

LAURENT

P A R I S



Les Salons du Laurent





LAURENT

P A R I S



* Photos non contractuelles

◆

Le Restaurant Laurent est une institution parisienne idéalement située au cœur des Jardins des Champs-Élysées et vous reçoit pour vos événements d'exception.

Ancien pavillon de chasse de Louis XIV et guinguette pendant la Révolution, un endroit depuis son origine dédié à l'art de recevoir et aux plaisirs de la table.

Organisez vos rencontres professionnelles ou privées dans un cadre prestigieux, dans une Maison empreinte d'histoire.

Qu'il s'agisse d'un repas en petit comité ou d'une réception d'envergure, nous mettons toute notre expérience et notre passion à votre service.

◆

Les Salons privés	4
Salon Matignon et Marigny	5
Salon Élysée et Impérial	6
Salon Gabriel et son jardin	7
Privatisation du Restaurant et du jardin	8
La Maison Laurent	9
Les Cocktails Laurent	11-12
Les Forfaits Salons Laurent	13-17
Conditions générales de vente	18-22
Informations pratiques	24

LES SALONS PRIVÉS

Dejeuner ou dîner d'affaire, cocktails, repas en famille... Nos cinq salons privés apportent confidentialité et classicisme à tous vos événements. D'une capacité de 10 à 60 personnes, ils vous permettent de vous isoler dans un cadre raffiné. Matières nobles, lumière naturelle, couleurs chaudes, cadre authentique... Ils sauront charmer vos hôtes par leur atmosphère chaleureuse et élégante.

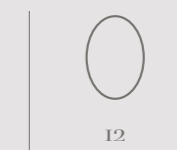


SALON MATIGNON

Salon très prisé des hommes de pouvoir, le Matignon est le théâtre idéal d'un repas en toute intimité. Pourvu d'un ravissant balcon privé face aux jardins des Champs-Élysées, il permet de se retrouver en petit comité pour un moment exceptionnel.

Salon Matignon - 18 m²

Capacité assise



SALON MARIGNY

Le salon Marigny a un charme indéniable avec sa cheminée, ses moulures et ses sublimes portes galbées. Vos événements s'y dérouleront dans un cadre apaisant et luxueux.




Salon Marigny - 28 m²



SALON ÉLYSÉE

Vue sur les Champs Élysées et les marronniers centenaires du jardin, ses grandes fenêtres apportent une lumière exceptionnelle. Avec son mobilier d'époque Directoire, il se veut élégant et feutré.

Salon Élysée - 30 m²

Capacité assise		Debout
		
20	24	40



SALON GABRIEL

Le salon Gabriel est époustoufflant. Les jolis murs rouges ornés de tableaux du XIX^e siècle enveloppent les hôtes avec volupté. Aux beaux jours, sa terrasse ombragée n'attend que vous.

Salon Gabriel - 40 m²
1^{er} étage

Capacité assise		Debout
		
32	40	50



SALON IMPÉRIAL

Le salon Impérial est le plus grand du restaurant Laurent. Avec ses fines moulures et sa jolie lumière, il offre un cadre gracieux et sophistiqué face à l'avenue Gabriel.

Salon Impérial - 54 m²
rez-de-chaussée

Capacité assise		Debout
		
40	60	60



Terrasse attenante au Salon Gabriel, ouverte de mi-avril à mi-octobre

Terrasse - 100 m²


80

PRIVATISATION DU RESTAURANT ET DU JARDIN

La salle du restaurant, chaleureuse et confortable, se privatise pour 80 à 200 personnes. Savoir-faire gastronomique et service attentionné à votre disposition pour la réussite de vos événements.

Salle Restaurant - 150 m²

Capacité assise Debout



LE JARDIN

Le jardin attenant à la salle du restaurant est un écrin de verdure en plein cœur des Champs-Élysées. Le ruissellement de la Fontaine et son environnement naturel procurent un sentiment de plénitude.

LA MAISON LAURENT



De 150 à 300 personnes, toute la maison est privatisable : la salle du restaurant, ses salons privés, son jardin ainsi que ses terrasses.

Cocktail d'entreprise, dîner de gala, lancement de produits... Nous serons ravis de vous ouvrir tous nos espaces et faire de vos projets un souvenir unique et inoubliable.

Capacité assise




Debout



INCLUS DANS NOS PRESTATIONS:

- Menu boissons comprises (Apéritif, vins, eaux minérales, thé ou café)
- Habillage des tables avec nappage blanc, serviettes blanches
- Chevalets de table selon votre plan fourni

- Menus imprimés avec possibilité de les personnaliser
- Décoration florale classique
- Vestiaire
- Voiturier



COCKTAILS
DÉJEUNER & DÎNER
AU LAURENT
Élaborés par notre Chef Étoilé



Le Cocktail Initiation
17 pièces, 2 heures
130€ TTC / personne

De 50 à 100 personnes
Servi en salons particuliers, incluant terrasse si beau temps
Privatisation du Restaurant ou de la Maison : nous consulter

Boissons

2011 Champagne Laurent blanc de blancs (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes)
Sélection par notre Chef Sommelier de Vins Blancs et Rouges (1 bouteille de 75 cl pour 6 personnes)
Whiskies, Vodka, Gin (1 bouteille de 70 cl pour 15 personnes)
Jus de fruits, jus de tomates
Eaux minérales (1 bouteille d'1L pour 2 personnes)
Thé ou café

Cocktail

8 pièces Salées froides

Gougère • Toast au thon fumé • Pomme d'amour au foie gras
Jambon de Parme et tomates confites
Pizza à la tomate • Caviar d'aubergines • Tartelette guacamole saumon
Dartois aux sardines

4 pièces Salées chaudes

Aiguillette de Merlan croustillant au basilic
Crevette au tandoori
Foie gras poêlé sur une cracotte
Aileron de volaille caramélisés au miel

5 pièces Sucrées

Tartelette aux fruits rouges • Tarte fine au chocolat noir
Macaron pistache, cassis, café
Sablé breton au citron • Palmier « Laurent »
Mignardises et chocolats

Valable toute l'année, certains produits sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison
Au delà des quantités mentionnées, la facturation aura comme base la bouteille ouverte

Le Cocktail Prestige
25 pièces, 3 1/2 heures
190€ ttc / personne

De 50 à 100 personnes
Servi en salons particuliers, incluant terrasse si beau temps
Privatisation du Restaurant ou de la Maison : nous consulter

Boissons

2011 Champagne Laurent blanc de blancs (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes)
Sélection par notre Chef Sommelier de Vins Blancs et Rouges (1 bouteille de 75 cl pour 6 personnes)
Whiskies, Vodka, Gin (1 bouteille de 70 cl pour 15 personnes)
Jus de fruits, jus de tomates
Eaux minérales (1 bouteille d'1L pour 2 personnes)
Thé ou café

Cocktail

12 pièces Salées froides

Gougère • Tuile au parmesan • Mille-feuille tomate basilic • Artichaut et foie gras Lucullus
Rôti au thon fumé • Tartelette de crémeux d'œuf au parmesan • Ceviche de daurade
Araignée de mer « Laurent » • Sushi de maquereau
Caviar d'aubergines • Jambon de Parme et tomates confites
Frvolité de Saumon fumé

8 pièces Salées chaudes

Beignet de sardines • Poivrade gratiné au comté • Langoustine croustillante au basilic
Aileron de volaille, sauce piquante en tempura
Brochette de mangue et foie gras • Côtelette d'agneau grillée
Crevette Tandoori • Joue de lotte laquée aux épices

5 pièces Sucrées

Éclair • Tarte fine au chocolat noir
Macaron pistache, fleur d'oranger, cannelle
Tartelette citron vert, basilic • Baba à la fraise
Palmier « Laurent »
Mignardises et chocolats

Valable toute l'année, certains produits sont susceptibles d'être modifiés suivant la saison
Au delà des quantités mentionnées, la facturation aura comme base la bouteille ouverte

Menu "Business"
Servi en salon au déjeuner ou dîner
130€ ttc / personne

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives
À partir de 10 personnes

Apéritif, (30 minutes)

2011 Champagne Laurent blanc de blancs (1 bouteille de 75cl pour 3 personnes)
Muscat, Sauternes, Lillet (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes), Whiskies (1 bouteille de 70cl pour 15 personnes)
Jus de fruits et jus de tomates

Entrées

Fondant de volaille au foie gras, mâche et champignons de Paris
ou
Blanquette de lentilles au persil plat, œuf mollet et parmesan
ou
Gambas croustillantes au basilic, cœur de sucrose au gingembre et citronnelle

Plats

Haddock dans une nage légère, pommes aux appétits et tétragone
ou
Cabillaud laqué d'un jus épicé, carottes violettes et artichauts cuits en cocotte
ou
Pintade fermière rôtie, endives aux agrumes et curry

Desserts

Pomme cuite au sirop d'Erable, tahitensis, sorbet tatin
ou
Choux blue Montain, crémeux zéphir et caramel
ou
Vacherin cacao, crème pralinée, Chantilly grand cru

Café, mignardises et chocolats

Notre Chef Sommelier vous suggère :

(1 bouteille de 75cl pour 3 personnes)
AOP Touraine Sauvignon blanc 2017, Domaine de la Charmoise
AOP Pépin d'Escurac 2014, Médoc
Eaux minérales
(1 bouteille d'1L pour 2 personnes)

Hiver
Au delà des quantités mentionnées, la facturation aura comme base la bouteille ouverte



Menu “Gourmand”
 Servi en salon au déjeuner ou dîner
 150€ ttc / personne

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives
 À partir de 10 personnes

Apéritif, (30 minutes)

2011 Champagne Laurent blanc de blancs (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes)
 Muscat, Sauternes, Lillet (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes),
 Whiskies (1 bouteille de 70cl pour 15 personnes) • Jus de fruits et jus de tomates

Accompagné d’amuse-bouches

Entrées

Terrine de canard pistachée, pickles de légumes, moutarde de Crémone
 ou
 Palette de légumes raves relevés d’huiles aromatiques et épicées
 ou
 Mousseline citronnée et saumon, asperges vertes

Plats

Noix de Saint-Jacques légèrement blondies, macaroni et bouillon de champignons
 ou
 Chartreuse de pigeon et foie gras
 ou
 Pièce de bœuf, maraîchère d’hiver en cocotte et pomme gaufrette

Sélection de fromages

Desserts

Poire au vin chaud, spéculos, glace vanille
 ou
 Pavlova aux fruits exotiques
 ou
 Mille-feuille à la vanille, praliné

Café, mignardises et chocolats

Notre Chef Sommelier vous suggère :

(1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes)

AOP Sancerre 2017, Domaine de Saint-Pierre – AOP Les Charmes Dompierre 2015, Médoc
 Eaux minérales (1 bouteille d’1 L pour 2 personnes)

Hiver

Au delà des quantités mentionnées, la facturation aura comme base la bouteille ouverte



Menu “Élégance”
 Servi en salon au déjeuner ou dîner
 185€ ttc / personne

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives
 À partir de 10 personnes

Apéritif, (30 minutes)

2011 Champagne Laurent blanc de blancs (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes)
 Muscat, Sauternes, Lillet (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes) *, Whiskies (1 bouteille de 70cl pour 15 personnes)
 Jus de fruits et jus de tomates

Accompagné d’amuse-bouches

Entrées

Ravioles de langoustines dans un bouillon thaï
 ou
 Asperges vertes sautées à cru, œuf de poule, parmesan et rquette
 ou
 Soupe de châtaignes, truffes noires

Plats

Bar et légumes citronnés en papillote, jus tomaté
 ou
 Filet d’agneau en croûte d’herbes, mille-feuille de pommes de terre
 ou
 Jarret de veau de lait cuit doucement au jus, gratin de macaroni truffé

Sélection de fromages

Desserts

Mont-Blanc vanillé, gelée whisky, marron glacé
 ou
 Tartelette Saint-Dominique, poire, cardamome
 ou
 Ananas poché à l’hibiscus, panna cotta coco, sorbet exotique

Café, mignardises et chocolats

Notre Chef Sommelier vous suggère :

(1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes)

AOP Macon-Azé 2016, Domaine de la Garenne – AOP Clos Manou 2012, Médoc
 Eaux minérales (1 bouteille d’1 L pour 2 personnes)

Hiver

Au delà des quantités mentionnées, la facturation aura comme base la bouteille ouverte



Menu "Raffiné"
 Servi en salon au déjeuner ou dîner
 230€ ttc / personne

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives
 À partir de 10 personnes

Apéritif, (30 minutes)

2011 Champagne Laurent blanc de blancs (1 bouteille de 75cl pour 3 personnes)
 Muscat, Sauternes, Lillet (1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes), Whiskies (1 bouteille de 70cl pour 15 personnes)
 Jus de fruits et jus de tomates
Accompagné d'amuse-bouches

Entrées

Foie gras de canard poêlé, mangue rôtie et piment doux
 ou
 Salade de homard, navets et avocats, vinaigrette d'agrumes
 ou
 «Frégola-sarda» à la truffe noire

Plats

Tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée
 ou
 Volaille de Bresse truffée en deux services, sauce albufera
 ou
 Selle et carré d'agneau de lait des Pyrénées grillotés, confit d'aubergines épicées

Sélection de fromages

Desserts

Chocolat Ghana, sablé pistaché de Bronte, sorbet agrume
 ou
 Coing poché à l'eau de rose, crèmeux caramel, tuile pralinée
 ou
 Mangue caramélisée, mousse passion, crème glacée Pandanus

Café, mignardises et chocolats

Notre Chef Sommelier vous suggère

(1 bouteille de 75cl pour 3 personnes)
 AOP Saint-Romain 2013, Domaine Taupenot Merme – AOP Château Armens 2009, Saint-Émilion Grand Cru
 Eaux minérales (1 bouteille d'1 L pour 2 personnes)

Hiver
 Au delà des quantités mentionnées, la facturation aura comme base la bouteille ouverte



Et pour sublimer votre expérience nous vous proposons d'embellir...

Votre 'Menu Business' à 130€ ttc/personne avec :
 AOP Chablis "Les Vénérables" La Chablisienne, 2014
 AOP Petit Soleil Bordeaux Supérieur, 2016
 Par personne : +15 € ttc

Sélection de fromages : 15 € ttc par personne
3 pièces d'Amuse bouches : 7 € ttc par personne

Votre 'Menu Gourmand' à 150€ ttc/personne avec :
 AOP Auxey Duresse 'Les Hautés', Domaine Lafouge, 2016
 AOP Mercurey Clos de la Maladière, Château de Chamirey, 2016
 Par personne : +20 € ttc

Votre 'Menu Élégance' à 185€ ttc/personne avec :
 AOP Château Hosten-Picant 'Cuvée des demoiselles' Saint Foy de Bordeaux, 2014
 AOP Domaine de l'A Castillon Côtes de Bordeaux, 2009
 Par personne : +20 € ttc

Votre 'Menu Raffiné' à 230€ ttc/personne avec :
 AOP Pernand-Vergelesses, Laleure-Piot, 2015
 AOP Château La Croix Lartigue, Castillon Côtes de Bordeaux, 2010
 Par personne : +20 € ttc

Notre très belle sélection de DIGESTIFS :

Calvados Domfrontais
 Cognac Groperrin
 Nos Vieux Armagnac Auban

Carte des CHAMPAGNES pour votre fin de repas et décoration florale personnalisée :
 nous consulter

Service du déjeuner : de 12h30 à 14h00 - Service du dîner : de 19h30 à 22h30
 Au delà des quantités mentionnées, la facturation aura comme base la bouteille ouverte
 Sous réserve de stock et millésimes
 TVA 10 % et 20 % sur les boissons alcoolisées - Prix nets - Service 15 % sur les prix H.T. compris.
 La liste des allergènes est disponible sur simple demande
 L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
 Photos brochure non-contractuelles

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 - RÉSERVATION - ANNULATION - MODIFICATIONS DE LA RÉSERVATION

1-1. La réservation du Client ne devient définitive que lorsque le Client a retourné à la Société par courrier ou mail les présentes CGV et le devis établi par la maison dûment datés, paraphés, signés, et portant la mention « bon pour accord » accompagné d'un acompte de 50% du montant TTC du devis.

1-2. La Société se réserve le droit d'annuler la manifestation tant que le contrat (devis et CGV) paraphé et signé et l'acompte ne lui ont pas été adressés.

1-3. Une annulation ne peut être prise en compte qu'à partir de la réception par la société d'une demande non équivoque signée du Client et adressée par télécopie, courriel ou courrier recommandé AR;

En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation, quelle qu'en soit la cause, les dispositions suivantes sont applicables :

- Pour toute annulation notifiée plus de 90 jours avant la date de la manifestation, aucun frais d'annulation ne sera facturé et remboursement en totalité de l'acompte versé.
- Pour toute annulation notifiée entre 90 et 45 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation : remboursement de 50% de l'acompte.
- Pour toute annulation notifiée entre 44 et 30 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation : remboursement de 25% de l'acompte.
- Pour toute annulation notifiée entre 29 et 15 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation : l'acompte sera perdu.
- Pour toute demande d'annulation notifiée moins de 15 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation, l'intégralité du prix fixé au devis sera due.

1-4. Toute demande de modification des prestations prévues au devis accepté, doit être adressée à la Société par écrit.

Faute d'acceptation expresse des dites modifications par la société dans les huit (8) jours de la réception de la demande, le contrat sera exécuté aux termes et conditions fixés au devis.

1-5. Le nombre de personnes participant à la manifestation devra être confirmé à la Société à dix pour cent près (10%), au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés). Si l'annulation du nombre de personnes était supérieure de plus de dix pour cent (10%) par rapport à celui initialement convenu, les conditions prévues à l'article 1-3 seront applicables.

1-6. En cas de dépassement du nombre de participants présents par rapport à ceux initialement prévus, et dans l'éventualité où la prestation peut être assurée par la Société pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée sur la base du nombre réel des repas servis.

Toute restauration prévue et non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

ARTICLE 2- CONDITIONS DE FACTURATION DES PRESTATIONS

Réception de mariage :

Pour toute commande d'une réception de mariage, un acompte supplémentaire de 30% sur le prix convenu est versé par le Client au plus tard 10 jours avant la date de la manifestation.

Les repas, réceptions, cocktails, privatisation du restaurant :

En cas de dépassement du nombre de participants prévu au devis, et dans l'éventualité où la prestation pourrait être assurée par la Société pour l'ensemble des participants présents, les repas supplémentaires servis seront facturés sur la même base que ceux initialement prévus.

Toute restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne pourra donner lieu à minoration du prix convenu.

Le nombre des participants à la manifestation devra être confirmé à la société à dix pour cent (10%) près au plus tard 10 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés), avant la date prévue. Passé ce délai, le contrat sera exécuté aux termes et conditions fixés au devis.

Location de salle :

En cas de désistement ou d'annulation, les dispositions de l'article 1-2 seront appliquées.

ARTICLE 3 – PRIX – RÈGLEMENT

3-1. Les prix sont exprimés TTC en euros. Ils sont fermes pendant soixante (60) jours à compter de la date d'envoi du devis au Client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la variation des conditions économiques de la réalisation de la prestation.

3-2. L'(es) acompte(s) versé(s) lors de la réservation est (sont) déduit(s) du montant de la facture finale sous réserve de l'application d'éventuelles indemnités d'annulation prévues à l'article 1.2 ci-dessus. Sauf disposition contraire, le solde des sommes dues est payable intégralement et au comptant, au plus tard le jour de la manifestation. En cas de désaccord sur une partie des sommes facturées, le Client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à la société, les motifs de la contestation. Le règlement des extras et autres prestations réclamés individuellement par un ou plusieurs participants et non prévus au devis initial est, à la charge dudit participant qui doit les régler avant son départ. À défaut, la facture correspondante sera adressée au signataire du devis qui s'engage à la régler à réception. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égale à trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais, que la Société serait amenée à supporter au titre du recouvrement des sommes restant dues, seront à la charge du signataire du devis. En outre, conformément à l'article L441-6 du code de commerce, tout Client entreprise, sera redevable d'une indemnité forfaitaire de 40€ en compensation des frais de recouvrement, en sus de pénalités de retard, pour toute facture réglée après expiration de son échéance. Toute prestation dont le coût est inférieur à 1000 € (mille euros) devra être réglée intégralement au comptant, au plus tard le jour de la manifestation.

ARTICLE 4 – RECOMMANDATIONS – RESPECT DES DISPOSITIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES

4-1. La Société met à la disposition de sa Clientèle ses infrastructures dans le cadre de la manifestation. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à la Société.

La Société se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf accord préalable écrit de la Société.

Le Client s'engage à faire respecter par ses prestataires éventuels, les participants et leurs invités l'ensemble des consignes de sécurité et règlements en vigueur dans la Société.

Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation des activités de la Société, ni ne portent atteinte à l'intégrité des biens et des personnes qui s'y trouvent.

La Société se réserve le droit, si nécessaire, de procéder à l'expulsion de toute personne contrevenant à ces consignes ou dont l'attitude serait jugée incompatible avec son image de marque.

Le Client s'engage en outre à respecter la limitation de décibels fixée par la Société et, de façon générale, au respect de l'ensemble des dispositions particulières applicables à sa manifestation.

La Société décline toute responsabilité en cas de non-respect par le Client, ses prestataires éventuels et ses invités, à l'une quelconque de ses obligations et des dispositions légales applicables.

4-2. En cas de reportage photographique ou audiovisuel, le Client est tenu d'en informer au préalable la Société et s'engage à faire son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires à ce titre. Il conservera à sa charge exclusive le paiement des droits et taxes de toutes natures qui pourraient être réclamés, et s'engage à garantir la Société pour le cas où elle serait poursuivie de ce chef.

4-3. En cas de vente ambulante, le Client s'engage à fournir à la Société les autorisations administratives écrites nécessaires, quinze (15) jours au moins avant la date de début de la manifestation, et notamment si le Client entend procéder à une vente au détail ou une prise de commande de marchandises précédées de publicité. En aucun cas la manifestation qu'il organise ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation administrative, et les ventes ne pourront excéder une durée de 2 mois par année civile.

4-4. En cas d'exposition, défilé, foire, décoration ou autre, toute installation réalisée par le Client devra se conformer aux prescriptions portées au cahier des charges de la Société ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur; pour le cas où des autorisations complémentaires devaient être sollicitées auprès de la Commission de Sécurité, soit par la Société au moyen des documents nécessaires remis par le Client soit directement par lui, la Société devra disposer du certificat de conformité délivré par la Commission de Sécurité, avant le début de la manifestation. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à la Société sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer. Le Client organisateur de salon ou de foire ou toute autre manifestation qui y serait soumise, doit fournir à la Société, deux (2) mois au moins avant la date du début de la manifestation, les autorisations administratives nécessaires. Le Client s'engage à remettre les lieux mis à sa disposition, dans leur état d'origine, et à ses frais, dès la fin de la manifestation, sauf dérogation spéciale liée à la nature de la manifestation, qui serait accordée par la Société.

4-5. En cas de recours à une entrée payante, le Client s'engage à attester par écrit de son engagement total de responsabilité pour tout sinistre qui surviendrait au cours de la manifestation qu'il organise, et à joindre ladite attestation au devis signé et à l'acompte prévu qu'il adresse à la Société.

4-6. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de la Société (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le Client, celui-ci s'engage à faire son affaire personnelle de toutes déclarations prévues par la loi et du paiement de tous droits et redevance notamment à la SACEM qui seraient dues de ce chef.

4-7. Le Client devra acquitter tous impôts, taxes, contribution et déclaration quelconque ainsi que les frais dont il serait redevable envers toute personne ou organisme à raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir en justifier à tout moment à la Société sur simple demande, et s'engage à garantir la société de tout litige ou condamnation.

ARTICLE 5 – AFFECTATION DES LOCAUX

5-1. Le Client s'engage à ne pas modifier l'affectation des locaux mis à sa disposition sans l'accord écrit et préalable de la Société. Le Client prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de son entrée en jouissance et les restitue au moment convenu, dans le même état.

5-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de la Société demeurent sous sa garde exclusive. La responsabilité de la Société ne pourra en aucun cas être recherchée ou engagée en cas de vol ou dégradation de ces installations ou matériels. Ils devront être enlevés dès la fin de la manifestation sauf dérogation spéciale liée à la nature de la manifestation, qui serait accordée par la Société. A défaut la Société se verra contrainte de procéder à leur enlèvement aux frais, risques et périls du Client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'il pourrait réclamer.

5-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client, et ce dernier supportera, seul, les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'est pas identifié.

5-4. En fonction des spécificités de la manifestation organisée, la Société se réserve le droit de demander une caution au Client. Les informations inhérentes à cette garantie seront alors spécifiées dans le devis.

5-5. La Société se réserve le droit de refuser la présence d'animaux introduits par le Client ou les prestataires éventuels/participants/invités.

ARTICLE 6 – RESPONSABILITÉ – ASSURANCES

6-1. En aucun cas la Société ne pourra être tenue responsable d'un quelconque dommage qui surviendrait dans l'espace privatisé pour le Client et en particulier les vols, d'objets ou matériels déposés par le Client ou les participants à sa manifestation, qui demeurent sous la sa garde exclusive pendant la durée de la manifestation.

6-2. Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (dommages – responsabilité civile) qui serait nécessaire et en



justifiera préalablement auprès de la Société lors de sa réservation. Le Client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de la Société ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol desdits biens.

6-3. Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés pendant la manifestation tant par lui-même que par ses prestataires/participants ou invités et s'engage à en supporter les coûts de remise en état, ou de leur indemnisation.

6-4. En cas d'exposition, congrès, foire, salon ou tout autre événement de nature similaire, la Société ne sera en aucun cas responsable des biens ou objets confiés ou exposés dans ses locaux. Il appartient au Client de vérifier que tous les exposants ont souscrit une assurance couvrant leur responsabilité civile et/ou une garantie tous dommages pour les biens leur appartenant ou à ceux confiés.

ARTICLE 7 - ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS - FORCE MAJEURE

La Société pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de la Société, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

ARTICLE 8 - DONNÉES PERSONNELLES - FICHIERS ÉLECTRONIQUES - PROTECTION DE LA VIE PRIVÉE

Les informations relatives au Client qui sont recueillies sont utiles au traitement de sa commande et font l'objet d'un traitement informatique destiné à permettre à la société d'améliorer et personnaliser nos offres (actions de fidélisation, prospection commerciale, enquête de satisfaction, etc.).

Ces informations sont conservées pour une durée indéterminée.

Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, et au règlement général sur la protection des données (RGPD) le Client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, de suppression, et de portabilité des données qui le concernent, qu'il peut exercer en adressant sa demande à la Société.

Le Client pourra également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant, et en cas de litige introduire un recours auprès de la CNIL.

ARTICLE 9 - ENGAGEMENT DES PARTIES EN MATIÈRE DE LA LUTTE ANTICORRUPTION

Chaque Partie présent Contrat, atteste ne pas avoir offert ou promis d'offrir, donné, autorisé, sollicité ou accepté toute avantage indu de quelque sorte que ce soit en vu de la conclusion du contrat et s'y engage pendant toute sa durée, et plus généralement s'engage à respecter les lois et règlements en vigueur en matière de la lutte anticorruption.

ARTICLE 10 - RÉCLAMATIONS

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par lettre recommandée avec accusé de réception à la Société dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

ARTICLE 11 - LITIGES

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de situation du siège social de la Société.



LAURENT
P A R I S

Jours d'ouverture

Déjeuner : Lundi au Vendredi, de 12h30 à 14h

Dîner : Lundi au Samedi, de 19h30 à 22h30

Fermé samedi midi, dimanche et jours fériés

www.le-laurent.com

Contact : +33 1 42 25 00 39

info@le-laurent.com



LAURENT

P A R I S



Restaurant Laurent
41, avenue Gabriel
75008 Paris

Accès Métro
Station : Champs-Élysées Clémenceau
Lignes 1 ou 13
Service Voiturier

