchon, devra être payée, que les bouteilles aient été consommées ou pas (le client pourra néanmoins récupérer les bouteilles non consommées).

Il est donc demandé au client d'ajuster au mieux le nombre de bouteilles commandées au nombre de bouteilles qui seront consommées.

Conditions de règlement et retard de paiement :

Sauf accord particulier mentionné dans le devis, les règlements seront effectués par le Client de la manière suivante :

- 50 % d'acompte du montant TTC à la commande,
- Le solde de 50 % de la prestation commandée, le jour prévu au devis à l'arrivée du client ou de son représentant et avant le début de l'événement.

 Tout supplément commandé au cours de la soirée et non prévu au devis devra être réglé le soir même.

Tout retard de paiement donnera lieu de plein droit et sans qu'aucune mise en demeure ne soit nécessaire au paiement de pénalités de retard sur la base du taux BCE majoré de 10% et au paiement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

Cette clause est de rigueur, les intérêts, frais et pénalités de retard commençant à courir 24 heures après la réalisation de la prestation.

Annulation de la réservation :

En cas d'annulation d'une réservation définitive plus de 15 jours avant la date de l'évènement, l'acompte de 50 % versé à l'établissement « Le Patio » lui restera acquis et pourra se transformer en avoir pour un événement à venir au moins de même valeur.

En cas d'annulation d'une réservation définitive dans un délai compris entre 7 et 15 jours avant la date de l'évènement, l'acompte de 50 % versé à l'établissement « Le Patio » lui restera acquis.

En cas d'annulation d'une réservation définitive dans un délai de 7 jours, ou moins, avant la date de l'évènement, le Client sera tenu au règlement de l'intégralité de la somme prévue au devis.

En cas d'annulation de la prestation du fait de l'établissement, dans un délai de 15 jours avant qu'elle ne soit réalisée, l'intégralité de l'acompte versé par le client lui sera restituée.

En cas d'annulation de la prestation du fait de l'établissement, dans un délai de 7 jours avant sa réalisation, Le Patio restituera l'intégralité de l'acompte versé et donnera au client un avoir équivalent au montant de l'acompte versé.

Etat des lieux :

A l'arrivée du Client ou représentant du Client, responsable du groupe de convives, et juste avant le début de l'évènement, un état des lieux sera établi contradictoirement par l'établissement et le Client.

Un état des lieux sera également établi à l'issue de l'événement.

Tous dommages (vaisselle, matériel, mobiliers, matériels techniques peintures...) occasionnés lors de la prestation par le Client ou l'un de ses convives, seront refacturés au Client, à la valeur de remplacement à neuf ou au coût des travaux de réfection.

Règlement intérieur

L'établissement « Le Patio » n'accepte l'introduction au sein de l'établissement d'aucun met, nourriture, boisson alcoolisée ou non alcoolisée, sauf accord de l'établissement mentionné au devis, dans la rubrique « droit de bouchon » et « droit de fourchette ».

En cas d'utilisation de nos matériels techniques (projection, connexion à nos systèmes son et lumières etc...), il est expressément prévu que le client devra faire des essais en amont de son événement, afin de vérifier la compatibilité de ceux-ci avec son usage.

La quantité de bouteilles prévue et ce également en droit de bouchon devra être payée, que les bouteilles aient été consommées ou pas (le client pourra néanmoins récupérer les bouteilles non consommées).

Aucun comportement outrancier, injurieux ou déplacé ne sera toléré dans l'enceinte de l'établissement.

De même, si l'établissement estime qu'un convive est sous l'emprise d'une quantité d'alcool ou d'autre substance détériorant son jugement, celui-ci sera invité à quitter l'établissement, la Direction se réservant le droit de l'exclure définitivement de l'établissement.

Clientèle individuelle

En cas de réservation d'une table de plus de quatre convives, les présentes conditions générales de vente sont applicables.

Evènements particuliers

Le Patio est amené à proposer des menus spécialement élaborés pour des évènements particuliers (réveillon de fin d'année, Saint Valentin etc...).

A l'occasion de ces évènements les présentes conditions générales s'appliquent à toute réservation, quel que soit le nombre de convives.

Risques sanitaires

La tenue de l'évènement est soumise à la règlementation en vigueur au jour de l'évènement, notamment celle relative aux ERP (établissement recevant du public) pour tout ce qui concerne les mesures de protection de la clientèle.

A l'heure actuelle, les mesures gouvernementales liées à la propagation de la COVID-19 ou, plus généralement, à toute atteinte biologique ou épidémiologique sont évolutives.

Le client accepte donc en toute connaissance de cause un risque éventuel de report de l'évènement lié à des impératifs de santé publique.

En cas de réalisation du risque les acomptes versés seront automatiquement transformés en avoirs pour l'organisation d'un évènement futur qui se tiendra dans un délai de six mois à compter de la levée des interdictions règlementaires.

Passé ce délai, et sauf meilleur accord des parties, les acomptes versés seront qualifiés d'arrhes et resteront définitivement acquis au Patio.

Par ailleurs, le client accepte expressément le risque d'infection lié à la circulation des variants de virus liés à la COVID, ou à tout autre agent pathogène de quelque nature qu'il soit, et renonce expressément à tout recours à l'encontre des sociétés exploitant Le Patio, à l'encontre de leurs dirigeants, de leurs salariés et renonce plus généralement à mettre en cause leur responsabilité d'une quelconque manière en cas d'infection grave ou légère, ou de simple désagrément, la circulation d'un agent pathogène ne pouvant être imputable à l'établissement.

Afin de prévenir la survenance d'un risque, l'établissement se conforme au fur et à mesure de leur édiction aux normes gouvernementales.

A ce titre, l'établissement demande à l'heure actuelle de bien vouloir présenter, en version numérique ou papier, l'une des preuves suivantes :

- Certification de vaccination à condition de disposer d'un schéma vaccinal complet et du délai nécessaire post injection finale.
- Test négatif RT-PCR ou antigénique de moins de 72 heures, ou un autotest négatif réalisé sous la supervision d'un professionnel de santé de moins de 72 heures.
- Certificat de rétablissement avec un test RT-PCR positif datant d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois.

Le contrôle s'effectuera pour chaque convive avant l'entrée dans l'établissement et donnera lieu à un refus d'entrée pour le convive qui ne remplirait pas les conditions règlementaires exigées.

Par ailleurs, les gestes barrières, notamment en ce qui concerne l'utilisation du gel hydroalcoolique fourni par l'établissement, la distanciation physique et le port du masque seront respectés en conformité avec les recommandations du moment faites par les autorités.

A ce titre, l'établissement reste attentif à toutes nouvelles mesures et se tient prêt à les appliquer, aussi bien dans l'intérêt de ses clients que dans l'intérêt de ses personnels.

Contestations

Toute réclamation ou observation concernant la qualité de la prestation à quelque niveau que ce soit et pour quelque motif que ce soit doit être formulée au moment où l'éventuel incident se produit, en tout cas avant la fin de l'évènement et le départ des convives, auprès du Directeur de salle qui consignera les doléances du client.

Les réclamations formulées après l'évènement, notamment dans les jours qui suivent, ne seront pas admises et seront considérées comme non avenues.

En tout état de cause, toute contestation élevée par le client, de quelque nature qu'elle soit, ne sera examinée qu'après paiement de l'intégralité des sommes dues par le client.

Après paiement de l'intégralité de la prestation et pour le cas où un différend demeurerait, une tentative de solution amiable sera privilégiée par l'établissement.

<u>Compétence</u>

A défaut de solution amiable, tout litige sera porté devant le Tribunal compétent de Paris.

La loi applicable sera la loi française.