



# LES REPAS



# 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

Repas séminaire	Page 3
Repas tradition	Page 4
Repas fraîcheur	Page 5
Repas saveur	Page 6
Repas gastronome	Page 7
Repas prestige	Page 8
La carte	Page 9 à 12
Prestation annexe	Page 13
Condition de vente	Page 14

Commande Minimum de 8 personnes  
(*Menu identique pour tous les convives*)

Les commandes doivent être passées 96 heures avant la manifestation (*jour ouvrable*)

**Les plats chauds sont à réchauffer par vos soins**

Location de matériel de réchauffe et personnel de cuisine

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

## **REPAS DE SEMINAIRE**

*Hors prestations*

13€70 HT par personne

### **Les entrées**

Flan de carotte et sa crème à la ciboulette

Ou

Terrine de chèvre gaspacho de tomate

Ou

Terrine de bouillabaisse sauce rouille

### **Les plats**

Sauté de porc au curry

Riz indien

Ou

Pavé de saumon grillé *beurre citron*

*Tagliatelle au pesto*

Ou

Émince de volaille sauce forestière

*Gratin dauphinois*

### **Les desserts**

Salade de fruits

Ou

Tarte normande

Ou

Tiramisu

## **REPAS TRADITION**

*Hors prestations*

16€80 HT par personne

### **Les entrées**

Saumon mariné au vinaigre de Xérès,

*Salade d'herbes*

Ou

Salade de chèvre et légumes confits

Ou

Terrine de pot au feu

*Salade au vinaigre balsamique*

### **Les plats**

Bœuf bourguignon

*Légumes assortis*

Ou

Paupiette de volaille sauce forestière

*Légumes assortis*

Ou

Fricassée de poulet cocotte grand mère

*Légumes assortis*

**Duo de fromages, salade**

### **Les desserts**

Tarte Bourdaloue

Ou

Ile flottante

Ou

Crumble de fruits rouges *quenelle de Mascarpone vanillé*

## **REPAS FRAICHEUR**

*Hors prestations*

18€30 HT par personne

### **Les entrées**

Mille-feuille de crabe et d'avocat au curry

Ou

Terrine de légumes sauce aux herbes

Ou

Pressé de tomates confites et mozzarella mariné à l'huile d'olive au basilic

*En habit vert*

### **Les plats**

Souris d'agneau confite

*Légumes assortis*

Ou

Dos de cabillaud sauce maltaise

*Légumes assortis*

Ou

Jambonnette de canard aux olives

*Légumes assortis*

**Duo de fromages, salade**

### **Les desserts**

Tarte au citron meringué

Ou

Charlotte aux poires chocolat

Crème anglaise

Ou

Rôti d'ananas sur son sablé

*Réduction de jus au rhum*

**REPAS SAVEUR**  
*Hors prestations*  
21€55 HT par personne

**Les entrées**

Saumon fumé beurre citron (*2 tranches par personne*)

Ou

Tian d'avocat et de crevettes sur sa feuille de saumon fumé

*Et gaspacho à l'italienne*

Ou

Tartare de saumon et de lotte

*Salade d'herbes à l'huile d'olive*

**Les plats**

Filet de canard aux pêches

*Légumes assortis*

Ou

Mignon de veau au citron

*Légumes assortis*

Ou

Filet de sole à la Bretonne

*Légumes assortis*

**Duo de fromages, salade**

**Les desserts**

Fondant aux pommes

*Caramel au beurre salé*

Ou

Framboisier (*Génoise, crème mousseline, framboise*)

Ou

Chambord

*(Biscuit mousse caramel, bavaroise poire, dés de poire)*

## REPAS GASTRONOME

*Hors prestations*

25€80 HT par personne

### Les entrées

Salade gourmande aux copeaux de foie gras

*Et pignons de pin grillés*

Ou

Marbré aux poireaux et deux saumons

*Crème d'aneth*

Ou

Marbré de foie gras de canard mi-cuit

*Aux pommes quenelle d'oignon rouge*

### Les plats

Cœur de filet de bœuf sauce truffe

*Pommes fondantes à la fleur de sel*

Ou

Tournedos de filet de canard façon Rossini

Sauté de mirabelles

Ou

Rôti d'agneau jus réduit à la fleur de thym

*Parmentier à la mini ratatouille*

### Croustillant de Sainte-Maure

*Sur sa salade fraîcheur*

### Les desserts

Baron de noisette

*(Dacquoise chocolat noisette, mousse chocolat noisette)*

Ou

Opéra *(chocolat, café)*

Ou

Sully *(Bavaroise méthode champenoise, pêches, poires, cerises, biscuit)*

## **REPAS PRESTIGE**

Hors prestations

41€ HT par personne

### **Les entrées froides**

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au pain d'épices et pomme

Compote de poires

Ou

Tartare de Saint Jacques et de langoustes, concassées de tomate

Salade de mesclun au vinaigre balsamique

### **Les entrées chaudes**

Sur son beurre blanc lotte rôti, gambas en habit fumée tulipe de légumes confits

Ou

Bonbons de saint jacques caramel de vin rouge

Comptée de fenouil à la crème d'anis

### **Les plats**

Pavé de filet de bœuf sauce Périgourdine

Gratin dauphinois, poêlée forestière

Ou

Tournedos de filet de canard façon Rossini

Sauté de mirabelles, gratin dauphinois

**Plateau de fromage**

**Salade**

### **Assiettes gourmandes**

Trio de desserts

*(Opéras, verrine fruits rouges chantilly, petite crème brûlée)*



## CARTE DES ENTREES (froides)

### Poisson et crustacés

	PRIX HT
*Pressée de bouillabaisse froide sauce rouille <i>petite salade de fenouil mariné</i>	5€05
*Saumon mariné au vinaigre de Xérès, <i>salade d'herbes</i>	5€25
*Mille-feuille de crabe et d'avocat au curry	5€25
*Œuf poché norvégien ( <i>saumon fumé crème de ciboulette</i> )	5€25
*Croustillant de saumon, <i>céleri et pommes</i>	5€80
*Salade de la mer ( <i>Moules, pétoncles, écrevisses, crevettes, surimi, filets de rouget, mâche et frisée</i> )	6€30
*Tian d'avocat et de crevettes sur sa feuille de saumon fumé et <i>gaspacho à l'italienne</i>	6€85
*Tartare de saumon et de lotte <i>salade d'herbes à l'huile d'olive</i>	6€85
*Saumon fumé beurre citron ( <i>2 tranches par personne</i> )	6€85
*Marbré aux poireaux et deux saumons <i>crème d'aneth</i>	7€35
*Médallions de langouste <i>Aux agrumes</i>	10€50
*Tartare de saint jacques et de langouste concassé de tomate <i>Salade de mesclun au vinaigre balsamique</i>	11€55
*Demie-langouste fraîche mayonnaise (tarif selon le court)	
*1/2 homard (tarif selon le court)	

### Autre

*Assortiment de charcuterie ( <i>Rosette, andouille de Bretagne, Jambon cru, Pâté de campagne, Pâte de lapin</i> )	5€05
*Flan de carotte et sa crème de ciboulette	5€05
*Terrine de chèvre au légume mariné <i>gaspacho de tomate</i>	5€05
*Terrine de pot au feu <i>petite salade au vinaigre balsamique</i>	5€25
*Salade de chèvre et légume confit	5€25
*Terrine de petit salé aux lentilles Verte du puy, <i>Salade au vinaigre balsamique</i>	5€25
*Pressé de tomates confites et mozzarella mariné à l'huile d'olive au basilic <i>En habit vert</i>	5€25
*Terrine de légume sauce aux herbes	5€25
*Mille-feuille de tomate et courgette au chèvre frais	5€25
*Chiffonnade de jambon de pays beurre et cornichon	5€25
*Melon, jambon cru (selon saison)	5€80
*Salade gourmande aux copeaux de foie gras et <i>pignons de pin grillés</i>	7€35
*Marbré de foie gras de canard mi-cuit <i>aux pommes quenelle d'oignon rouge</i>	7€35
*Terrine de foie gras de canard mi-cuit au pain d'épices et pomme <i>Compote de poires</i>	11€55

## CARTE DES PLATS (chaud)

Tous nos plats sont accompagnés de légume (*à définir par vos soins*)

## La Volaille

	PRIX HT
*Poulet basquaise	6€30
*Emincé de volaille sauce forestière	6€30
*Blanc de volaille farci aux herbes sauce au citron	6€30
*Duo de poulet et d'écrevisses aux pistaches	6€30
*Paupiette de volaille sauce forestière	6€30
*Fricassée de poulet cocotte grand-mère	6€30
*Suprême de volaille aux morilles	6€85
*Pintadeau farci	7€40
*Coq au champagne	7€40
*Coq au vin	7€40
*Cuisse de canard sauce poivre vert	7€40
*Cuisse de canette à l'orange	7€40
*Jambonnette de canard aux olives	7€40
*Jambonnette de canard farci, <i>sauce au vinaigre balsamique</i>	8€40
*Filet de canard sauce poivrade	8€40
*Filet de canard aux pêches	8€40
*Tournedos de filet de canard Sauté de mirabelles façon Rossini	11€55
*Râble de lapin farci au saveur de romarin	6€30
*Cuisse de lapin à la moutarde	6€30
*Lapin au cidre	6€30

## Le Bœuf

*Bœuf bourguignon	6€30
*Cœur de filet de bœuf sauce truffe	11€55
*Médailillon de filet de bœuf, <i>Sauce à la liqueur de whisky,</i>	11€55
*Tournedos Rossini	12,00€

## L'Agneau

*Souris d'agneau confite au miel	7€40
*Navarin d'agneau et ses légumes printaniers	8€40
*Gigot d'agneau <i>sauté de haricot</i>	9€45
*Rôti d'agneau jus réduit à <i>la fleur de thym</i>	10€50

## Le Veau

*Blanquette de veau	7€40
*Sauté de veau Marengo	7€40
*Médailillon de veau au miel	7€40
*Mignon de veau au citron	8€40

## Le Porc

PRIX HT

*Sauté de porc au curry	6€30
*Filet mignon de porc caramel d'épices <i>aux deux pommes</i>	8€40
*Jambon en croute sauce madère	9€45

## Le Gibier

*Pigeon rôti ses abattis en pastilla relevée d'épices, <i>Poire au beurre, jus à l'amertume de cacao</i>	15€75
*Pavé de biche sauce grand veneur	16€80
*Pave d'autruche vallée d'Auge	16€80

## Le Poisson

*Pavé de saumon beurre blanc à aneth	6€30
*Papillote de saumon au poireaux et riz	7€40
*Paupiette de poisson sauce oseille	7€40
*Dos de cabillaud sauce maltaise	8€40
*Filet de sole a la brestoise	8€40
*Pavé de lotte au beurre safrané	10€50
*Lotte rôti à l'américaine	10€50
*Blanquette de la mer ( <i>saumon, lotte, st jacques</i> )	10€50
* Bonbons de saint jacques caramel de vin rouge <i>compotée de fenouil à la crème d'anis</i>	10€50
*Homard a l'armoricain (tarif selon le court)	

## Plat du Terroir

*Petit salé aux lentilles	9€45
*Potée	10€50
*Paella	11€55
*Couscous	11€55
*Choucroute	11€55
*Cassoulet	12€60

## Le fromage

*Brie de Meaux	1€40
*Salade duo de fromage (conté, brie)	2€55
*Plateau de fromages (brie, conté, chèvre, bleu)	2€55
*Croustillant de Sainte-Maure <i>Sur sa salade fraîcheur</i>	2€55
*Salade, vinaigrette	0€65

CARTE DES DESSERTS

## Les traditionnels

	PRIX HT
*Tarte Bourdaloue	2€75
*Tarte normande	2€75
*Crumble au fruit rouge / ou pomme <i>mascarpone vanillé</i>	2€75
*Tarte Tatin crème fraîche	2€75
*Ile flottante	2€75
*Mousse au chocolat	2€75
*Tiramisu	2€75
*Salade de fruits frais	2€75
*Tarte au citron meringué	3€15
*Tropézienne	3€15

## Les Entremets

*Charlotte aux framboises	3€15
*Charlotte aux poires chocolat	3€15
*Entremet exotique <i>Carpaccio d'ananas</i>	3€80
*condé champenois ( <i>riz au lait, mousse façon champenoise dé de pêche</i> )	3€80
*Baron de noisette ( <i>Dacquoise chocolat noisette, mousse chocolat noisette</i> )	3€80
*Suprême aux noix ( <i>Biscuit aux noix, mousse aux noix, )</i>	3€80
*Framboisier ( <i>Génoise, crème mousseline, framboise</i> )	3€80
*Caracas ( <i>génoise chocolat, mousse chocolat noir et chocolat lait</i> )	3€80
*Sully ( <i>génoise, mousse champenoise, de de pêche, poire, griotte</i> )	3€80
*Fraisier ( <i>génoise, crème mousseline, fraise</i> )	3€80
*Poire caramel ( <i>Biscuit mousse caramel, bavaroise poire, dés de poire</i> )	3€80
*Foret noire ( <i>biscuit chocolat crème chantilly nature et chocolat, cerise amarena</i> )	3€80
*Courchevel ( <i>crème mousseline, framboise, enrobé de crêpes</i> )	3€80
*Opéra ( <i>biscuit Joconde, crème au beurre café, chocolat</i> )	3€80
*Pièce monté choux 4 choux par personne (cône traditionnel)	4,50€
*Pièce monté à thème nous consulter	

## Autre

*Rôti d'ananas sur son sablé <i>Réduction de jus au rhum</i>	3€15
*Fondant aux pommes <i>Caramel au beurre salé</i>	3€80
*Trio de desserts ( <i>Opéras, verrine fruits rouges chantilly, petite crème brulée</i> )	4€20

## 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 florale

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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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. Les 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR BY PANASIA et du client ou de son représentant à condition que celui-ci ait été officiellement mandaté auprès de BARON LOUIS TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR BY PANASIA serait exclu de la responsabilité de ce dernier. BARON LOUIS TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITTEUR 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 TRAITÉUR 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 TRAITÉUR 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 TRAITÉUR 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 TRAITÉUR 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 TRAITÉUR 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](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 TRAITÉUR 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 TRAITÉUR 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)