



Mis à jour le 26/02/2023

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## **Article 1 - Dispositions générales.**

Les présentes conditions générales définissent, sans préjudice de l'application de conditions particulières, les obligations respectives des parties contractantes à l'occasion de prestations de services ou de ventes effectuées par nos services.

En signant l'offre ou le bon de commande ou en acceptant la confirmation de commande, notre cocontractant reconnaît expressément avoir pris connaissance des présentes conditions générales et les avoir acceptées.

Les dispositions auxquelles il n'est pas dérogé expressément restent d'application. Seules les dérogations faisant l'objet d'un accord écrit de notre part peuvent modifier l'application des présentes conditions générales.

En cas de contrariété entre les conditions générales de nos cocontractants et les nôtres, il est convenu que ces dernières prévaudront.

## **Article 2 - Taxes.**

Nos conditions générales de vente s'entendent TTC (TVA comprise) pour les particuliers et HTVA (hors TVA) pour les professionnels.

Nos offres sont éditées TTC pour les particuliers et HTVA pour les professionnels. La TVA applicable est de 21%.

## **Article 3 - Validité des offres.**

Sauf stipulations contraires et écrites, le délai de validité de nos offres est de 30 jours à dater de leur émission.

Barman Privé est en droit d'appliquer une majoration de 5% maximum sur le montant total des offres validées plus d'un an avant la date de prestation, et à hauteur de 10% maximum sur les offres validées plus de deux ans avant la date de prestation. En cas de majoration de prix, Barman Privé s'engage à prévenir le client au minimum 30 jours avant la date de prestation.

## **Article 4 - Conditions de confirmation.**

L'offre est définitive et non susceptible d'annulation ou de modification à compter de la réception de sa confirmation, matérialisée par l'offre signée par le client ou d'un acompte correspondant au montant indiqué sur l'offre. Toute confirmation de commande doit nous parvenir au plus tard 48 heures avant la date de la prestation. Toute commande qui nous est confiée ne nous engage qu'après confirmation écrite de notre part. Toute réservation téléphonique ou modification quelconque se soit apportée au dossier doit faire l'objet d'une confirmation écrite, par courrier ou courriel afin d'être recevable.

## **Article 5 - Conditions d'annulation.**

Les modifications apportées par le client à son offre ne seront valables qu'à la condition que nous les ayons acceptées et confirmées par écrit.

Même dans ce cas, les circonstances suivantes nous libèrent de nos délais :

- 1 - Les cas de force majeure (en ce compris, notamment, les grèves, incidents d'ordre technique, retard du fournisseur et pénurie de main-d'œuvre);
- 2 - Si les conditions de paiement ne sont pas respectées;
- 3 - Si le client ne nous fournit pas les informations souhaitées endéans le délai spécifié.

En cas d'annulation de commande, des frais techniques et administratifs sont facturés au client pour un jour donné selon les délais ainsi définis :

- moins de 15 jours avant la date de la prestation : 50% de l'acompte,
- moins de 10 jours avant la date de la prestation : 70% de l'acompte,
- moins de 48 heures avant l'heure de début de la prestation : 100% de l'acompte.

## **Article 6 - Définition du nombre de personnes conviées dans le cadre des formules de boissons servies à volonté.**

7 jours avant l'événement, une première variation du nombre des invités nous est transmise.

Le nombre définitif de participants (base de facturation) doit nous être parvenu par écrit dans les 3 jours ouvrables (72 heures) qui précèdent l'événement. Dans le cas où nous constaterions une variation supérieure ou inférieure à 5 % à l'estimation effectuée, nous nous réservons le droit de facturer les frais déjà engagés pour cette prestation. Une nouvelle offre est alors émise par nos soins pour accord final dans le cadre d'une augmentation.

Nous nous réservons le droit de refuser une modification en cas de force majeure (grève, incendie, intempérie, etc....) ou dans le cadre de l'approvisionnement d'un produit non mentionné dans nos tarifs.

### **Article 7 - Conditions de paiement.**

Toute facture présentée à la livraison de matériel doit être payée comptant, sauf accord écrit préalable ; à défaut, Barman Privé se réserve le droit de non déchargement de la marchandise.

Pour une prestation de service, le solde est à régler le jour même, en début de service. Pour les clients professionnels, une facturation à 30 jours date facture est possible.

Le non-paiement des sommes dues dans le délai fixé par la loi entraînera l'application de pénalités de retard, exigibles dès le lendemain de la date d'échéance figurant sur la facture. Le taux de pénalités de retard sera égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne majoré de 7 points. Le client sera tenu d'en régler le montant sans mise en demeure préalable, tout intérêt pour un mois commencé étant dû.

### **Article 8 - Horaires du service.**

Les horaires convenus pour le service des boissons doivent être préalablement définis dans l'offre. En aucun cas les horaires sont susceptibles d'être différés, excepté tout dépassement horaire, à la demande du client, et qui sera facturé selon le tarif en vigueur.

Le temps de montage et de démontage du matériel n'est pas compris dans le temps facturé pour le service des boissons.

Le client s'engage à être présent ou à permettre l'installation du matériel au minimum une heure avant le début du service. En cas de retard ou d'absence, en aucun cas Barman Privé ne pourra être tenu responsable du non respect des horaires de service. Le client s'engage à permettre le démontage du matériel durant l'heure suivant la prestation.

### **Article 9 – Bar et accès.**

Le déplacement dans un rayon de 150 km de l'agence la plus proche du lieu de la prestation est pris en charge par Barman Privé. Le kilomètre supplémentaire est facturé 1.00€.

L'installation du bar doit s'effectuer à maximum 15 mètres du lieu de déchargement du matériel. Un supplément de 20.00€ est facturé en cas de dépassement, limité à 50 mètres maximum.

Un supplément de 150.00€ est facturé si le bar doit être installé à plus de 50 mètres du lieu de déchargement.

Barman Privé est en droit de refuser d'effectuer la prestation si l'emplacement du bar dépasse 100 mètres du lieu de déchargement du matériel, l'acompte versé par le client ne pourra en aucun cas être réclamé.

Si l'installation du bar ne s'effectue pas au rez-de-chaussée, un supplément de 20.00€ est facturé pour le transport du matériel par ascenseur ou 20.00€ par escalier et par étage. Un escalier est considéré à partir de 3 marches.

Chaque module de bar est pourvu d'un luminaire ou d'un porte seau à champagne intégré (sauf le bar 1 et 6). Chaque module de bar (sauf le bar 1, 2 et le 3) mesure 1,5 mètre de long sur 35 cm de profondeur. Un espace de 1,5 mètres est requis derrière le bar pour permettre le service du barman.

Le client est tenu de prévoir une arrivée électrique classique de 220V à moins de 5 mètres du bar. L'accès à un point d'eau pour le nettoyage du bar en fin de prestation est également requis.

Si l'accès au lieu de prestation ou d'installation du bar n'est pas conforme aux indications indiquées dans l'offre, ou si le nombre d'étages ou de marches ne correspond pas aux conditions préalablement établies avec le client, Barman Privé se réserve le droit de facturer le surplus selon le tarif en vigueur.

Barman Privé ne pourra en aucun cas être tenu responsable du retard causé par ce changement.

## **Article 10 – Boissons.**

Cocktails, mocktails et smoothies :

Nos cocktails, mocktails et nos smoothies sont servis dans différents verres en verre ou en cristal d'une contenance de 22cl à 40cl et comprennent les matières premières (alcool, fruits pressés ou mixés, jus de fruits BIO, sirop, aromates BIO), les glaçons, la décoration du verre réalisée à partir d'aromates BIO ou de fruits frais ou sec. La paille est disponible à la demande du client.

Nos cocktails, mocktails et nos smoothies sont pré-mixés de manière artisanale, ensuite conditionnés dans notre atelier avant la prestation.

La sélection totale des cocktails, des mocktails et des smoothies doit être répartie parmi 5 variétés différentes maximum.

Cette sélection doit uniquement s'effectuer sur base de notre carte. Chaque variété doit être répartie par multiple de 10.

Il est possible de modifier la sélection des cocktails indiquée dans l'offre au maximum 7 jours avant la date de la prestation. Ce changement doit faire l'objet d'une confirmation écrite, par courrier ou courriel afin d'être recevable.

Il est possible d'élaborer un cocktails spécifiquement à la demande du client, pour cela un supplément de 150.00€ est facturé.

Alcool et shooters :

Nos alcools dosés à 4cl sont servis, avec des glaçons, dans des long drinks en verre de 22cl, avec un accompagnement au choix : 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 dosés à 3cl sont servis dans des verres à shooters de 4cl.

Vins et Champagnes :

Nos vins sont servis dans des verres à vin de 35cl et nos champagnes sont servis dans des flûtes de 17cl. Nos coupes de Champagnes et nos verres de vin sont proposés par multiple de 6.

Softs et bières :

Nos softs sont servis avec des glaçons dans des long drinks en verre de 22cl et nos bières dans des verres coniques de 25cl.

Eaux aromatisées :

Nos eaux aromatisées aux aromates BIO, aux fruits ou aux agrumes frais sont servies dans des verre en verre de 29cl et sont uniquement proposées par multiple de 20.

Plateaux apéritifs :

Chaque plateau apéritif salé comprend un assortiment de 12 portions servies dans des verrines en verre de 20cl et se composent généralement d'olives, de cubes de fromages, de chips de légumes, de saucissons secs, de Chorizo en tranches, de tomates cerises et de cacahuètes au wasabi. Chaque plateau apéritif sucré comprend un assortiment de 12 mignardises réalisées par un artisan pâtissier belge.

## **Article 11 - Conditions de travail des barman.**

Le client s'engage à prévoir un emplacement à l'abri de la pluie, du soleil en cas de températures élevées. Le client est également tenu de prévoir un système de chauffage à proximité du bar en cas de température inférieur à 16°C.

Nos barmans sont habillés exclusivement en noir (sauf le barman torse nu). L'heure supplémentaire sur place est facturée 70.00€ par barman à condition que le client s'engage à prévenir au minimum 15 minutes avant la fin de l'horaire initialement prévu dans l'offre.

## Article 12 - Responsabilité et assurances.

Le client s'engage à compter la verrerie avant le début de la prestation. En cas d'oubli, l'état de la verrerie, en fin de prestation, s'effectuera sur base des casiers remplis entièrement.

Toute perte, dégradation, casse du matériel mis à la disposition des clients sera facturée à son prix de remplacement, et n'est pas inclus dans le tarif de nos prestations.

La perte ou la casse ou la dégradation d'un verre sera facturée selon le tableau ci-dessous.

DESIGNATION	Prix en €	DESIGNATION	Prix en €	DESIGNATION	Prix en €
Long drink	2,50	Verre à Martini	5,00	Verre bombé	3,50
Flûte à Champagne	4,50	Verre à Martini strié	5,00	Verre à shot	2,00
Verre à vin	4,50	Verre à cocktail	5,00	Verrine	2,00
Verre conique	2,50	Verre à whisky	4,50	Cuillère à cocktail	5,00
Verre à eau	3,50	Verre trapèze	4,00	Présentoir à cocktail	50,00
Long drink strié	4,50	Verre à Spritz	4,50	Verre à Gin	4,50

Barman Privé ne pourra en aucun cas être tenu responsable en cas d'accident lié, à la mise à disposition ou à l'utilisation de sa verrerie ou biens.

Cette condition est également applicable pour l'animation du bu bar enflammé.

De même, toute disparition de biens appartenant à nos clients ou à leurs invités ne sont couverts par aucune assurance ; ces frais complémentaires liés à l'organisation d'un événement sont à la charge du client. La consommation excessive de boissons alcoolisées par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement. Le matériel, les biens et les matières premières mises à disposition dans le cadre de la prestation sont uniquement destinés à l'usage établi dans l'offre.

## Article 13 - Boissons fournies par le client.

Barman Privé tolère le service de certaines boissons fournies par le client, uniquement si cela a été établi préalablement. Dans ce cas, le client s'engage à fournir la verrerie et le matériel nécessaire pour le service. Le client est également tenu de respecter la température adéquate des boissons fournies. Pour le Champagne ou les boissons fraîches la température doit impérativement se situer entre 4°C et 6°C. Dans le cas de non respect de ces conditions, Barman Privé se réserve le droit de refuser le service.

## Article 14 - Boissons non consommées.

Les préparations maisons, cocktails de jus de fruits frais, vins et autres boissons prévues dans le cadre de la prestation, non consommées ne pourront pas être défacturées de la facturation finale.

Le client a cependant le droit de réclamer les boissons facturées non consommées. Les bouteilles labellisées « Barman Privé » restent la propriété exclusive de Barman Privé. Si le contenu est réclamé en fin de service, le client s'engage à fournir des contenant permettant de le transvider.

## Article 15 - Réclamations.

Toute réclamation non reçue par écrit dans les 48 heures suivant la prestation sera considérée comme nulle et non avenue. Aucune réclamation ne sera reçue postérieurement.

## Article 16 - Conflits de droit et attribution de juridiction.

Dans l'hypothèse où un conflit viendrait à naître entre les parties concernant la validité, l'interprétation et l'exécution de la présente offre, les parties s'engagent à se rapprocher et à déployer leurs meilleurs efforts pour lui trouver une solution négociée. A défaut de pouvoir s'entendre, le différend sera soumis à la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Tournai en Belgique.