



BERTRAND

— HOSPITALITY —

Catalogue de Prestations CITE DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE

VOTRE CONTACT

Blandine SAUVAGE

Commerciale

Tél : 06.76.85.92.11

@ : B.SAUVAGE@groupe-bertrand.com

Conditions de réservation

1. Vous pouvez effectuer votre demande de réservation par mail à b.sauvage@groupe-bertrand.com ou par téléphone au 06.76.85.92.11
2. Merci de préciser votre choix de menu, le lieu, l'horaire, le nombre de personnes ainsi que certaines informations importantes (allergie, régime particulier...) au minimum 7 jours ouvrés avant la prestation.
3. Un devis vous sera communiqué pour valider votre réservation.
4. Pour toute réservation, un **acompte de 80%** vous sera demandé avant la date de prestation pour confirmer votre demande. Le solde sera à verser le jour de la prestation.

Accueil Café et Pause Café

7,60 € TTC - (6,90 € HT) *Vaisselle à usage unique*
8,50 € TTC - (7,50 € HT) *Vaisselle en verres et porcelaine*

*** Minimum 10 personnes** - Frais de livraison 35,00 € TTC
Prestation avec personnel de service sur devis

Accueil Café

MINI VIENNOISERIES (2 PIÈCES/PERS.)

Mini Croissant
Mini Pain au Chocolat
Mini Pain au Raisin

LES BOISSONS CHAUDES

Café et Thé (1 thermos 2L= 20 pax)
Sucre à disposition

LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux minérales - 1 bouteille pour 10 personnes
(Vittel, San Pellegrino)
Jus de fruits - 1 bouteille pour 8 personnes
(orange, pomme)

Pause Café

LES PIÈCES (2 PIÈCES/PERS.)

Mini macaron
Mini madeleine
Mini cannelés

LES BOISSONS CHAUDES

Café et thé (1 thermos 2L= 20 pax)
Sucre à disposition

LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux minérales - 1 bouteille pour 10 personnes
(Vittel, San Pellegrino)
Jus de fruits - 1 bouteille pour 8 personnes
(orange, pomme)

Pause Boissons

5,94 € TTC - (5,40 € HT) *Vaisselle à usage unique*
6,82 € TTC - (6,20 € HT) *Vaisselle en verres et porcelaine*

*** Minimum 10 personnes** - *Frais de livraison 35,00 € TTC*
Prestation avec personnel de service sur devis

LES BOISSONS CHAUDES

Café et thé (1 thermos 2L= 20 pax)
Sucre

LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux minérales - 1 bouteille pour 10
personnes

(Vittel, San Pellegrino)

Jus de fruits - 1 bouteille pour 8 personnes
(orange, pomme)

LES SUPPLÉMENTS (PRIX UNITAIRES HT):

Fromage blanc : 1,80 €

Salade de fruits : 2,20 €

Mini viennoiserie : 1,00 €

Mini macaron : 0,90 €

Mini financier : 0,90 €

Coupe de fruits frais de saison (10 personnes) :
39,00 €

Menu Gourmet

Rest'O

42,00 € TTC - (38,18 € HT)

* Minimum 10 personnes

Choix unique pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat, même dessert)
à nous communiquer **10 jours ouvrés** avant la réservation

ENTRÉES AU CHOIX

Salade de mâche et haricot vert au magret de canard fumé,
noix, pomme granny, vinaigrette, moutarde
~

Verrine avocat crevette et pamplemousse, vinaigrette acidulé
aux agrumes
~

Gravlax de saumon, crème Raifort pickels d'oignons

PLATS AU CHOIX

Pavé de veau, sauce forestière, gratin dauphinois
~

Epaule d'agneau confites, tajine de légumes aux fruits secs
~

Filet de bar plancha, fondue de poireaux, beurre nantais

DESSERTS AU CHOIX

Entremet mangue passion, coulis exotique
~

Opéra, crème anglaise au café
~

Cheesecake spéculos, caramel beurre salé

BOISSONS

Eaux minérales - Vittel, San Pellegrino
(1 bouteille pour 4)

Café expresso ou décaféiné, thé

LES VINS

Sur la base de 1 Bouteille pour 4

Vin rouge Merlot

Vin blanc Chardonnay

Vin rosé Cinsault

LES OPTIONS

Assiette de 3 fromages affinés
4,50 € HT / personne

Camembert, Comté, Brie

Forfait bières 1bt/pers
5,40 € HT / personne

Grimbergen blonde 33cl
1664 blanche 33cl

Menu Aquarium

Entrée - plat OU Plat - dessert : **29,50 € TTC** - (26,80 € HT)

Entrée plat et dessert : **34,00 € TTC** - (30,90 € HT)

*** Minimum 10 personnes**

Choix unique pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat, même dessert)
à nous communiquer **10 jours ouvrés** avant la réservation

ENTRÉES AU CHOIX

Salade de lentilles vertes et pousse d'épinard

~

Petite salade César, croutons, parmesan, œuf dur et filet de poulet

PLATS AU CHOIX

Risotto croustillant aux fèves , salade jeune pousse

~

Suprême de volaille, jus corsé , pommes grenailles et champignons

~

Pavé de saumon, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, vinaigrette

DESSERTS AU CHOIX

Coulant au chocolat, caramel beurre salé et chantilly

~

Tarte citron meringué

BOISSONS

Eaux minérales - Vittel, San Pellegrino 1 bouteille pour 4 personnes
Café expresso ou décaféiné, thé

LES OPTIONS

Forfait vins 1bt/4 :
3,00 € HT / personne

Vin rouge Merlot
Vin blanc Chardonnay
Vin rosé Cinsault

Assiette de 3 fromages affinés
4,50 € HT / personne

Camembert, Comté, Brie

Forfait bière 1bt/pers
5,40 € HT / personne

Grimbergen blonde 33cl
1664 blanche 33cl

Menu Enfant

jusqu'à 12 ans

13,00 € TTC - (11,80 € HT)

* Minimum 10 personnes

Choix unique pour l'ensemble des convives (même plat et même dessert)
à nous communiquer **10 jours ouvrés** avant la réservation

PLATS AU CHOIX

Le p'tit poisson pané

~

Le p'tit Cheese burger

Accompagnement : Frites ou légumes du moment

DESSERTS AU CHOIX

Salade fruits

~

Cookie

~

Compote à boire

BOISSONS AU CHOIX

Eau de source

1 bouteille par enfant 50 cl

~

Capri-sun 20cl

1 gourde par enfant

Formule Sandwich

Adulte **12,00 € TTC** - (10,90 € HT) - **Enfant 7,90 € TTC** – (7,20 € HT)

Cafétéria Atmosphère - Niveau 0

* **Minimum 10 personnes** - Mise en sachet individuel **0,50€ TTC**

Merci de nous préciser si votre commande est à consommer sur place ou à emporter
Sélection de vos produits à nous communiquer 7 jours avant la réservation

MENU SANDWICH ADULTE

Baguette parisienne (Jambon, fromage)

~

Baguette poulet (Poulet, tomates, œufs, mayonnaise)

~

Sandwich végétarien

DESSERT

Fromage blanc, coulis de fruits rouge

~

Salades de fruits

~

Brownies ou cookie

BOISSONS

Coca cola, Coca cola Zéro 33cl

~

Oasis tropical 33cl

~

Nestlé water 50 cl

MENU SANDWICH ENFANT

(jusqu'à 8 ans)

Mini Sandwich parisien (Jambon, fromage)

~

Mini Sandwich poulet (Poulet, mayonnaise)

~

Mini sandwich végétarien

DESSERT

Compote à boire

~

Brownie ou cookie

BOISSONS

Coca cola, Coca cola Zéro 33cl

~

Caprisun 20 cl

~

Nestlé water 50cl

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1 : RESERVATION

Réservation ferme :

Cité Restauration ne fonctionne que sur réservation.

La réservation n'est ferme et définitive qu'après acceptation du devis, ainsi que la signature d'un contrat de vente et le versement d'un premier acompte comme prévu par nos conditions de règlement (Article 3).

Nos tarifs sont fixés avec un minimum de facturation.

Nombre de personnes, facturation :

LE CLIENT s'engage à communiquer, au plus tard 7 jours avant la manifestation, le nombre définitif de participants.

Pour la facturation et passé ce délai, Cité Restauration n'acceptera aucune diminution du nombre de personnes. En conséquence LE CLIENT sera débiteur de l'intégralité des sommes figurant sur le contrat établi par Cité Restauration et des éventuels suppléments devisés ou commandés ultérieurement (y compris une éventuelle augmentation du nombre de personnes entre la base du contrat et le nombre de personnes réellement commandé).

Dans l'éventualité où notre commissaire de bord constaterait un dépassement du nombre des convives au moment même de la manifestation, LE CLIENT en sera avisé immédiatement. Le nombre de clients facturés serait le nombre réel constaté. Cité Restauration ne pourrait pas dans ce cas être tenu responsable pour l'insuffisance des quantités servies aux convives ou pour une éventuelle dégradation du service dû à l'accroissement du nombre des convives (voir également article 5B).

Le menu :

LE CLIENT devra communiquer, au plus tard 7 jours avant la manifestation, le choix d'un menu unique (*), parmi ceux qui lui seront proposés, pour l'ensemble du groupe. Dans le cas contraire, Cité Restauration s'autorise à déterminer le menu en respectant l'intérêt du client, ce dernier ne pouvant se prévaloir d'aucune indemnité (* sauf régime alimentaire spécifique à nous communiquer au plus tard à J-3).

Toute commande supplémentaire au-delà de J-3 sera livrée sous réserve de disponibilités des produits.

ARTICLE 2 : MODE DE PAIEMENT

Cité Restauration accepte les règlements en espèces (en euros), les chèques tirés sur une banque française, les cartes Visa, American Express et Diners Club. Le règlement par chèque en devise étrangère donne lieu à une majoration de 35 Euros TTC sur la facture. Aucun règlement en Eurochèque ne sera accepté.

ARTICLE 3 : CONDITIONS DE REGLEMENT

1^{er} acompte de 80% à la confirmation de la réservation, Solde à régler le jour de la prestation.

Les prestations supplémentaires sollicitées au cours de la réception seront facturées au tarif en vigueur, qui pourra être communiqué par le Manager de la salle. Elles devront être réglées en même temps que le solde de la manifestation. Pour les clients particuliers le solde devra être réglé sur place le jour de la manifestation.

Les sommes non payées à l'échéance prévue portent, sans mise en demeure préalable et de plein droit, intérêt à un taux égal à deux fois le taux de l'intérêt légal.

ARTICLE 4 : CONDITIONS D'ANNULATION

Par LE CLIENT

- Plus de 3 mois avant la manifestation et ce dès la réservation matérialisée par une demande écrite du client et l'envoi par Cité Restauration du contrat de vente, l'annulation entraîne la facturation d'une somme forfaitaire de 1000,00 Euros TTC pour frais de dossier.

- Entre 3 mois et 1 mois avant la manifestation, l'annulation entraîne une facturation de 35 % du budget total prévu par le contrat.

Entre 1 mois et 16 jours avant la manifestation, l'annulation entraîne une facturation de 70% du budget total prévu par le contrat.

Entre 15 jours et 4 jours avant la manifestation, l'annulation entraîne une facturation de 90% du budget total prévu par le contrat et les éventuelles prestations complémentaires commandées.

Moins de 4 jours avant la manifestation, l'annulation entraîne une facturation de 100% du budget total prévu par le contrat et les éventuelles prestations complémentaires commandées.

Par CITE RESTAURATION

En cas d'annulation totale de la manifestation due à Cité Restauration pour des raisons telles que : incident technique, incendie, sinistre ou tout évènement pouvant avoir le caractère de Force Majeure, l'intégralité des acomptes seront remboursés sans que LE CLIENT ne puisse se prévaloir d'aucune indemnité.

ARTICLE 5 : RESPONSABILITES ET LITIGES

LE CLIENT se porte fort du respect des présentes et de la législation par l'ensemble des personnes physiques qui seront accueillis dans un espace Cité Restauration dans le cadre des présentes. A ce titre il répondra solidairement de tout dommage qui pourra être causé.

Selon la nature de la manifestation, Cité Restauration se réserve le droit de demander au CLIENT en complément des acomptes versés, une caution de 5000,00 Euros qui sera restituée ensuite si aucun dommage n'est constaté à la fin de la manifestation. Dans le cas où Cité Restauration serait amené à facturer au CLIENT des remises en état qui lui seraient imputables, la dite caution viendra en déduction du paiement des sommes complémentaires facturées.

Cité Restauration décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit concernant les objets et le matériel utilisé (vol, perte, dégradation, incendie,...).

Cité Restauration décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit résultant d'une mauvaise manipulation des circuits électriques de Cité Restauration par LE CLIENT ou un de ses prestataires. LE CLIENT se porte fort du respect des présentes et des prescriptions légales et réglementaires concernant notamment les bonnes mœurs, la paix publique et l'organisation de réunions par l'ensemble des personnes physiques présentes à Cité Restauration.

En cas de litige ou de contestation, le Tribunal de Commerce de Paris est seul compétent, les lois françaises étant les seules applicables.