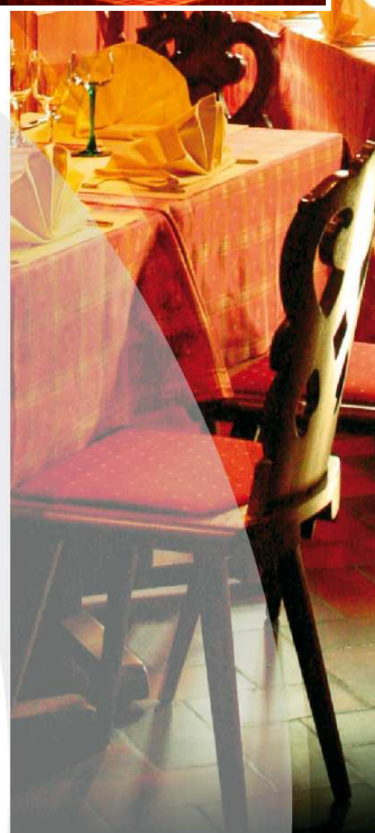


L'ANCIENNE DOUANE

brasserie - restaurant



« Le restaurant de tous les strasbourgeois »

Un cadre unique et chaleureux où professionnalisme et gastronomie se conjuguent au quotidien ...

La Brasserie « L'Ancienne Douane » est le restaurant idéal pour l'organisation de vos prestations professionnelles ou privées.

Au cœur de Strasbourg, ce restaurant classé Monument historique, peut accueillir jusqu'à 650 personnes au travers de ses 4 salons privés, la salle à manger principale et au sous-sol son joli « Caveau » voûté.

Vous trouverez chez nous l'originalité d'une brasserie alsacienne, en bordure de l'Ill, tout à côté de la célèbre cathédrale de Strasbourg. Vous pourrez également rejoindre l'embarcadere des Rohans qui vous donnera accès aux visites fluviales, ainsi que la « Petite France ».

Et surtout, n'oublions pas notre terrasse avec une vue exceptionnelle sur l'Ill ouverte dès les beaux jours.

Notre établissement vous accueille tous les jours de l'année dès 12H00 pour le déjeuner et 19H00 pour le dîner.

Afin de mieux répondre à vos attentes, des horaires ont été adaptés pour les week-ends et durant le Marché de Noël :

- Déjeuner 1er service de 11h30 à 13h30, et 2ème service de 14h00 à 16h00.
- Dîner 1er service de 18h30 à 20h30, et 2ème service de 21h00 à 23h00.

L'autre manière de vous séduire...

Brasserie l'Ancienne Douane

6 rue de la Douane, 67000 Strasbourg

Tél : 03 88 15 78 75 – Fax : 03 88 22 45 64

www.anciennedouane.fr / anciennedouane.rv@elior.com



Demande de réservation / d'option

6, rue de la Douane, 67000 Strasbourg
03 88 15 78 78 ou 03 88 15 78 75
03 88 22 45 64
www.anciennedouane.fr
anciennedouane.rv@elior.com

Type de demande : ☒ réservation ☐ option

1 - Coordonnées

Nom

Adresse de facturation

SIRET

SIREN

TVA Intracommunautaire

Téléphone fixe ET portable

Fax

E-Mail

2 - Prestation

Date Nombre de personnes

Heure

Remarques

3 - Menu et boissons

Entrée

Plat

Dessert

Forfait boisson

Suppléments

Mode de règlement : ☐ Sur place ☐ Facture à envoyer

Le nombre définitif de participants devra nous être communiqué par écrit 4 jours ouvrés avant votre manifestation, ce nombre sera retenu comme base de facturation.

La facturation sera faite sur le dernier nombre annoncé

Bon pour accord

Signature : Date/...../.....

Nous consulter pour tout renseignement complémentaire.

Forfaits tartes flambées

16 € et 20 € par personne

Offre valable à partir de 20 personnes et jusqu'à 50 personnes.

Cette formule n'est pas valable pendant le marché de Noël.

Les Amuse-Bouches et les Fromages sont en supplément.

Menus et demande selon disponibilité.

• Nos amuse-bouches

Le véritable Bretzel d'Alsace 1.90 €

Formule à 16 € par personne

1 tarte flambée nature

½ tarte flambée gratinée



½ tarte flambée sucrée aux pommes

Formule à 20 € par personne

Assiette de crudités



Tartes flambées – **A volonté** –

Nature et gratinée



Nougat glacé sur coulis de fruits rouges

• Nos fromages

Munster Affiné 4.00 €

L'assiette de trois fromages 6.00 €

Prix nets TTC, service compris

Prix HT : 14,95€ et 18,69€

Boissons alcoolisées : TVA 19,6% / Boissons non-alcoolisées : TVA 7%



Composez votre menu...

...déjeuner ou dîner

18 € par personne

Offre valable à partir de 20 personnes.

Un seul et même choix doit être déterminé pour l'ensemble des participants. ... Même entrée, même plat, même dessert...

Les Amuse-Bouches et les Fromages sont en supplément.

Merci de nous tenir informé des menus spéciaux.

• Nos amuse-bouches

Le véritable Bretzel d'Alsace	1.90 €
Mini Tartes Flambées.....	1.90 €

• Nos entrées

Presskopf « grand-mère » sauce ravigote (pressé de porc en gelée)

Terrine de poisson garnie, crème à l'Aneth

Potage du moment

Tarte à l'oignon aux petits lardons

Ou en remplacement de l'entrée :

Apéritif kir alsacien accompagné d'un Bretzel frais (sans supplément)

• Nos plats

Cuisse de canard confite et gratin dauphinois **ou** choux pommes vapeur

Choucroute Strasbourgeoise 4 Garnitures

(Lard fumé, salé, knack, saucisse de Montbéliard)

Palette de porc, sauce moutarde à l'ancienne et pommes sautées

Filet de volaille, Sauce Riesling , Spaetzle

Escalope de Porc panée, pommes de terre sautées

• Nos fromages

Munster affiné	4.00 €
----------------------	--------

L'Assiette de trois fromages	6.00 €
------------------------------------	--------

• Nos desserts

Tarte aux pommes à l'alsacienne

Ile flottante

Mousse au chocolat & sauce vanille

Prix nets TTC, service compris

Prix HT : 16,82€

Boissons alcoolisées : TVA 19,6% / Boissons non-alcoolisées : TVA 7%



Composez votre menu...

...déjeuner ou dîner

21 € par personne

Offre valable à partir de 20 personnes.

Un seul et même choix doit être déterminé pour l'ensemble des participants. ... Même entrée, même plat, même dessert...

Les Amuse-Bouches et les Fromages sont en supplément.

Merci de nous tenir informé des menus spéciaux.

• Nos amuse-bouches

Le véritable Bretzel d'Alsace	1.90 €
Mini Tartes Flambées.....	1.90 €

• Nos entrées

Salade mixte (cervelas et emmental)
Potage du moment
Pâté en croûte crudités
Assiette de jambon fumé d'Alsace
Tarte à l'oignon

Ou en remplacement de l'entrée :

Apéritif kir alsacien accompagné d'un Bretzel frais(sans supplément)

• Nos plats

Saumon au crémant d'Alsace & pâtes alsaciennes
Choucroute des douaniers 5 garnitures
(Lard fumé, salé, knack, saucisse de Montbéliard, 1/4 jambonneau)
Choucroute du pêcheur (saumon et gambas)Supplément 3.00 €
Baeckoeffe(Bœuf, Porc, Agneau) salade verte..... Supplément 4.00 €
Paleron de bœuf braisé au pinot noir et Spaetzle
Cordon bleu de volaille - Gratin dauphinois & tomate rôtie Bouchée
à la Reine – Pâtes à l'Alsacienne

• Nos fromages

Munster affiné	4.00 €
L'Assiette de trois fromages	6.00 €

• Nos desserts

Gâteau Forêt Noire
Nougat glacé sur coulis de fruits rouges
Tarte aux pommes à l'alsacienne

Prix nets TTC, service compris
Prix HT : 19.63€

Boissons alcoolisées : TVA 19,6% / Boissons non-alcoolisées : TVA 7%



Composez votre menu...

...déjeuner ou dîner

29 € par personne

Offre valable à partir de 20 personnes.

Un seul et même choix doit être déterminé pour l'ensemble des participants. ... Même entrée, même plat, même dessert...

Les Amuse-Bouches et les Fromages sont en supplément.

Merci de nous tenir informé des menus spéciaux.

• Nos amuse-bouches

Le véritable Bretzel d'Alsace	1.90 €
Mini Tartes Flambées.....	1.90 €

• Nos entrées

Foie gras de canard et gelée au Gewurztraminer
Saumon fumé, crème épaisse et blinis
Assiette de jambon fumé garnie d'Alsace

• Nos plats

Baeckeoffe et salade verte (bœuf, porc, agneau et pied de porc)
Suprême de poulet fermier, façon coq au riesling
Faux filet de bœuf rôti, sauce échalote, gratin dauphinois et tomate rôtie
Filet de poisson du moment, julienne de légume, riz ou pâtes

• Nos fromages

Munster affiné	4.00 €
L'Assiette de trois fromages	6.00 €

• Nos desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Tarte aux poires amandine
Poêlée de quetsches et sa glace cannelle

Prix nets TTC, service compris

Prix HT : 27.10€

Boissons alcoolisées : TVA 19,6% / Boissons non-alcoolisées : TVA 7%



Nos forfaits boissons

- **La 1^{ère} cave**

Vin en pichet4.20 € / Personne

25cl d'Edelzwicker ou Côtes du Rhône

ou 1 Bière en 50cl ou 50cl boisson sans alcool

- **La 2^{ème} cave**

Vin en pichet6.50 € / Personne

25cl de Riesling ou Pinot Noir

ou 1 Bière en 50cl ou 50cl boisson sans alcool

Café

- **La 3^{ème} cave**

.....9.30 € / Personne

Riesling ou Pinot Noir 1 bouteille de 100cl pour 3 personnes

ou 1 Bière en 50cl ou 50cl boisson sans alcool

Eau Minérale (plate ou gazeuse) 1bouteille pour 3 personnes

Café

- **La 4^{ème} cave**

.....12.80 € / Personne

Riesling ou Pinot Noir Cuvée Particulière 1 bouteille de 75cl

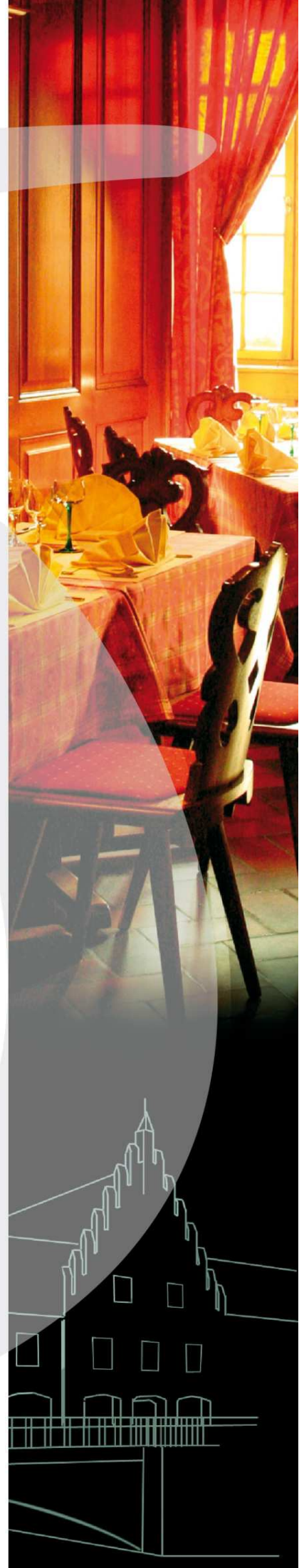
pour 2 personnes ou 1 Bière en 50cl ou 50cl boisson sans alcool

Eau Minérale (plate ou gazeuse) 1 bouteille pour 2 personnes

Café

Prix nets TTC, service compris

Boissons alcoolisées : TVA 19,6% / Boissons non-alcoolisées : TVA 7%



Les suppléments

• Les apéritifs

Apéritif maison façon Kir (Vin blanc et crème de fruits)	3.55€ / Personne
Picon bière	3.80€ / Personne
Verre de Muscat d'Alsace	4.20€ / Personne
Verre de Riesling	2.80€ / Personne
Verre de Tokay Pinot Gris Vendanges Tardives	6.80€ / Personne
Coupe de Crémant nature	5.00€ / Personne
Coupe de Crémant avec liqueur	6.20€ / Personne

• Les Amuse-bouches

Mini Tartes Flambées	1.90€ / Personne
Bretzel	1.90€ / Personne
Kougelhopf salé (minimum 10 convives)	1.90€ / Personne
Assortiment de feuilletés (Fromage et cumin)	1.90€ / Personne

• Les petits plus...

Le trou alsacien (Sorbet au Marc de Gewurztraminer)	4.90€ / Personne
Le munster affiné et son verre de Gewurztraminer	7.50€ / Personne
L'assiette de trois fromages (Munster, brie, roquefort)	6.00€ / Personne
Le plateau de fromages affinés (Minimum 15 convives)	7.70€ / Personne
Kougelhopf sucré (minimum 10 convives)	1.90€ / Personne
L'expresso	1.65€ / Personne
Le café gourmand (expresso avec assortiment de mignardises)	5.80€ / Personne
L'eau de vie d'Alsace 2cl	4.00€ / Personne

Prix nets TTC, service compris

Boissons alcoolisées : TVA 19,6% / Boissons non-alcoolisées : TVA 7%



Article 1 - DÉFINITIONS

Chaque fois qu'ils seront utilisés dans le présent contrat ou en relation avec son exécution, les termes suivants auront le sens défini ci-après :

- « Client » désigne le bénéficiaire des prestations.
- « Prestataire » désigne la société du groupe Elior exécutant la Prestation, telle qu'identifiée en bas de page du présent document ;
- « Conditions Générales » : désignent le présent document ;
- « Commande » désigne les conditions particulières convenues entre les Parties précisant notamment l'identité du Client, les Prestations et le prix ;
- « Contrat » désigne le contrat de services conclue entre le Prestataire et le Client ;
- « Partie (s) » désigne (nt) indifféremment le Prestataire et/ou le Client ;
- « Prestation (s) » désigne (nt) la (ou les) prestation(s) confiées par le Client au Prestataire, telles que précisée(s) dans la Commande.

Article 2 - OBJET ET PIECES CONTRACTUELLES

2.1 Le présent document a pour objet de définir les conditions générales dans lesquelles le Prestataire commercialise :

- Des prestations de restauration de type traiteur, cocktail, réception en vue de la fourniture des repas, denrées alimentaires et/ou boissons,
- Et le cas échéant, la mise à disposition d'espaces et/ou des prestations complémentaires associées (matériel audiovisuel, décoration floral, animation musicale, hôtesse...)

2.2 Les Conditions Générales de prestations prévalent sur toute condition d'achat, sauf dérogation formelle et expresse du Prestataire figurant sur la Commande.

2.3 Les présentes Conditions Générales sont complétées et/ou modifiées par la Commande avec laquelle elles forment de façon indissociable le Contrat. Le fait pour le Client de renvoyer signé le bon de commande joint au devis du Prestataire et/ou de demander d'exécuter les Prestations mentionnées sur le devis du Prestataire vaut acceptation dudit devis et des Conditions Générales.

2.4 Le Client s'engage à respecter et à faire respecter toutes les dispositions énoncées dans le présent document, ainsi que les prescriptions légales et réglementaires et les règlements spécifiques en vigueur applicables aux espaces de réunions et réceptions.

Article 3 - MODALITES DE RESERVATION

Sauf indication contraire sur le devis, la durée de validité de l'option de réservation est de 8 jours ouvrés à compter de la date d'émission dudit devis. Pour réserver, le Client doit retourner signé au Prestataire, dans le délai d'option imparti, le bon de commande joint au devis du Prestataire. Ce bon de commande ainsi que le devis auquel il se réfère constituent la Commande.

La réservation ne deviendra définitive qu'après réception par le Prestataire, dans le délai de l'option imparti, de la Commande signée par le Client et du paiement de 50% du montant TTC de ladite Commande à titre d'arrhes (par virement ou à défaut par chèque ou autre mode de paiement accepté par le Prestataire). En fonction de l'espace réservé le Prestataire pourra exiger en sus du Client la remise de la liste nominative et/ou à l'accréditation requise et/ou de la liste nominative de convives requise.

Article 4 - PRIX

Sauf stipulations contraires, tous les tarifs du Prestataire s'entendent en euro hors taxe. Ces prix seront majorés des taxes en vigueur au jour de la Prestation. Ces prix correspondent à des Prestations réalisées en France métropolitaine. La durée de validité est de huit jours ouvrés.

Dès que la réservation est devenue définitive conformément à l'article ci-dessus, les tarifs du Prestataire ne seront plus négociables et s'entendront fermes et définitifs. De même, le type de Prestations alimentaires ne pourra être modifié sans l'accord du Prestataire.

Article 5 - CONFIRMATION DU NOMBRE DE CONVIVES/ MENUS

5.1 Au plus tard 7 jours calendaires avant la date de réalisation de la Prestation, le Client devra arrêter définitivement et par écrit son choix en matière de prestations alimentaires parmi la carte/menus proposés par le Prestataire et confirmer par écrit le nombre de convives mentionné sur la Commande sera retenu comme base minimale de facturation, même si le nombre de convives est inférieur le jour de la manifestation.

5.2 Si le Client notifie au Prestataire dans le délai imparti une demande de modification du nombre de convives, le Prestataire établira un devis rectificatif. En cas de modification substantielle du nombre de convives, Le Prestataire se réserve le droit de procéder à un changement de salle.

Si le nombre de convives prévu dans la Commande est égale ou supérieure à 100, toute diminution du nombre de convives de plus de 15% demandée par le Client entre le 30^{ème} jour et le 8^{ème} jour calendaire avant la date de réalisation de la Prestation entraînera la facturation par le Prestataire d'une indemnité égale à 50% de la différence entre le montant de ladite Commande et le montant figurant sur le devis rectificatif du Prestataire.

Si le nombre de convives était supérieur le jour de la réalisation de la Prestation, la facture du Prestataire tiendra compte du nombre de convives ou de prestations complémentaires servis ou réalisés sur la base des mêmes conditions tarifaires. Le Prestataire se réserve le droit d'accepter ou de refuser toute modification à la hausse du nombre de convives le jour de la réalisation de la Prestation, sa décision sera fonction de l'activité événementielle et/ou des restaurants, le jour de la réalisation de la Prestation. En cas d'acceptation, le contenu de la Prestation complémentaire servie pourra être différent. Le Prestataire précisera alors au Client le nombre de convives supplémentaires qu'il est capable de fournir, sans mettre en difficulté toutes les activités de restauration du site.

Article 6 – REPORT

Toute demande d'ajournement de la Prestation, pour quelle que cause que ce soit, doit être notifiée au Prestataire au plus tard 60 jours calendaires avant la date de réalisation de ladite Prestation.

Passé ce délai, au report de Prestations ne sera accepté. Si le Client demande le report de la date de la réalisation de la Prestation dans le respect du délai susvisé, les Parties conviennent, dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de cette demande, de faire les meilleurs efforts afin de convenir d'une nouvelle date. Celle-ci sera fixée de façon à ce que la Prestation soit reportée dans un délai maximum de 3 mois suivant la date initialement prévue pour réaliser ladite Prestation. Dans le cas où un accord ne pourrait être trouvé entre les Parties, les conditions relatives à l'annulation par le Client trouvent à s'appliquer.

Article 7 – ANNULATION

ANNULATION PAR LE CLIENT OU DU FAIT DU CLIENT

Toute annulation par le Client de la Commande devra être portée par écrit, à la connaissance du Prestataire. En cas d'annulation de la Prestation par le Client ou du fait du Client pour quelle cause que ce soit :

- Entre 60 et 31 jours ouvrés avant la date de réalisation de la Prestation : la moitié des arrhes est conservée par le Prestataire
- Entre 30 et 8 jours ouvrés avant la date de réalisation de la Prestation : la totalité des arrhes est conservée par le Prestataire,
- Dans les 7 jours ouvrés précédents la date de réalisation de la Prestation : le Client est redevable de la totalité du montant TTC de la Prestation annulée.

ANNULATION PAR LE PRESTATAIRE (hors force majeure)

Toute annulation par le Prestataire de la Prestation sera portée à la connaissance du Client par écrit. Le Prestataire devra alors rembourser au Client le double des arrhes versées par ce dernier.

ANNULATION EN CAS DE FORCE MAJEUR OU DU FAIT D'UN TIERS

En cas d'annulation par le Prestataire de la Prestation commandée du fait d'un cas de force majeure ou de toute autre cause extérieure au Prestataire, le Prestataire reversera au Client à titre de dédommagement les sommes déjà versées par ce dernier, au titre de ladite Prestation annulée. Sont notamment considérés comme un cas de force majeure ou cause extérieure au Prestataire la guerre, les émeutes, les manifestations/ grèves tout événement météorologique (crue, neige, inondation...), tout sinistre affectant les installations de l'établissement du Prestataire.

Article 8 – CONDITIONS DE FACTURATION ET DE REGLEMENT

La facture diminuée des arrhes déjà versées par le Client sera émise dès réalisation de la prestation facturée. Sauf accord contraire des Parties, les factures du Prestataire sont payables immédiatement et sans délai. Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture, donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable, au paiement d'intérêts de retard au taux égal à trois fois le taux de l'intérêt légal.

Article 9 – CONDITIONS D'UTILISATION DES ESPACES DE RECEPTION ET REUNION

L'ensemble des locaux est non fumeur. Le Client a par conséquent l'obligation d'en informer ses participants et de prendre les mesures nécessaires pour faire respecter les dispositions concernant la loi contre le tabagisme.

L'espace de réception ou réunion mis à la disposition du Client dépendra du nombre définitif de participants. Le Client est informé que la capacité des salles et espaces indiquée ne devra en aucun cas être dépassée pour des motifs de sécurité.

Le Client s'engage à faire usage en bon père de famille de l'espace de réception et/ou de réunion, conformément à sa destination, à savoir l'organisation d'une manifestation professionnelle ou privée. Le Client s'engage à ne rien faire (ou laisser faire) qui puisse détériorer les espaces mis à disposition. Le Prestataire décline toute responsabilité en cas de dommages survenus du fait d'une utilisation de l'espace de réunion et/ou de réception non conforme à sa destination.

Le Client s'engage à ne pas causer (et veillera à ce que ses convives et ses prestataires extérieures ne causent pas) de trouble de jouissance au voisinage, notamment quant au bruit, odeur et fumées.

Le Client ne pourra pas apporter de l'extérieur aucune nourriture et aucune boisson, sauf accord préalable et écrit du Prestataire. Pendant toute la durée d'utilisation des lieux, le Client doit respecter et faire respecter par ses convives et prestataires extérieurs les consignes et prescriptions légales en matière de sécurité.

Le Client s'engage à restituer dans un état identique à l'état constaté lors de l'établissement de l'état des lieux d'entrée. Sauf mention contraire figurant dans l'état des lieux d'entrée, les espaces de réception et/ou réunion sont réputés être mis à disposition du Client en bon état d'usage. Le Client s'engage à régler au Prestataire les sommes qui lui seront facturées pour les détériorations constatées lors de l'état des lieux de sortie. Le prix des travaux correspondant aux détériorations constatées sera déterminé sur la base d'un devis.

Les projets de décoration, de signalétique et de transformation des espaces de réunion et de réception mis à la disposition du Client devront être soumis à l'approbation du Prestataire et du propriétaire des lieux.

La durée de la manifestation doit se conformer aux horaires convenus au moment de la réservation et sauf dérogation expresse préalable, la prise de possession et la libération de l'espace loué devra intervenir dans le créneau horaire convenu. A défaut pour le Client d'avoir restitué l'espace de réunion et/ou de réception mis à sa disposition dans le délai imparti, le Prestataire fera procéder d'office à l'enlèvement de tout bien resté dans le ledit espace, aux frais, risques et périls du Client sans préjudice de l'indemnité d'occupation supplémentaire et dommages-intérêts qu'il pourra réclamer.

Article 10 - PRESTATAIRES DE SERVICES EXTERIEURS

Le Client peut faire appel, à ses frais, à des prestataires extérieurs pour la réalisation de prestations annexes à celles commandées (animation musicale...). Le Client doit alors informer le Prestataire au plus tard vingt jours ouvrés avant la date de la Prestation des coordonnées des prestataires et du type de prestations réalisées. Le Prestataire se réserve le droit de refuser l'intervention d'un prestataire extérieur non accrédité par le propriétaire des lieux et/ou susceptible de remettre en cause la notoriété et/ou l'image attachée à la qualité des services proposés par le Prestataire. Le Client s'engage à faire respecter aux prestataires de services extérieurs auxquels il ferait appel le règlement intérieur des espaces de réception et de réunion, l'interdiction de fumer, l'interdiction de causer des nuisances au voisinage et l'obligation de restituer en bon état lesdits espaces. Le Client est seul responsable des prestations effectuées par les prestataires de services extérieurs auxquels il aura fait appel et du respect par ces derniers de la réglementation applicables aux prestations concernées, notamment en matière de droit du travail (travail clandestin etc...).

Article 11 - AUTORISATIONS

Le Client fera son affaire de l'obtention à ses frais de toutes les autorisations nécessaires au bon déroulement de la manifestation qu'il organise. Le Prestataire ne pourra pas être inquiété ni sa responsabilité recherchée pour quelque cause que ce soit du fait des activités organisées par le Client.

Le Client devra notamment effectuer une déclaration auprès de la SACEM ou organisme assimilé pour toute animation musicale et/ou spectacle et s'acquitter des droits correspondants.

Le Client fera son affaire de l'obtention à ses frais de toutes les autorisations nécessaires pour filmer et/ou photographier dans les espaces mis à disposition du Prestataire (notamment l'autorisation écrite et préalable du Prestataire et du propriétaire des locaux mis à disposition).

Article 12 - RECLAMATIONS DU CLIENT

Toute réclamation relative au déroulement de la Prestation devra être portée à la connaissance du Prestataire par écrit et dans un délai de 2 jours ouvrés à compter de la réalisation de la Prestation.

Article 13 - ASSURANCE-RESPONSABILITES

Le Prestataire décline toute responsabilité en cas de vol, perte, dégradation des effets, fons de valeurs appartenant aux Clients et/ou aux participants de la prestation et qui pourraient survenir à l'occasion de celle-ci.

Le Prestataire décline toute responsabilité en ce qui concerne le matériel entreposé dans tous ses espaces de réunion et de réception. Lorsque qu'un vestiaire est inclus dans les Prestations, la remise d'une contremarque doit être exigée lors du dépôt. Le Prestataire dégage toute responsabilité en cas de perte de la contremarque. Il ne sera accepté aucun sac à main et/ou accessoires contenant des espèces et objets de valeur.

Le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs, à tout recours à l'encontre du Prestataire et ses assureurs et à garantir ladite société de tous recours qui pourrait être engagé par les participants à son encontre et celle de ses assureurs.

En outre, le Client sera tenu pour responsable de tout dommage, de toute dégradation, de toute acte de vandalisme qui pourrait survenir du fait de l'occupation des locaux et/ou du fait des participants et/ou personnel dont il a la charge, tant aux biens mobiliers qu'immobiliers appartenant ou non au Prestataire.

Le Client s'engage à faire garantir par une compagnie d'assurance notoirement solvable, sa responsabilité civile, pour le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et/ou du fait de l'exécution de la manifestation qu'il organise dans le cadre des présentes.

Article 14 - STATUT DU PERSONNEL

Le personnel du Prestataire affecté à la réalisation des Prestations, reste en tout état de cause sous le lien de subordination exclusif du Prestataire, qui assure l'autorité hiérarchique et disciplinaire et la gestion administrative, comptable et sociale de son personnel. Ce personnel ne peut en aucun cas être considéré comme des salariés du Client..

Article 15 - CLAUSES DIVERSES

Par mesure d'hygiène, aucune denrée alimentaire ne peut être reprise, échangée ou quitter le lieu de la réception.

Le Client autorise gracieusement le Prestataire à faire état du Contrat, du nom et/ou logo du Client et d'une description succincte des Prestations, à titre de références commerciales, sur tous supports présents ou à venir et dans tous pays dans lequel le Prestataire dispose d'un établissement. La présente autorisation est valable pendant la durée du Contrat et les cinq années suivantes. Le fait pour le Prestataire de ne pas se prévaloir d'une ou plusieurs stipulations des Conditions Générales/Contrat ne vaut pas renonciation à celle(s)-ci.

Les informations nominatives concernant les personnes physiques, recueillies à l'occasion du Contrat, ne seront utilisées et communiquées, que pour les seules nécessités de gestion administrative, d'exécution du Contrat ou d'actions commerciales ou pour satisfaire aux obligations légales ou réglementaires. Le Client pourra exercer les droits d'accès et de rectification aux conditions prévues par la législation en vigueur à l'adresse précisée dans la Commande ou à défaut au siège social du Prestataire

Article 16 - LOI APPLICABLE ET REGLEMENT DES LITIGES

La loi applicable est la Loi Française.

En cas de différend entre les parties sur la formation, l'interprétation, l'exécution, l'annulation des présentes, les Parties s'efforceront d'y mettre un terme amiable. A défaut, les tribunaux de Paris sont seul compétents.