



GROUPES EN REPAS ASSIS

Sur réservation, de 8 à 46 personnes

LE MIDI

Formule déjeuner à 28€ / personne

Entrée : Ardoise dégustation (assortiment de 3 petites entrées)
Plat au choix parmi 3 propositions (viande, poisson ou végétarien)
Café ou déca gourmand
1 verre de vin (14cl)
Eau micro-filtrée plate et pétillante

Formule déjeuner prestige à 38€ / personne

Apéritif maison (avec ou sans alcool) et grignotage
Entrée : Ardoise dégustation (assortiment de 3 petites entrées)
Plat au choix parmi 3 propositions (viande, poisson ou végétarien)
Dessert au choix parmi 3 propositions
2 verres de vin (2x14cl)
Eau micro-filtrée plate et pétillante, café ou déca

LE SOIR

Formule dîner à 38€ / personne

Entrée : Ardoise dégustation (assortiment de 3 petites entrées)
Plat au choix parmi 3 propositions (viande, poisson ou végétarien)
Dessert au choix parmi 3 propositions
1 verre de vin (14cl)
Eau micro-filtrée plate et pétillante

Formule dîner prestige à 48€ / personne

Apéritif maison (avec ou sans alcool) et grignotage
Entrée : Ardoise dégustation (assortiment de 3 petites entrées)
Plat au choix parmi 3 propositions (viande, poisson ou végétarien)
Dessert au choix parmi 3 propositions
2 verres de vin (2x14cl)
Eau micro-filtrée plate et pétillante, café ou déca

PRIVATISATION

Déjeuner (12h à 14h30)

500 €

Soirée (19h à 23h30)

800 €

- Mise à jour : Janvier 2020 -



CONDITIONS GÉNÉRALES

Applicables pour toutes réservations de groupes

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement : toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente.

Tarifs

Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation.

Confirmation de réservation

Toute réservation n'est confirmée qu'après réception du devis revêtu de la mention « bon pour accord ». A défaut, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

Confirmation du menu

Le choix des plats est effectué sur place en fonction de la carte du moment.

En cas de régimes ou d'allergies alimentaires spécifiques, merci de nous en informer.

Annulation partielle du nombre de convives

Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au plus tard 2 jours avant le déroulement de la prestation. Au-delà de ce délai, nous serons dans l'obligation de facturer la totalité du devis signé.

Nombre de convives supérieur à celui prévu

Si le nombre de convives est supérieur au nombre annoncé, il sera facturé un supplément sur la base unitaire indiquée dans le devis initial.

Annulation par Aubergine & Cie

Toute annulation par Aubergine & Cie, entraîne le remboursement des sommes versées par le client au titre de l'acompte, à l'exclusion de toute autre indemnité.

Déroulement de la prestation

Le jour de la prestation, les convives doivent se présenter au restaurant à l'heure convenue. Si ce retard est supérieur à une heure, la réservation ne sera plus garantie. Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Prestations supplémentaires non incluses

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation

Responsabilité du client

Le client est réputé avoir souscrit une assurance civile pour les dommages éventuellement causés par ses convives lors du déroulement de la prestation, que ce soit des dommages infligés à d'autres clients présents ou aux biens du restaurant. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant au restaurant ou ceux mis à disposition du client à titre de location. Le restaurant décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, portefeuilles, documents, vêtements... appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans le restaurant.

Modalités de règlement

Sauf dérogation convenue à l'avance avec le client dans le devis, la facture sera remise le jour même de la prestation et devra être réglée sur place à la fin de celle-ci. En tout état de cause, la facturation de la prestation sera faite au plus tard en fin de mois par la comptabilité et devra être réglée à réception de facture.

Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal.

- **Nous contacter :**

Marion PAULIN

Tel. 06 44 24 59 68

Mail. marion@aubergine-et-cie.fr

- Mise à jour : Janvier 2020 -

36, avenue Henri Ginoux - 92120 Montrouge - Tel. 01 40 84 00 00 – www.aubergine-et-cie.fr

INFUSION SARL au capital de 13 330€ – RCS Nanterre 509 566 550 – APE 5610A