



## *Les buffets*



*du buffet de travail  
au buffet élaboré  
buffet plat chaud  
proposition de buffet barbecue,  
à thème , animation culinaire*

*Le buffet, un choix de mets  
soigneusement sélectionnés pour  
satisfaire tous vos convives  
chez vous ou dans un lieu unique.*



# **BARON LOUIS TRAITEUR**

## **Organisateur de Réception**

Tel : 01.48.63.25.93/Fax :01.48.63.20.99/Mail :contact@baronlouis.com

### **SOMMAIRE**

**L'organisation clé en main de votre réception**  
*(Séminaire, soirée a thème, réunion de travail, réception privé)*

**Différentes formules vous sont proposées**

**Le buffet de travail**                      **Page 3**

**Le buffet QUICKLY**                      **Page 4 à 5**  
*(Buffet a la carte)*

**Les buffets froids**                      **Page 6 a 9**

**Buffet barbecue**                      **Page 10**

**Les buffets chauds**                      **Page 11 à 12**

**Prestation annexe**                      **Page 13**

**Condition de vente**                      **Page 14**

**Commande Minimum de 20 personnes ;**  
**Les commandes doivent être passées 72 heures avant la manifestation.**

**Pour toute autre demande particulière**  
*(animation, spectacle, décoration, lieu)*  
**Nous consulter au 01.48.63.25.93**

**Accueil Traiteur : Paris Nord II, 50 Rue des Chardonnerets**  
**BP 61054 Tremblay en France 95972 Roissy Charles de Gaulle Cedex**  
**S.A.R.L. au capital de 100.000€ R.C.S. BOBIGNY 389 901 588**

# BUFFET de TRAVAIL(froid)

13€10 HT par personne

Menu identique pour tous les convives

Composez-vous-même votre buffet :, 2 salades au choix(200gr) ,, 2 viandes froides au Choix (120gr), pain, condiment,1 Tarte au choix, 1ramequin au choix

## Les salades

Salade de pommes de terre (*Oignon rouge, persil, vinaigre balsamique*)

Salade de carottes râpées (*vinaigrette échalote*)

Concombre à la crème *persillée*

Céleri rémoulade

Émincé de chou rouge

Salade de haricots verts (*ail et persil*)

Ratatouille niçoise

salade de tomate, échalote persil

## Les viandes (*froides*)

Rôti de dinde farci,

Rosbif braisé

Grignotine de poulet

Rôti de porc braisé

Poulet rôti

Brochette de bœuf

Brochette de volaille

**Petits Pains** (*rustique, campagne et nature*)

**Et condiments** (*Cornichons, mayonnaise*)

## Les mini tartes

Poire chocolat

Pomme cannelle

Abricot amande

Griotte

## Les mini ramequin

Fromage blanc sucre et coulis de fruit rouge

Salade de fruits

Mousse chocolats

Œufs à la neige

Tiramisu

## OPTION

fromage Brie de Meaux 50gr ( 1,30€ HT par personne)



# BUFFET QUICKLY (froid)

15€40 HT par personne

Menu identique pour tous les convives

Composez-vous-même votre buffet :, 2 salades au choix(200gr) ,1 entrée au choix, 2 viandes froides au Choix (120gr), pain, condiment,1 Tarte au choix, 1ramequin au choix

## Les salades

- Salade de pommes de terre (*Oignon rouge, persil, vinaigre balsamique*)
- Salade de carottes râpées (*vinaigrette échalote*)
- Concombre à la crème *persillée*
- Céleri rémoulade
- Émincé de chou rouge
- Salade de haricots verts (*ail et persil*)
- Ratatouille niçoise
- salade de tomate, échalote persil

## Les entrées

- Darne de saumon frais
- Darne de cabillaud
- Mousseline aux trois légumes
- Pressé de poivron confit au chèvre
- Terrine aux deux poissons
- Pressée de tomates marinées et mozzarella huile d'olive basilic
- Terrine de petit salée aux lentilles vert du puy

## Les viandes (*froides*)

- Rôti de dinde farci,
- Rosbif braisé
- Grignotine de poulet
- Rôti de porc braisé
- Poulet rôti
- Brochette de bœuf
- Brochette de volaille

**Petits Pains** (*rustique, campagne et nature*)

**Et condiments** (*Cornichons, mayonnaise*)

## Les mini tartes

- Poire chocolat
- Pomme cannelle
- Abricot amande
- Griotte

## Les mini ramequin

- Fromage blanc sucre et coulis de fruit rouge
- Salade de fruits
- Mousse chocolats
- Œufs à la neige
- Tiramisu

## OPTION

fromage Brie de Meaux 50gr ( 1,30€ HT par personne)



# BUFFET TERROIR

## 19€95 HT par personne

### Assortiment de terrines (1 au choix)

Terrine aux deux poissons

Pressé de poivron confit au chèvre

Mousseline aux trois légumes

terrine de pot au feu

Terrine de petit salé au lentille verte du puy

### Assortiment de cochonnaille (50gr par personne)

Rosette, andouille de Bretagne, Jambon cru,

### Assortiment de crudités ( 2 à 3 salades au choix)

(200 gr par personne)

Salade paysanne (Chou blanc, tomates, gruyère, jambon blanc)

Salade piémontaise (Œuf dur, tomate, pomme de terre, cornichon, mayonnaise)

Salade de riz à la niçoise (Riz, tomates, poivrons, céleri branche, fenouil, cornichon)

Salade Vosgienne (Pomme de terre, saucisse, échalote, persil)

Taboulé à la menthe (Citron, poivron vert, tomate, concombre)

Salade Coleslaw (chou blanc, carotte , grannyt smith)

### Assortiment de viandes froides ( 2 au choix)

(140gr par personne)

Rôti de porc braisé, rôti de dinde

Rosbif, Poulet rôti, manchon de poulet

### Condiments

Cornichons, mayonnaise.

### Petits Pains

(Rustique, campagne et nature)

### Le fromage

Brie de Meaux 50gr

### Les desserts ( 2 au choix)

Tarte feuilletée aux fruits

Tarte Bourdaloue

Tarte Tatin

Tarte aux pommes façon Crumble

Jatte de salade de fruits frais )

Flan aux pépites de chocolat





# BUFFET PROVENCAL

24€40 HT par personne

Pizza et pissaladière ou melon et pastèques selon saison

## Assortiment de poissons

Terrine au deux poissons

Carpaccio de saumon mariné au vinaigre de Xérès ( 40 gr)

## Assortiment de crudités (200 gr par personne)

Salade grecque

*(Tomates, concombre et fêta marinée à l'huile d'olive vierge et aux herbes)*

Taboulé aux agrumes

*(Orange, citron, pamplemousse, ciboulette, amande effilée)*

Salade niçoise

*(Tomates, pommes de terre, haricots verts, œufs, poivrons, olive niçoise, thon, anchois)*

## Assortiment de viandes froides (140gr par personne)

Brochette de volaille tandoori

Brochette de bœuf épicé

## Condiments

*Cornichons, mayonnaise.*

## Petits Pains

*(Rustique, campagne et nature)*

## Assortiment de fromages (50gr par personne)

Brie, chèvre, Comté

## Les desserts

Tarte au citron meringuée

Tropézienne



# BUFFET NAPOLITAIN

27€60 HT par personne

**Antipasti** *Tomates confites, courgettes et aubergines grillées*  
ou melon et pastèques selon saison

**mini tian d'avocat et crevette**  
**chaud froid de filet de sole**

**Assortiment de cochonnailles** (60gr par personne)  
Coppa, jambon d'Aoste, mortadelle, rosette

**Assortiment de crudités** (200 gr par personne)

*Taboulé Toscan (Semoule, fromage de chèvre, citrons, concombres, olive noire,  
Poivrons jaunes, poivrons rouges)*

Salade tomate mozzarella, huile d'olive

Salade dolce Vita

*(Campanelle, volaille, pommes, ananas, raisins secs, poivrons rouges, curry, ciboulette)*

**Assortiment de viandes froides** (140gr par personne)

Rôti d'agneau aux herbes

Rôti de veau

Contre filet rôti

**Condiments**

*Cornichons, mayonnaise,*

**Petits Pains**

*(Rustique, campagne et nature)*

**Assortiment de fromages** (50gr par personne)

Brie, chèvre, Comté

**Les desserts**

Tiramisu

Panacotta vanille



# BUFFET RUSTIQUE

29€ HT par personne

**Terrine de volaille et poireau**

**Dos de cabillaud écaillé de citron**

**Saumon fumé beurre et citron**

**Assortiment de terrine** (60gr par personne)

pâté campagnard, mousse de canard, rilette

**Assortiment de crudités** (200 gr par personne)

Taboulé espagnol (*semoule, tomate citron, concombre, poivron chorizo*)

Salade Di Capri (*Tortellini, haricots verts, tomates, fenouil, oignons, thon au naturel*)

Salade de pommes de terre (*Oignon rouge, persil, vinaigre balsamique*)

**Assortiment de viandes froides** (140gr par personne)

Rôti d'agneau aux herbes

Rôti de veau

Contre filet rôti

**Condiments**

*Cornichons, mayonnaise,*

**Petits Pains**

*(Rustique, campagne et nature)*

**Assortiment de fromages** (50gr par personne)

Brie, chèvre, Comté

**Les desserts**

tartelette chocolat

tartelette fruits rouges





# **BUFFET PRESTIGE**

## **35€45 HT par personne**

**Marbré de foie gras de canard** ( ½ tranche)

**Terrine aux deux saumons et poireaux**

**Brochette de lotte et de Saint Jacques tomates cerises**

**Mille feuilles de chèvre légumes confits à la Provençale**

**Assortiment de cochonnailles** (60gr par personne)

Viande des grisons, pavés au poivre, Jambon cru

**Assortiment de viandes froides** (120gr par personne)

Tournedos de filet de canard au miel

Pavé de filet de bœuf au poivre

**Assortiment de crudités** (180gr par personne)

Pommes Strasbourgeoises

( *Pommes de terre, saucisses de Strasbourg, comté* )

Salade du Pirée

(*Dé de saumon mariné, courgettes pochées croquante, feta, tomate et vinaigrette*)

### **Condiments**

*Cornichons, mayonnaise,*

### **Petits Pains**

(*Rustique, campagne et nature*)

**Assortiment de fromages** (50gr par personne)

Brie, chèvre, Comté

### **Les desserts**

Courchevel

Opéra



# BUFFET BARBECUE

21€ HT par personne

## BUFFET D'ENTREE

### Assortiment de terrines (1 au choix)

Terrine aux deux poissons

Pressé de poivron confit au chèvre

Mousseline aux trois légumes

terrine de pot au feu

Terrine de petit salé au lentille verte du puy

### Assortiment de crudités ( 2 à 3 salades au choix)

(200 gr par personne)

Salade paysanne (Chou blanc, tomates, gruyère, jambon blanc)

Salade piémontaise (Œuf dur, tomate, pomme de terre, cornichon, mayonnaise)

Salade de riz à la niçoise (Riz, tomates, poivrons, céleri branche, fenouil, cornichon)

Salade Vosgienne (Pomme de terre, saucisse, échalote, persil)

Taboulé à la menthe (Citron, poivron vert, tomate, concombre)

Salade coleslaw (chou blanc, carotte, granny smith)

## BARBECUE

Travers marinée/ou poitrine marinée/ou brochette de volaille

Chipolata/ou merguez/ou saucisse aux herbes

\* Brochette de bœuf/ou brochette de canard aux pêches/ou cote d'agneaux

## Condiments

Sauce barbecue, cornichon, mayonnaise

## Petits Pains

(Rustique, campagne et nature)

## Le fromage

Brie de Meaux 50gr

## Les desserts ( 2 au choix)

Tarte feuilletée aux fruits

Tarte Bourdaloue

Tarte Tatin

Tarte aux pommes façon Crumble

Jatte de salade de fruits frais )

Flan aux pépites de chocolat

## \*à la place

Brochette de poisson/ou brochette de gambas/ou pavé de saumon



# BUFFET PLAT CHAUD

22€30 HT par personne

Menu identique pour tous les convives (*plat chaud à réchauffer par vos soins*)

Composez-vous-même votre buffet: 1 entrée au choix, 2 salades au choix(200gr),  
1 plat au choix (120gr), pain, condiment, 1 Tarte au choix, 1 ramequin au choix

## Les salades

- Salade de pommes de terre (*Oignon rouge, persil, vinaigre balsamique*)
- Salade de carottes râpées (*vinaigrette échalote*)
- Concombre à la crème *persillée*
- Céleri rémoulade
- Émincé de chou rouge
- Salade de haricots verts (*ail et persil*)
- Ratatouille niçoise
- salade de tomate, échalote persil

## Les entrées

- Darne de saumon frais
- Darne de cabillaud
- Mousseline aux trois légumes
- Pressé de poivron confit au chèvre
- Terrine aux deux poissons
- Pressée de tomates marinées et mozzarella huile d'olive basilic
- Terrine de petit salée aux lentilles vert du puy

## LE PLAT CHAUD (*légume de saison selon le plat chaud*)

- Emincé de volaille sauce forestière
- Fricassée de poulet cocotte grand-mère
- Cuisse de lapin à la moutarde
- Bœuf bourguignon
- Sauté de porc au curry
- Blanquette de veau
- Cuisse de poulet basquaise
- Paupiette de poisson sauce oseille
- Saumon sauce brestoise
- Ballottine de volaille sauce forestière

## Petits Pains (*rustique, campagne et nature*)

## Et condiments (*Cornichons, mayonnaise*)

## Les mini tartes

- Poire chocolat
- Pomme cannelle
- Abricot amande
- Griotte

## Les minis ramequins

- Fromage blanc sucre et coulis de fruit rouge
- Salade de fruits
- Mousse chocolats
- Œufs à la neige
- Tiramisu

## OPTION

fromage Brie de Meaux 50gr ( 1,30€ HT par personne)



# BUFFET PLAT CHAUD

29€80 HT par personne

**Anti-pasti** *Tomates confites, courgettes et aubergines grillées*  
ou melon et pastèques selon saison

**Terrine de volaille et poireau**  
**Mini tian d'avocat et crevette**

**Assortiment de cochonnailles** (60gr par personne)  
Coppa, jambon d'Aoste, mortadelle, rosette

**LES PLAT CHAUD** (*légume de saison selon le plat chaud*)\*

Cuisse de canard aux olives

Cuisse de canette a l'orange

Filet de cabillaud a la brestoise

Souris d'agneau confite au miel

Navarin d'agneau

Filet mignon de porc caramel d'épices *aux deux pommes*

Sauté de veau marengo

Coq au vin

Filet de sole a la normande

Dos de cabillaud sauce maltaise

Paupiette de poisson sauce oseille

**Petits Pains** (*rustique, campagne et nature*)

**Et condiments** (*Cornichons, mayonnaise*)

**Le fromage**

Assortiment de trois fromages

**Les desserts**

tartelette chocolat

tartelette fruits rouges

\* plat identique pour tous les convives

Les plats sont à réchauffer par vos soins



# PRESTATION ANNEXE

## VAISSELLE

Assiette en porcelaine, verre, couvert inox, (*à définir*)  
Vaisselle jetable

## NAPPAGE

Nappe Tissu (*blanc ou de couleur*), serviette tissu  
Feutrine  
Nappage et serviette jetable papier

## MATERIEL

Table (*ronde ou rectangle*), buffet, chaise, matériel de réchauffe  
Vestiaire, scène, cuisine, barbecue  
Matériel audiovisuelle, sonorisation  
Barnum, tente, parquet, moquette, éclairage, chauffage

## BOISSON (*à votre convenance*)

Vin blanc, vin rouge, vin rosé (*Bordeaux, bourgogne, etc...*)  
Champagne et vin pétillant  
Sangria, cocktail, punch, kir  
Eau plate et gazeuse, jus de fruits et soft

## ANIMATION

Disc-jockey, musiciens  
Artistes, Spectacles  
Soirées thématiques

## DECORATION

Des buffets à thème  
Composition floral  
Du lieu de la réception  
Des tables et des chaises

## PERSONNEL

A votre service une équipe de professionnels  
Maitres d'hôtel et serveurs (*chemise noire, cravate, pantalon noir*)  
Cuisiniers et officiers (*veste blanche, toque, pantalon noir*)  
Hôtesse d'accueil

## LIEU DE RECEPTION

Paris, Ile de France et départements limitrophes  
Sur votre lieu professionnel ou privé  
Différents lieux de réception peuvent vous être proposés  
(*Salle, château, péniche, musée, lieu exception*)  
En extérieur tente ou barnum





# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- GENERALITES** : Le fait de passer une commande implique l'acceptation formelle des conditions générales de vente
- I- CONTACT** : L'Equipe commerciale de BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA est disponible pour toute information : au 01 48 63.25.93 du lundi au vendredi de 8 à 16 heures, par fax au 01 48 63.20.99, par courrier à l'adresse suivante : BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA zone paris nord 2 BP 61054 Tremblay en France 95972 Roissy Charles de Gaulle cedex
- II- PRODUITS - TARIFS** : Tous nos tarifs sont exprimés sur nos documents commerciaux en Euros hors taxes (HT). Le taux de TVA diffère selon la nature de la prestation ou des produits. Le taux appliqué est détaillé sur le devis et sur la facture finale. Nos tarifs produits n'incluent pas le transport, facturé à Part. En cas de non disponibilité d'un produit, BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA proposera un produit le plus voisin possible et comparable également sur le plan tarifaire. Dans le cas où certains tarifs d'un devis validé devaient augmenter avant la date de livraison de la commande, BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA devra soumettre un devis actualisé à son client. En cas de désaccord sur le nouveau tarif dont le constat pourra être signifié par l'une ou l'autre des parties à l'autre, le contrat de vente sera considéré comme rompu par consentement mutuel des deux parties, et BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA devra rembourser à son client 100% des arrhes reçues, sans qu'aucun préjudice ne puisse être réclamé par l'une ou l'autre partie sur ce motif. Le photographes illustrant les produits sont indicatives de la présentation générale du produit. Aussi, et comme tenu du caractère alimentaire de la plupart des produits, il est possible que la présentation des produits livrés présente des variations minimales par rapport à celle présente dans la brochure.
- III- HYGIENE ET SECURITE** : 1 - Les produits alimentaires livrés doivent être stockés dans un espace frigorifique sec assurant leur maintien à une température comprise entre 0° et +3°C. Une fois sa commande réceptionnée, le Client fait son affaire de son maintien à une température de 0° à +3°C. Dans le cas contraire, BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable des conséquences résultant de la mauvaise conservation des produits. 2 - Les produits doivent être consommés au plus tard dans les douze heures de la livraison par BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA 3 - En aucun cas, les produits ne devront être congelés. 4 - Dans le cas où les produits nécessiteraient une remise en température avant consommation, le réchauffage devra intervenir dans les soixante minutes au plus tard avant la consommation. 5 - Tout produit non consommé dans le délai ci-dessus ou ayant subi une congélation involontaire ou une rupture de la chaîne du froid devra être détruit. 6 - En cas de non-respect de l'une des quelconques directives précitées, la responsabilité de BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA ne pourra être recherchée en aucune façon et l'acheteur intermédiaire en supportera les conséquences, y compris en cas d'intoxication alimentaire ou de sanction par les administrations compétentes. Aucune marchandise ne pourra par mesure d'hygiène, être reprise ou échangée.
- IV- COMMANDE** : A/ Informations nécessaires et Obligations du Client : Toute commande doit pour être valablement enregistrée, être confirmée impérativement par écrit (y compris en cas de réservation téléphonique). Le client pourra demander que BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA lui accuse réception de sa commande. Sur sa commande, les informations suivantes devront figurer : - Nom et adresse de facturation du client, de la personne habilitée à passer commande au nom du client, et son numéro de téléphone, - Nom et adresse du site de livraison, avec précision de lieux de livraison : étage, numéro de bâtiment, numéro de porte ou de bureau, code d'accès si nécessaire, - La date de la livraison de la commande et un créneau d'au moins deux heures pour cette livraison. - Les références des produits commandés, les quantités souhaitées. - Les noms, fonction, et signature de la personne qui passe la commande, le cachet de la société. La livraison sera effectuée sur la base des informations données sur ce courrier. Au cas où celle-ci ne pourrait s'effectuer correctement du fait d'une information de livraison omise ou erronée, BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA ne pourra être tenue pour responsable, et la facture restera due par le client. En cas d'absence du client sur le lieu et au moment fixés par lui pour la livraison, il sera redevable du montant total de la facture. Le client pourra également passer commande en validant un devis qui lui aura été proposé par BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA. La commande ne peut être prise en compte comme validée que lorsque le client aura validé par écrit son devis ainsi que les présentes conditions générales (en apposant sur chacun de ces deux documents, son nom, sa signature, la date et la mention manuscrite originale « Bon pour accord »). B/ Délai d'une Commande : 1 - Toute commande doit être passée 72 heures jours ouvrables au moins avant la date prévue de la livraison (48h jours ouvrables pour les plateaux repas). 2 - Toute modification de commande (annulation, augmentation, diminution) doit parvenir au service commercial 48 heures ouvrables au moins avant la date prévue de la livraison. 3 - En cas d'annulation intervenant moins de 48 heures ouvrables avant la date de la livraison, BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA sera en droit de réclamer le paiement de l'intégralité de la prestation commandée. C/ SUPPLEMENTS : Toute prestation supplémentaire rendue ou tout surcoût (heures supplémentaires du personnel, réserves de boisson, perte et casse de matériel,...) non inclus dans le devis, feront l'objet d'une facturation complémentaire. 1 - Frais de remise en état : La reprise des poubelles et des bouteilles vides n'étant pas comprise dans les prestations du traiteur, dans l'hypothèse où cette reprise serait demandée par le client ou le lieu de réception qu'il a choisi, cette prestation complémentaire lui sera facturée en fonction des tarifs en vigueur à la date de la commande. 2 - Non Facturation du droit de Bouchon : Aucun droit de bouchon n'est facturé. 3 - Frais d'attente : Les heures d'attente des manutentionnaires lors de la reprise du matériel de réception en cas de prolongation de la réception par rapport à l'horaire initialement convenu avec le client sera également facturé au client. 4 - Exclusion des Redevances : Conformément aux lois du 11 mars 1957 et du 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du preneur de la salle, c'est-à-dire à la charge du client. La déclaration correspondante doit être effectuée par le client auprès de la SACEM, 30 Rue Ballu - 75009 PARIS
- V- LA LIVRAISON** : Le contrôle de la prestation livrée doit être effectué obligatoirement à la livraison en présence du chauffeur ou du représentant de BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA et du client ou de son représentant à condition que celui-ci ait été officiellement mandaté auprès de BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA par le client qui passe l'ordre. 1 - Chaque livraison donne lieu à l'établissement d'un bon de livraison établi en 2 exemplaires signés par les deux parties, chaque partie en conservant un exemplaire. 2 - BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA ne prendra en compte que les réserves émises par le client au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé. Aucune réclamation ne pourra être prise en compte a posteriori en l'absence de contrôle contradictoire lors de la livraison en raison de l'absence du client ou de son représentant. Tout complément de commande demandé par le client et nécessitant une livraison supplémentaire entraînera la facturation des frais de livraison correspondants. 3 - Les délais de livraison compte tenu des aléas de la circulation en Ile de France ne sauraient être tenus pour contractuels, ni justifier le refus de la marchandise ou le non paiement de sa facture. De plus, BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en cas de force majeure (guerre, émeute, manifestation, blocage, difficulté de circulation, panne, accident, sinistre affectant ses installations ou moyens de transport, intempéries, événement naturel). 4 - Les frais de livraison : a- de 6 heures à 21 heures, jours ouvrables : tarifs en vigueur sur les différentes zones suivantes : Paris et Seine Saint Denis - Petite Couronne - Grande Couronne et Province : nous consulter. b- 21 heures à 6 heures, jours ouvrables : +30 %. c- Dimanches et Jours fériés : + 60 %.
- VI- RESPONSABILITE - ASSURANCE - BIENS** : BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. A cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre de BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA et garantir la société de tous recours qui pourraient être engagés par les participants. En outre, le client sera seul responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causés par les convives du client, sur les biens et le matériel appartenant à BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA ou à ses sous-traitants à l'occasion de la réception. Le matériel ayant fait l'objet de perte ou de casse devra être remboursé par le client à BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA à sa valeur de remplacement. PERSONNEL : Tout personnel de service qui ne serait pas directement mis à disposition et facturé par BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA serait exclu de la responsabilité de ce dernier. BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable en cas de contrôle de police, en cas d'accident du travail, en cas de tout sinistre dont ce personnel de service pourrait être à l'origine, si le client omettait de déclarer ce personnel aux organismes sociaux, ainsi qu'auprès de sa propre compagnie d'assurances pour couvrir sa responsabilité civile.
- VII- CONDITIONS DE REGLEMENT** : A- Délais et Modes de Paiement : Si le client est en compte chez BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA, ses factures sont payables selon les termes qui lui ont été consentis, c'est à dire à réception de facture. Si le client ne dispose pas de compte, et si la facture excède 2000 € TTC, sa facture est payable pour 50 % à la commande, pour 50% au plus tard 10 jours calendaires avant la date de livraison si le paiement se fait par chèque, ou de trois jours calendaires avant la date de réception par tout moyen garantissant le bon encaissement du règlement (espèces, chèque de banque, virement). Pour toute commande inférieure ou égale à 2000 € TTC, 50% de son montant devra avoir été réglé à la commande (et encaissé avant la livraison), le solde sera payable au plus tard lors de la livraison (chèque ou virement ou Espèces). Toutefois, et sans avoir à le justifier, BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA se réserve le droit de demander toutes garanties supplémentaires qu'elle jugerait devoir prendre. Toutes arrhes non versées dans les délais annulent de facto la commande. Le non respect de ces règles entraîne l'annulation de la commande, aux frais du client. Il n'y a pas d'escompte sur règlement anticipé. La compensation ne peut être pratiquée qu'avec l'accord écrit de BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA B- Défaut de Paiement : Tout règlement incomplet ou non remis lors de la livraison entraîne la reprise de la marchandise, l'annulation de la commande du fait du client, le solde de la facture restant dû. En cas de défaillance de paiement (chèque impayé, retard de règlement, etc...), BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA appliquera à partir du premier jour suivant le jour de l'échéance de règlement précisé sur la facture, un taux d'intérêt égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majorée de 7 points. BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA se réserve la possibilité de demander de plus tous dommages et intérêts en réparation du préjudice subi.
- VIII. INFORMATIONS NOMINATIVES** Les informations communiquées par le Client lors de la passation d'une commande font l'objet d'un traitement informatisé par BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA à l'effet de veiller à la bonne exécution des commandes et réservations. Les données collectées lors de la passation de la commande sont conservées pour une durée n'excédant pas celle nécessaire au regard des finalités pour lesquelles elles sont traitées. Ces données pourront ensuite être archivées pour une durée supplémentaire pour des raisons strictement limitées et autorisées par la loi (paiement, garantie, litiges ...). Ces données pourront uniquement être communiquées au service interne à BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA et à ses prestataires de services intervenant dans le cadre de la passation et du suivi de la commande. Conformément à la réglementation applicable en matière de protection des données à caractère personnel (découlant à compter du 25 mai 2018 du Règlement Européen sur la Protection des Données Personnelles), le client dispose du droit de demander l'accès, la rectification ou l'effacement des données personnelles, ou une limitation du traitement, ou du droit de s'opposer au traitement et du droit à la portabilité des données qu'il peut exercer en adressant un mail à l'adresse suivante : contact@baronlouis.com
- IX- LOI ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION** : La loi applicable sera toujours et exclusivement la Loi française. Le seul fait de passer commande implique l'adhésion sans réserve de tout client aux présentes conditions générales. Le fait qu'une condition ne soit pas précisée ne peut être considéré comme valant renonciation par BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA à s'en prévaloir. Pour tout litige né de l'exécution des prestations objet de ces conditions générales de vente, seuls seront compétents les tribunaux du lieu du siège social de BARON LOUIS TRAITEUR BY PANASIA. Les présentes conditions générales sont également applicables à toute commande passée par une personne se destinant à revendre en l'état ou après déconditionnement, les produits objets de la dite commande. Protection de mineurs, il est rappelé que, conformément aux dispositions de l'article L.3342-1 du Code de la Santé Publique, la vente d'alcool à des mineurs est interdite.
- SIGNATURE ET (OU) CACHET MENTION** (lu et approuvé)

