

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE PRESTATION DE SERVICES

Mis à jour le 02/09/2026

BARMAN PRIVÉ SRL
15, rue Nouvelle - 7540 Rumillies - Belgique
TVA : BE 0798.848.646
Tél. : +32 476 89 16 34
E-mail : info@barmanprive.com
Site : www.barmanprive.com

Article 1 – Objet et champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente et de Prestation de Services, ci-après dénommées « CGV », régissent l'ensemble des ventes, locations, livraisons et prestations de services réalisées par BARMAN PRIVÉ SRL, sauf conditions particulières expressément convenues par écrit entre les parties.

Toute validation d'une offre, signature d'un bon de commande, versement d'un acompte ou confirmation écrite d'une commande implique que le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes CGV et les accepte.

Toute dérogation aux présentes CGV doit faire l'objet d'un accord écrit de BARMAN PRIVÉ SRL.

Les éventuelles conditions générales ou particulières du client ne sont applicables que si elles ont été expressément acceptées par écrit par BARMAN PRIVÉ SRL.

En cas de contradiction entre les présentes CGV et les conditions particulières expressément reprises dans une offre acceptée par le client, les conditions particulières de l'offre prévalent.

Article 2 – Offres, prix et TVA

Sauf mention contraire, les prix communiqués aux particuliers sont exprimés toutes taxes comprises (TTC) et ceux communiqués aux clients professionnels hors TVA (HTVA).

La TVA est appliquée au taux légal en vigueur au moment de la facturation.

Sauf stipulation contraire indiquée dans l'offre, celle-ci est valable pendant une durée de 30 jours à compter de sa date d'émission.

Les prix sont établis sur la base des informations communiquées par le client au moment de la demande : date, horaires, adresse, nombre de participants, quantités, accessibilité, configuration des lieux, prestations demandées et toute autre information susceptible d'influencer l'organisation de l'événement.

Toute modification de ces éléments peut entraîner une adaptation du prix.

Article 3 – Révision des prix pour les réservations à long terme

Pour les prestations réservées longtemps à l'avance, BARMAN PRIVÉ SRL se réserve la possibilité d'adapter ses tarifs afin de tenir compte notamment de l'évolution du coût des matières premières, de l'énergie, des salaires, des transports ou de ses fournisseurs.

Pour une offre validée plus d'un an avant la prestation, cette adaptation est limitée à 5 % du montant initial.

Pour une offre validée plus de deux ans avant la prestation, cette adaptation est limitée à 10 % du montant initial.

Le client sera informé de toute adaptation tarifaire au minimum 30 jours avant la prestation.

Article 4 – Confirmation de la commande

La réservation devient ferme lorsque les conditions de confirmation mentionnées dans l'offre ont été remplies, notamment par :

- la signature ou l'acceptation écrite de l'offre ;
- et/ou le versement de l'acompte demandé ;
- et la confirmation de la réservation par BARMAN PRIVÉ SRL.

Une réservation ou une modification communiquée uniquement oralement ou par téléphone ne peut être considérée comme définitive tant qu'elle n'a pas fait l'objet d'une confirmation écrite.

Toute commande demeure soumise à l'acceptation de BARMAN PRIVÉ SRL.

Article 5 – Modification de la commande

Toute modification demandée par le client après confirmation de la commande est soumise à l'accord préalable de BARMAN PRIVÉ SRL.

Toute modification concernant notamment les quantités, horaires, adresse, accès, nombre de participants, sélection des boissons, matériel ou personnel nécessaire peut entraîner une adaptation du prix.

Lorsque la modification entraîne une réduction de la prestation initialement commandée, les sommes déjà engagées par BARMAN PRIVÉ SRL auprès de fournisseurs, prestataires ou membres du personnel restent dues.

BARMAN PRIVÉ SRL se réserve le droit de refuser toute modification qui ne pourrait raisonnablement être mise en œuvre compte tenu du délai restant avant l'événement.

Article 6 – Annulation par le client

Toute annulation doit impérativement être communiquée par écrit à BARMAN PRIVÉ SRL.

La confirmation d'une prestation entraîne la réservation définitive de la date ainsi que, selon l'avancement du dossier, la mobilisation du personnel, la préparation des boissons, l'achat ou la commande de matières premières, la réservation de matériel et différents frais organisationnels.

En cas d'annulation par le client, sauf conditions particulières prévues dans l'offre, les indemnités suivantes seront dues :

- plus de 30 jours avant la prestation : 25 % du montant total de la commande ;
- de 30 et 15 jours inclus avant la prestation : 50 % du montant total de la commande ;
- de 14 et 7 jours inclus avant la prestation : 70 % du montant total de la commande ;
- moins de 7 jours avant la prestation : 100 % du montant total de la commande.

Les sommes déjà versées seront imputées sur l'indemnité d'annulation due.

Lorsque BARMAN PRIVÉ SRL a déjà engagé des frais spécifiques à la demande du client qui ne peuvent être annulés ou récupérés — notamment achats ou commandes spécifiques, produits personnalisés, location de matériel ou prestations de fournisseurs externes — ces frais pourront être facturés en complément de l'indemnité d'annulation, sur justification et dans les limites autorisées par la législation applicable.

Toute demande de report à une autre date est soumise à l'accord préalable et écrit de BARMAN PRIVÉ SRL et à ses disponibilités.

Les dispositions du présent article s'appliquent sans préjudice des dispositions légales impératives éventuellement applicables aux consommateurs.

Article 7 – Conditions de paiement

Sauf accord préalable et écrit, nos factures doivent être payées au plus tard à la date d'échéance qu'elles mentionnent, étant entendu que toute facture doit être payée avant le montage de notre matériel, la livraison de la marchandise et/ou l'exécution de nos prestations de services. À défaut de paiement dans les délais évoqués ci-dessus, le client sera redevable, de plein droit et sans mise en demeure préalable, d'une pénalité correspondant à 10 % du montant HTVA des factures non payées, avec un minimum de 100,00 € et un maximum de 1.000,00 €, ainsi que d'intérêts de retard qui seront dus au taux prévu par la loi du 14 août 2021 concernant la lutte contre le retard de paiement dans les transactions commerciales pour les clients assujettis à la TVA et au taux légal majoré de 2,50 % pour les clients non assujettis à la TVA. BARMAN PRIVÉ SRL se réserve le droit de suspendre la livraison, le montage du matériel ou l'exécution de la prestation tant que les sommes arrivées à échéance n'ont pas été intégralement réglées, dans le respect des dispositions légales applicables.

Article 8 – Horaires de prestation et prolongation du service

Les horaires de service sont ceux indiqués dans l'offre acceptée par le client.

Un retard du client, de ses invités ou d'un autre prestataire ne reporte pas automatiquement l'heure de fin prévue de la prestation.

Le temps nécessaire au transport, au montage, à la préparation et au démontage du matériel n'est pas compris dans la durée de service indiquée dans l'offre, sauf mention contraire.

Sauf disposition particulière, le client doit permettre l'accès au lieu de l'événement au minimum une heure avant le début de la prestation, afin de permettre l'installation du matériel.

Le client doit également permettre le démontage et l'évacuation du matériel immédiatement après la prestation.

Toute prolongation demandée par le client le jour même est soumise à la disponibilité et à l'accord du ou des barman présents sur place.

Toute heure supplémentaire entamée est facturée 60,00 € HTVA par barman pour les clients professionnels et 60,00 € TTC par barman pour les clients particuliers.

La demande de prolongation doit être formulée au minimum 15 minutes avant l'heure de fin initialement prévue.

BARMAN PRIVÉ SRL ne peut garantir la prolongation du service, celle-ci dépendant notamment de la disponibilité du personnel ainsi que des quantités de boissons et de matières premières encore disponibles.

Article 9 – Accès, déchargement et installation

Le client est tenu de communiquer avant validation de l'offre toutes les informations utiles concernant l'accessibilité du lieu de prestation.

Les éventuels frais de déplacement applicables à la prestation sont ceux indiqués dans l'offre acceptée par le client. Tout changement du lieu de prestation après validation de l'offre peut entraîner une adaptation de ces frais.

Sauf conditions différentes mentionnées dans l'offre :

- jusqu'à 15 mètres entre le lieu de déchargement et l'emplacement du bar : aucun supplément ;
- entre 15 et 50 mètres : supplément de 20,00 € ;
- au-delà de 50 mètres : supplément de 150,00 €.

BARMAN PRIVÉ SRL peut refuser une installation nécessitant le transport du matériel sur une distance supérieure à 100 mètres lorsque cette contrainte n'a pas été communiquée avant la confirmation de la commande.

Lorsque le matériel doit être transporté à un autre niveau que le rez-de-chaussée, un supplément de 20,00 € peut être appliqué pour l'utilisation d'un ascenseur ou 20,00 € par étage lorsque le transport doit être effectué par escalier.

Un escalier est considéré comme tel à partir de trois marches.

Tout changement des conditions d'accès par rapport aux informations fournies par le client pourra être facturé selon le travail supplémentaire nécessaire et pourra entraîner un retard d'installation dont BARMAN PRIVÉ SRL ne pourra être tenue responsable lorsqu'il résulte directement d'informations incorrectes ou incomplètes communiquées par le client.

Article 10 – Conditions techniques d'installation du bar

Selon la formule et le modèle sélectionnés, BARMAN PRIVÉ SRL installe le ou les modules de bar ainsi que les équipements et éléments prévus dans l'offre.

Sauf configuration particulière, un espace libre d'environ 1,50 m derrière le bar doit être prévu afin de permettre au personnel de travailler dans de bonnes conditions.

Le client doit prévoir :

- une alimentation électrique classique de 220/230 V à moins de 5 mètres du bar lorsque celle-ci est nécessaire ;
- un accès raisonnable à un point d'eau ;
- un sol stable et adapté à l'installation du matériel ;
- un espace suffisant pour le montage et le service ;
- des conditions permettant au personnel de travailler en sécurité.

Fonds arrière du bar

Lorsque des fonds arrière font partie de la configuration du bar prévue dans l'offre, leur installation reste soumise aux contraintes techniques et aux conditions de sécurité constatées sur le lieu de l'événement.

BARMAN PRIVÉ SRL n'est pas tenue d'installer les fonds arrière :

- lorsque la hauteur sous plafond est inférieure à 2,50 mètres ;
- lorsque les conditions de vent ne permettent pas une installation suffisamment stable et sécurisée ;
- lorsque le client demande qu'ils ne soient pas installés.

La décision de ne pas installer les fonds arrière pour des raisons de sécurité peut être prise par le responsable ou le barman BARMAN PRIVÉ présent sur place.

La non-installation des fonds arrière dans l'une de ces situations ne donne droit à aucune réduction du prix de la prestation, sauf s'ils font exceptionnellement l'objet d'une facturation distincte dans l'offre.

Article 11 – Conditions de travail et prestations extérieures

Lorsque le bar est installé à l'extérieur, le client doit prévoir une protection suffisante contre les intempéries.

Le bar et le personnel doivent notamment être protégés contre la pluie ainsi que contre une exposition excessive au soleil ou à la chaleur.

Lorsque la température sur le lieu de prestation est inférieure à 16 °C, le client doit prévoir un moyen de chauffage approprié à proximité de la zone de travail.

Si les conditions météorologiques, techniques ou matérielles présentent un danger pour le personnel, les invités ou le matériel, BARMAN PRIVÉ SRL pourra interrompre, déplacer ou adapter la prestation pendant la durée nécessaire à la disparition du risque.

Article 12 – Boissons, sélection, quantités et conditionnements

Les variétés et quantités de boissons prévues pour l'événement sont indiquées dans l'offre acceptée par le client ou dans sa dernière version mise à jour et acceptée par les parties.

Ces quantités constituent les quantités commandées et préparées pour l'événement.

12.1 – Cocktails, mocktails et smoothies

Nos cocktails, mocktails et smoothies sont servis dans différents verres en verre ou en cristal d'une contenance généralement comprise entre 20 cl et 37,5 cl.

Ils comprennent les matières premières nécessaires à leur réalisation, notamment selon les recettes : alcool, fruits pressés ou mixés, jus de fruits BIO, sirops et aromates BIO, ainsi que les glaçons et la décoration du verre réalisée à partir d'aromates BIO, de fruits frais ou de fruits secs.

La paille est disponible à la demande du client.

Nos cocktails, mocktails et smoothies sont pré-mixés de manière artisanale et conditionnés dans notre atelier avant la prestation, afin de garantir la qualité et la rapidité du service sur place.

Le client peut sélectionner un maximum de cinq variétés au total par événement, cocktails, mocktails et smoothies confondus.

Il s'agit d'un maximum global de cinq variétés et non de cinq variétés pour chacune de ces catégories.

La sélection doit être effectuée exclusivement sur la base de la carte BARMAN PRIVÉ disponible au moment de la commande, sauf création particulière préalablement acceptée.

Chaque variété doit être commandée par multiple de 10.

Il est possible d'élaborer un cocktail spécifique à la demande du client. Sauf indication contraire dans l'offre, cette création personnalisée entraîne un supplément de 150,00 €.

La sélection définitive doit être communiquée au plus tard 7 jours avant la date de l'événement.

À défaut de modification communiquée par écrit et acceptée dans ce délai, les variétés et les quantités indiquées dans la dernière offre acceptée par le client seront considérées comme définitives et seront celles servies lors de l'événement.

12.2 – Alcools et shooters

Nos alcools sont généralement dosés à 4 cl et servis avec des glaçons dans des verres long drink d'une contenance d'environ 22 cl.

Ils peuvent être accompagnés, selon la sélection disponible, de Coca-Cola, Coca-Cola Zéro ou Light, jus de pomme BIO, jus d'orange BIO ou Schweppes.

La paille est disponible à la demande du client.

Nos shooters sont généralement dosés à 3 cl et servis dans des verres à shooter d'une contenance d'environ 4 cl.

12.3 – Vins et champagnes

Nos vins sont servis dans des verres à vin d'une contenance d'environ 35 cl.

Nos champagnes sont servis dans des flûtes d'une contenance d'environ 12,5 cl.

Les vins rouges, rosés et blancs ainsi que les champagnes sont commandés et répartis par multiples de 6 verres ou coupes, sauf conditionnement particulier expressément mentionné dans l'offre.

12.4 – Softs et bières

Nos softs sont servis avec des glaçons dans des verres long drink d'une contenance d'environ 22 cl.

Ils sont commandés selon les conditionnements disponibles auprès de nos fournisseurs, généralement par multiples de 10 ou 15 verres.

Nos bières sont servies dans des verres adaptés, généralement d'une contenance d'environ 25 cl.

Les quantités de bières sont définies selon le conditionnement disponible ou imposé par nos fournisseurs.

Les quantités exactes prévues pour l'événement sont dans tous les cas celles reprises dans la dernière offre acceptée par le client.

12.5 – Eaux aromatisées

Nos eaux aromatisées ou infusées sont préparées à partir notamment d'aromates BIO, de fruits ou d'agrumes frais.

Elles sont servies dans des verres d'une contenance d'environ 35 cl.

Les eaux aromatisées sont exclusivement proposées par multiples de 20 verres.

12.6 – Plateaux apéritifs

Chaque plateau apéritif salé ou végétarien comprend un assortiment de 12 portions, généralement présentées dans des verrines. Chaque plateau apéritif sucré comprend un assortiment de 12 mignardises réalisées par un artisan pâtissier belge. La composition peut varier en fonction de la saison et de la disponibilité des produits, tout en conservant une qualité comparable.

12.7 – Disponibilité pendant la prestation

Les boissons sont servies jusqu'à épuisement de la quantité prévue pour chaque variété ou catégorie dans l'offre.

BARMAN PRIVÉ SRL ne garantit donc pas que chacune des variétés sélectionnées restera disponible pendant toute la durée de l'événement.

Une variété particulièrement demandée par les invités peut être épuisée avant les autres.

Dès lors que la quantité prévue dans l'offre pour cette variété a été servie, son indisponibilité ne constitue pas un manquement de BARMAN PRIVÉ SRL.

La durée prévue du service n'implique en aucun cas une consommation illimitée lorsque l'offre prévoit des quantités déterminées.

12.8 – Disponibilité et remplacement de produits

En cas d'indisponibilité exceptionnelle d'un ingrédient, d'une marque, d'une référence, d'une décoration, d'un contenant ou d'un produit prévu, BARMAN PRIVÉ SRL pourra le remplacer par un produit de gamme, de qualité ou de caractéristiques comparables, pour autant que cela ne modifie pas substantiellement la prestation commandée.

12.9 – Boissons et prestations supplémentaires demandées pendant l'événement

Toute quantité de boissons ou toute prestation supplémentaire demandée par le client pendant l'événement est soumise à la disponibilité du personnel, des boissons, des matières premières, de la verrerie et du matériel présents sur place.

BARMAN PRIVÉ SRL n'est pas tenue de prévoir ou de disposer de quantités supérieures à celles définies dans la dernière offre acceptée par le client.

Lorsqu'une demande supplémentaire peut être satisfaite, les boissons, quantités ou prestations supplémentaires seront facturées au tarif en vigueur au moment de l'événement et ajoutées à la facturation finale.

La demande formulée sur place par le client ou son représentant et son acceptation par BARMAN PRIVÉ SRL valent commande des boissons, quantités ou prestations supplémentaires concernées.

La fourniture de quantités supplémentaires ne peut en aucun cas être garantie et dépend notamment des stocks, des préparations et des moyens disponibles sur place.

Article 13 – Nombre de participants

Lorsque le prix d'une prestation est établi sur la base d'un nombre déterminé de participants, le nombre retenu est celui mentionné dans la dernière offre acceptée par le client.

Le client est responsable de l'exactitude du nombre de participants communiqué.

Lorsque le nombre réel de participants est inférieur au nombre prévu et confirmé dans l'offre, aucune réduction, déduction ou remboursement ne pourra être réclamé, BARMAN PRIVÉ SRL ayant organisé et préparé la prestation sur la base du nombre confirmé.

Lorsque le nombre réel de participants est supérieur au nombre prévu et que BARMAN PRIVÉ SRL dispose des moyens nécessaires pour assurer la prestation supplémentaire, le prix par personne prévu dans l'offre sera appliqué à chaque participant supplémentaire et ajouté à la facturation finale.

Lorsque l'augmentation du nombre de participants nécessite du personnel, des boissons, du matériel ou une organisation supplémentaire dont BARMAN PRIVÉ SRL ne dispose pas, celle-ci ne pourra être tenue responsable de l'impossibilité de servir ou de prendre en charge les participants supplémentaires.

Article 14 – Ateliers cocktails

Les ateliers cocktails nécessitent une installation spécifique comprenant notamment la préparation de la table d'atelier, du matériel, de la verrerie, des ingrédients et des différents éléments nécessaires à l'activité.

Accès et installation

Le client s'engage à permettre l'accès au lieu au barman et/ou à l'équipe BARMAN PRIVÉ au minimum deux heures avant l'heure prévue de début de l'atelier.

Si l'accès au lieu est rendu possible moins de deux heures avant le début prévu, BARMAN PRIVÉ SRL ne pourra être tenue responsable d'un éventuel retard dans le commencement de l'atelier ou d'une adaptation de l'installation rendue nécessaire par le temps disponible.

Le client doit mettre à disposition un espace adapté, stable, suffisamment spacieux et permettant le déroulement de l'atelier dans de bonnes conditions de sécurité.

Nombre de participants

Le nombre de participants prévu pour l'atelier est celui indiqué dans la dernière offre acceptée.

Lorsque le nombre réel de participants est inférieur au nombre confirmé dans l'offre, aucune réduction, déduction ou remboursement ne pourra être réclamé, les matières premières, le matériel et l'organisation ayant été prévus sur la base du nombre confirmé.

Lorsque le nombre réel de participants est supérieur au nombre prévu et que les quantités et le matériel disponibles permettent leur participation, le tarif par participant supplémentaire prévu dans l'offre sera ajouté à la facturation finale.

BARMAN PRIVÉ SRL ne peut garantir la participation des personnes supplémentaires lorsque les quantités de matières premières, la verrerie, le matériel ou les conditions d'organisation ne le permettent pas.

Article 15 – Boissons fournies par le client

Le service de boissons fournies directement par le client n'est possible qu'après accord préalable de BARMAN PRIVÉ SRL.

Sauf convention contraire, le client doit fournir la verrerie et le matériel nécessaires au service de ces boissons.

Le client demeure responsable de la qualité, de la conservation et de la température des produits qu'il fournit.

Les champagnes et autres boissons devant être servies fraîches doivent être fournis à une température adaptée au service, généralement comprise entre 4 °C et 6 °C.

Lorsque les produits remis par le client ne permettent pas d'assurer un service dans des conditions normales de qualité, d'hygiène ou de sécurité, BARMAN PRIVÉ SRL se réserve le droit d'en refuser le service.

Article 16 – Boissons et préparations non consommées

Les boissons, matières premières et préparations prévues et préparées pour la prestation sont facturées conformément à la commande, indépendamment de leur consommation effective pendant l'événement.

L'absence de consommation de tout ou partie des quantités commandées ne donne donc droit à aucune réduction de la facture.

Lorsque leur nature ainsi que les règles d'hygiène et de conservation le permettent, le client peut demander à récupérer certaines boissons non consommées qu'il a intégralement payées.

Les bouteilles, contenants ou conditionnements portant la marque BARMAN PRIVÉ et appartenant à BARMAN PRIVÉ SRL restent sa propriété.

Lorsque leur contenu peut être remis au client, celui-ci doit fournir des contenants appropriés permettant son transfert et assume la responsabilité de sa conservation après remise.

Article 17 – Allergies, intolérances et restrictions alimentaires

Le client est tenu de communiquer à BARMAN PRIVÉ SRL, suffisamment avant l'événement, toute information dont il dispose concernant les allergies, intolérances ou restrictions alimentaires des participants.

Les cocktails, boissons, garnitures et produits alimentaires peuvent contenir ou avoir été en contact avec différents allergènes.

BARMAN PRIVÉ SRL prend les précautions raisonnablement nécessaires lors de la préparation et du service mais ne peut garantir l'absence totale de traces d'allergènes lorsque les produits sont fabriqués, préparés ou conditionnés dans des environnements où plusieurs ingrédients sont manipulés.

Les participants présentant une allergie sont invités à se renseigner auprès du personnel avant toute consommation.

Article 18 – Consommation d'alcool

Le client, en sa qualité d'organisateur de l'événement, veille au respect de la législation applicable concernant notamment la consommation et le service de boissons alcoolisées.

BARMAN PRIVÉ SRL et ses barman se réservent le droit de refuser de servir une boisson alcoolisée lorsqu'ils estiment raisonnablement que sa consommation pourrait présenter un risque manifeste pour la personne concernée ou pour autrui, ou lorsque le service serait contraire à la législation applicable.

Aucune instruction du client ne peut contraindre un membre du personnel à servir de l'alcool dans une situation qu'il considère comme dangereuse ou illégale.

Article 19 – Verrerie et matériel

La verrerie, les accessoires et le matériel mis à disposition dans le cadre de la prestation restent la propriété de BARMAN PRIVÉ SRL.

Les caisses de verrerie étant préparées complètes avant chaque prestation, leur conditionnement initial constitue la base de référence pour le contrôle effectué en fin de prestation. Le client peut, s'il le souhaite, vérifier leur contenu au début de la prestation et signaler immédiatement toute anomalie.

En fin de prestation, le barman ou le responsable présent sur place procède au contrôle des caisses et établit, le cas échéant, le nombre de verres manquants, cassés ou détériorés par comparaison avec leur contenu initial.

Toute perte, casse ou dégradation imputable au client, à ses invités ou aux participants à l'événement sera facturée conformément au tarif de remplacement indiqué ci-dessous.

Les montants correspondants pourront être annoncés au client ou à son représentant en fin de prestation et seront, le cas échéant, ajoutés à la facturation finale.

Tarif de remplacement

Désignation	Prix	Désignation	Prix	Désignation	Prix
Long drink	3,50 €	Verre à Martini	5,00 €	Verre bombé	4,50 €
Flûte à Champagne	5,50 €	Verre demi-sphère	5,00 €	Verre à shooter	3,00 €
Verre à vin	5,50 €	Verre à cocktail	5,00 €	Verrine	3,00 €

Verre conique	3,50 €	Verre à whisky	4,50 €	Verre à Gin	5,50 €
Verre à eau	4,50 €	Verre à bière	3,00 €	Verre Maredsous	5,50 €
Long drink strié	5,50 €	Verre à Spritz	5,00 €	Cuillère à cocktail	6,00 €

Ces montants correspondent au coût forfaitaire de remplacement du matériel perdu, cassé ou détérioré.
Tout matériel mis à disposition qui ne figure pas dans ce tableau pourra être facturé sur la base de son coût de remplacement.

Article 20 – Intervention de tiers et contraintes du lieu

BARMAN PRIVÉ SRL ne pourra être tenue responsable des conséquences directement imputables à un autre prestataire, au gestionnaire du lieu, à l'organisateur ou à une infrastructure ne relevant pas de son contrôle.

Sont notamment concernés : retard dans l'accès au lieu, emplacement indisponible, modification imposée de l'emplacement du bar, absence ou défaillance de l'alimentation électrique, absence de point d'eau, restriction d'accès, intervention d'un service de sécurité ou interdiction d'une animation par le propriétaire ou le responsable du lieu.

Lorsque ces circonstances nécessitent une adaptation de la prestation, BARMAN PRIVÉ SRL fera son possible pour proposer une solution raisonnable en fonction des moyens disponibles.

Article 21 – Responsabilité

BARMAN PRIVÉ SRL s'engage à exécuter les prestations commandées avec le soin normalement attendu d'un prestataire professionnel. Sa responsabilité ne pourra être engagée pour un dommage résultant directement :

- d'informations incorrectes ou incomplètes communiquées par le client ;
- du non-respect des présentes CGV ou des consignes de sécurité ;
- d'une utilisation anormale du matériel ;
- du comportement du client, d'un invité ou d'un tiers ;
- de produits ou matériels fournis directement par le client ;
- d'une circonstance extérieure échappant raisonnablement à son contrôle.

BARMAN PRIVÉ SRL ne peut être tenue responsable de la perte, du vol ou de la détérioration des effets personnels appartenant au client ou à ses invités, sauf lorsqu'une faute imputable à BARMAN PRIVÉ SRL est légalement établie.

Les animations comportant des effets particuliers, notamment l'utilisation contrôlée d'une flamme, ne sont réalisées que lorsque les conditions de sécurité le permettent.

BARMAN PRIVÉ SRL ou le barman présent sur place pourra supprimer, adapter ou interrompre une telle animation si les conditions de sécurité ne sont pas ou plus réunies, sans que cela puisse engager sa responsabilité.

Aucune disposition des présentes CGV ne saurait exclure une responsabilité qui ne peut légalement être exclue ou limitée.

Article 22 – Force majeure et circonstances exceptionnelles

BARMAN PRIVÉ SRL ne pourra être tenue responsable d'un retard ou d'une impossibilité d'exécuter tout ou partie de la prestation résultant d'un événement indépendant de sa volonté et raisonnablement imprévisible ou insurmontable.

Peuvent notamment être concernés, selon les circonstances : catastrophe naturelle, incendie, accident majeur, panne généralisée, grève extérieure à l'entreprise, décision des autorités, restriction de circulation, épidémie, fermeture administrative, interruption majeure des transports ou défaillance imprévisible d'un fournisseur essentiel.

La partie concernée informera l'autre partie dans les meilleurs délais.

Lorsque cela est raisonnablement possible, les parties rechercheront prioritairement une solution permettant le report ou l'adaptation de la prestation.

Article 23 – Photographies, vidéos et communication

BARMAN PRIVÉ SRL peut réaliser des photographies ou vidéos de ses propres installations, bars, cocktails, présentations, décorations et réalisations à des fins de documentation de son travail et de communication professionnelle.

BARMAN PRIVÉ SRL veille à privilégier les prises de vue de ses réalisations et à ne pas diffuser l'image identifiable du client ou de ses invités sans disposer des autorisations nécessaires.

Lorsque le client souhaite qu'aucune photographie ou vidéo de l'installation ne soit réalisée lors de son événement, il est invité à en informer BARMAN PRIVÉ SRL par écrit avant la prestation.

Article 24 – Réclamations

Toute difficulté constatée pendant la prestation doit, dans la mesure du possible, être immédiatement signalée au responsable ou au barman BARMAN PRIVÉ présent sur place afin de permettre d'y remédier.

Toute réclamation après l'événement doit être adressée par écrit à BARMAN PRIVÉ SRL dans les meilleurs délais et comporter les informations permettant d'identifier la prestation ainsi que la nature précise de la réclamation.

Pour les clients professionnels, sauf disposition légale impérative contraire, toute réclamation concernant l'exécution de la prestation doit être communiquée dans un délai de 48 heures suivant celle-ci.

Pour les consommateurs, ce délai ne porte pas atteinte aux droits dont ils disposent en vertu des dispositions légales impératives applicables.

Article 25 – Droit applicable et juridiction compétente

Les relations contractuelles entre BARMAN PRIVÉ SRL et le client sont soumises au droit belge.

Pour les relations avec les clients professionnels, tout litige relatif à la validité, à l'interprétation ou à l'exécution de la convention relève, sauf disposition impérative contraire, de la compétence des tribunaux de l'arrondissement judiciaire du Hainaut – division de Tournai.

Pour les consommateurs, la juridiction compétente est déterminée conformément aux règles légales impératives applicables.

Les parties s'efforceront, dans la mesure du possible, de rechercher préalablement une solution amiable à tout différend.