



## *Petit déjeuner Et Pause*



**Un petit déjeuner, une pause  
traditionnelle ou classique,  
la meilleur façon de commencer la  
journée**

# **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**

**Petit déjeuner            Page 3**

**Pause                        Page 4**

**Animation                 Page 5**

**Condition de vente        Page 6**

**Commande Minimum de 10 personnes ;**

**Jusqu'à 30 personnes les commandes doivent être passées 48 heures avant la manifestation.**

**Au-delà de 30 personnes 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**

# PETIT DEJEUNER

*(A partir de 7€35 HT par personne\*)*

## **CLASSIQUE** *(pour 10 personnes)*

Un thermos isotherme de 1,50cl de café  
5 sachets de thé, 5 dosettes de lait  
Un thermos isotherme d'eau chaude  
10 sucres buchette  
2 bouteilles de jus d'orange (1L)  
1 bouteille d'Evian (1 L)  
20 minis viennoiseries  
*(Croissant, pain au chocolat, chausson au pomme, torsade chocolat, pain au raisin)*  
10 minis muffins *(citron et framboise)*, 10 mini palmiers

## **TRADITION** *(pour 10 personnes)*

Un thermos isotherme de 1,50cl de café  
5 sachets de thé, 5 dosettes de lait, 5 sachets de chocolat  
Un thermos isotherme d'eau chaude  
10 sucres buchette  
1 bouteille de jus d'orange (1L)  
1 bouteille de jus de pamplemousse (1L) ou abricot (1L)  
1 bouteille d'Evian (1 L)  
20 minis viennoiseries  
*(Croissant, pain au chocolat, chausson au pomme, torsade chocolat, pain au raisin)*  
20 minis florentins, 20 minis madeleines  
10 mini salades de fruits, 10 minis fromages blancs

## **Vaisselle jetable**

*5 gobelets à thé, 10 gobelets à café, 10 gobelets à jus de fruits, 10 agitateurs bois, serviettes cocktail, 1 nappe jetable 125x 125*  
Ou

## **Service porcelaine**

*5 tasses à thé, 10 tasses à café, 10 verres à jus de fruits, 10 petites cuillères, serviettes cocktail, 1 nappe tissée 85x 85*

## **TARIF** *(hors frais de livraison)*

*(\*minimum 10 personnes)*

**Classique vaisselle jetable 7€05 HT par personne**

**Classique service porcelaine 8€10 HT par personne**

**Tradition vaisselle jetable 9€45 HT par personne**

**Tradition service porcelaine 10€50 HT par personne**

## **OPTION** sur devis

Matériel, décoration du buffet à thème  
Frais de livraison, installation, personnel de service



## PAUSE

*(À partir de 7€90 HT par personne\*)*

### **CLASSIQUE** *(pour 10 personnes)*

Un thermos isotherme de 1,50cl de café  
5 sachets de thé, 5 dosettes de lait  
Un thermos isotherme d'eau chaude  
10 sucres buchette  
2 bouteilles de jus d'orange (1L)  
1 bouteille d'Evian (1 L)  
10 minis beignets, 10 minis moelleux chocolat  
20 minis cookies, 20 minis canelés

### **TRADITION** *(pour 10 personnes)*

Un thermos isotherme de 1,50cl de café  
5 sachets de thé, 5 dosettes de lait, 5 sachets de chocolat  
Un thermos isotherme d'eau chaude  
10 sucres buchette  
1 bouteille de jus d'orange (1L)  
1 bouteille de jus de pamplemousse (1L) ou abricot (1L)  
1 bouteille d'Evian (1 L)  
20 minis fours moelleux, 10 minis Tropéziennes  
20 minis florentins, 10 minis muffins *(citron et framboise)*  
10 minis salades de fruits, 10 minis fromages blancs

### **Vaisselle jetable**

*5 gobelets à thé, 10 gobelets à café, 10 gobelets à jus de fruits,  
10 agitateurs bois, serviettes cocktail, 1 nappe jetable 85x 85*  
Ou

### **Service porcelaine**

*5 tasses à thé, 10 tasses à café, 10 verres à jus de fruits,  
10 petites cuillères, serviettes cocktail, 1 nappe tissée 85x 85*

### **TARIF** *(hors frais de livraison)*

*(\*minimum 10 personnes)*

**Classique vaisselle jetable 7€90 HT par personne**

**Classique service porcelaine 8€95 HT par personne**

**Tradition vaisselle jetable 11€15 HT par personne**

**Tradition service porcelaine 12€10 HT par personne**

### **OPTION** sur devis

Matériel, décoration du buffet à thème,  
Frais de livraison, installation, personnel de service



# **ANIMATION (*sur devis*)**

## **POUR PETIT DEJEUNER ET PAUSE**

### **Animation crêpes**

*Sucre, confiture, chocolat, chantilly*

### **Animation pancake**

*Sirop d'érable, confiture, beurre demi-sel*

### **Animation œuf brouillé**

*Allumettes de jambon fumé, gruyère, fines herbes, saumon fumé*

### **Animation fondu au chocolat**

*Fruits piqués, chamallows, à tremper dans le chocolat, noir, blanc ou lait*

### **Animation glace**

*Chariot de glace chantilly, amandes grillées, paillettes en chocolat*

### **Petits déjeuners et pauses thématiques**

*Café gourmand, pâques, Noël, champêtre, oriental, forain, etc.*



# 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 appliqués sont détaillés 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 photographies illustrant les produits sont indicatives de la présentation générale du produit. Aussi, et compte 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 quelques 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 ouvrées 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 décharger 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, évènement 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 garantit 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'après 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 (déoulant 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](mailto: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 pour 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)