

LAURENT

P A R I S



Un lieu unique pour un mariage unique





LAURENT

P A R I S



◆

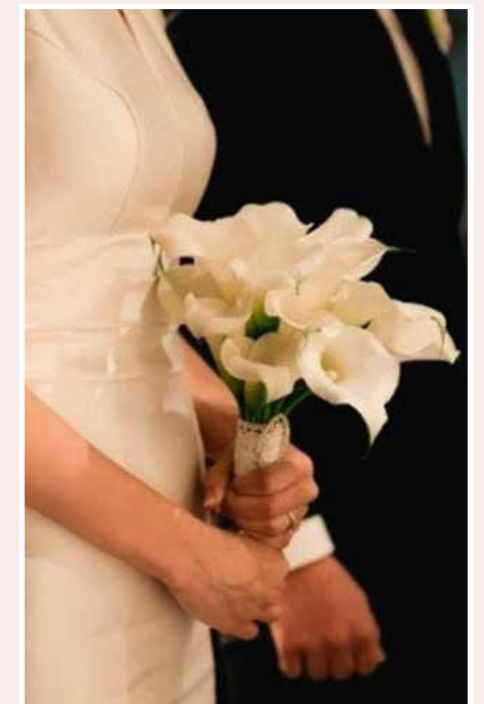
Le plus beau jour de votre vie
dans un lieu empreint d'histoire,
au cœur des Champs-Élysées.

Pavillon de chasse de Louis XIV,
puis guinguette sous la Révolution,
un endroit depuis l'origine
voué à l'art de recevoir.

Que vous rêviez d'une grande réception
ou d'un dîner ou déjeuner plus intime,
nos équipes feront de ce jour
un souvenir inoubliable.

◆

Privatisation	4
La Maison Laurent	5
Le Restaurant	6
Les salons particuliers	7
Salon Gabriel et terrasse attenante	8
Salon Matignon et Marigny	9
Salon Élysée et Impérial	10
Nos Menus Mariage	11-13
Services personnalisés	14-15
Conditions générales de vente	16-19
Informations pratiques	20



PRIVATISATION

Les Champs-Élysées à Paris,
une ville romantique qui
vous enchantera dans
un cadre exceptionnel

LA MAISON LAURENT

L'exclusivité de la Maison Laurent
pour célébrer un moment exceptionnel !



Capacité assise



150

Debout



300

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

LE RESTAURANT



Bercée par la lumière naturelle, la salle du restaurant s'éclaire au fil des saisons. Elle se privatise dès 8h jusqu'à 200 personnes.

Salle restaurant - 150 m²

Capacité assise Debout

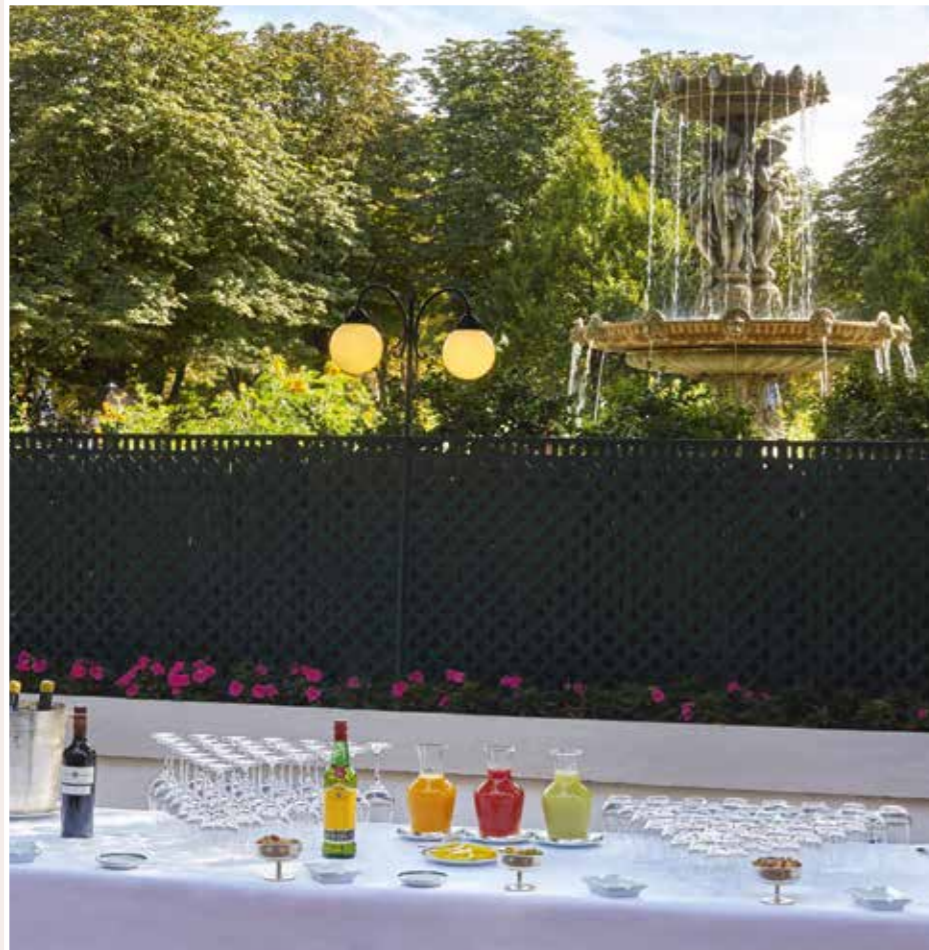
	
150	200

LES SALONS PARTICULIERS



Laissez-vous séduire par nos salons particuliers, très cosy et plein de charme, qui sauront faire de votre mariage un instant précieux.

LE JARDIN



Le jardin attenant à la salle du restaurant est un véritable havre de paix. Le ruissellement de la Fontaine et son environnement naturel vous procurent un sentiment de plénitude.



SALON GABRIEL

Le salon Gabriel s'ouvre sur une vaste terrasse ombragée, dès les beaux jours. À l'intérieur, élégance, charme et tranquillité sont de mise.



Salon Gabriel - 40 m²
1^{er} étage

Capacité assise		Debout
		
32	40	50

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

Terrasse - 100 m²

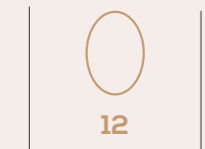


SALON MATIGNON

Idéal pour un repas en petit comité. Agrémenté d'un ravissant balcon à colonnades face aux jardins des Champs-Élysées, le cadre se veut enchanteur et inattendu pour le VIII^e arrondissement.

Salon Matignon - 18 m²

Capacité assise



SALON MARIGNY

Le salon Marigny se démarque par ses somptueuses moulures et portes galbées.

Un lieu raffiné en harmonie avec la vue sur les loges du Théâtre Marigny.

Salon Marigny - 28 m²

Capacité assise		Debout
		
14	16	30



SALON ÉLYSÉE

Le salon Elysée se veut à la fois élégant et feutré, avec son mobilier d'époque Directoire et sa vue sur les marronniers centenaires et les Champs Elysées. Résolument romantique et raffiné.

Salon Elysée - 30 m²

Capacité assise



20



24

Debout



40



SALON IMPÉRIAL

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



Salon Impérial - 54 m²
rez-de-chaussée

Capacité assise



40



60

Debout



60

NOS MENUS MARIAGE

Élaborés par notre Chef Étoilé



Menu Romantique

à 240 € ttc/pers

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives
À partir de 10 personnes servi en salon privé, privatisation du restaurant : nous consulter

Apéritif (30 minutes)

Champagne Laurent blanc de blancs (1 bouteille de 75cl pour 4 personnes)

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

Accompagné de 5 Pièces cocktail

Mise en bouche

Entrées

Araignée de mer en ses sucs en gelée, crème de fenouil
ou

Petits pois en velouté glacé, caviar, perles de lulo, panna cotta à la citronnelle (Printemps/Été)
Oignons doux confits et caramélisés, crème légère de pomme 'Charlotte'
truffe d'Alba ou Noire selon la saison (Automne/Hiver)
ou

Foie de canard poêlé, puis laqué au Sauternes, mangue rôtie au gingembre et green meat passion

Poissons

Turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée
ou

Darne de bar sauvage poché au lait parfumé au poivre de Timur, riz de Camargue relevé, sauce à l'ortie et à l'huile

OU

Viandes

Volaille de Bresse farcie au foie gras, gratin de macaronis, garniture de saison
ou

Filet de selle d'agneau de Lozère rôti, tortellini aux fèves et ricotta, chips de légumes, parmesan (Printemps/Été)
Agneau de lait des Pyrénées grilloté aux pignes de Pin, pommes de terre à la cendre (Hiver)
Automne : nous consulter

Desserts

Millefeuille aux fruits de saison ou au chocolat, élaboré par notre Chef Pâtissier
ou

Palet cacao, crémeux aux fruits de la passion, sorbet exotique et gingembre
ou

Omelette norvégienne de saison

Café ou Thé, mignardises et chocolats

Notre Chef Sommelier vous suggère :

(1 bouteille de 75cl pour 3 personnes)

AOP Chablis 1^{er} Cru "Montée de Tonnerre", JM Raveneau - AOP Château Canon Péresse, Canon Fronsac
Millésime à préciser selon la date de votre mariage

Eaux minérales plate et gazeuse (1 bouteille d'1 L pour 2 personnes)

Valable toute l'année, certains produits sont susceptibles d'être modifiés selon la saison

Menu Prestige

à 280 € ttc/pers

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives
À partir de 10 personnes servi en salon privé, privatisation du restaurant : nous consulter

Apéritif (30 minutes)

Champagne Laurent blanc de blancs (1 bouteille de 75cl pour 4 personnes)

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

Accompagné de 8 Pièces cocktail

Mise en bouche

Entrées

Homard et ses sucs fondants, fenouil croquant, coing à la vanille, chips de choux fleur, vinaigrette aux fruits de la passion
ou

Foie de canard poêlé, puis laqué au Sauternes, mangue rôtie au gingembre et green meat passion
ou

Morilles ou Girolles juste saisies, lasagne aux herbes, jaune d'œuf fumé à peine coulant, garniture selon la saison (Printemps/Été)
ou

Jaune d'œuf coulant sous un 'Tortellini' bouillon de poulet, truffe d'Alba ou Noire selon la saison (Automne/Hiver)

Poissons

Turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée
ou

Filets de sole épais pochés au lait, nappés d'une mousseline citronnée, Gnocchi pomme de terre gratinée

Viandes

Pièce de bœuf servie en aiguillettes, pommes soufflées « Laurent », jus aux herbes
ou

Volaille de Bresse cuite doucement dans un bouillon corsé, Albuféra, garniture selon la saison

Desserts

Gâteau de Mariés aux fruits de saison ou au chocolat, élaboré par notre Chef Pâtissier
ou

Crémeux de chocolat noir et poire au thé, glace Earl Grey
ou

Vacherin acidulé aux agrumes et pomme verte, chantilly vanillée

Café ou Thé, mignardises et chocolats

Notre Chef Sommelier vous suggère :

(1 bouteille de 75cl pour 3 personnes)

AOP Chablis Grand Cru Valmur - AOP Château Armens Saint Émilion Grand Cru
Millésime à préciser selon la date de votre mariage

Eaux minérales plate et gazeuse (1 bouteille d'1 L pour 2 personnes)

Valable toute l'année, certains produits sont susceptibles d'être modifiés selon la saison

Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons
une sélection de pièces cocktail au choix :

Gougères - Toast rôti au thon - Pomme d'amour au foie gras - Tartelette guacamole saumon
Gambas croustillante au basilic - Sushi à la mangue - Pizza tomate - Cigarette au comté
Ceviche de daurade - Crémeux d'œuf

Et pour sublimer votre union nous vous proposons...

Le Menu Romantique à 240€ :

Forfait Vin Premium avec :
AOP Pernand Vergelesses, AOP Laleure Piot
AOP Domaine de L'A Castillon Côtes de Bordeaux

Par personne : 20 € ttc
Millésime à préciser selon la date de votre mariage
Sous réserve de disponibilité de stock

Le Menu Prestige à 280€ :

Forfait Vin Premium avec :
AOP Auxey Duresses Les Hautes Lafouge
AOP Château Clauzet Saint Estéphe

Par personne : 20 € ttc
Millésime à préciser selon la date de votre mariage
Sous réserve de disponibilité de stock

Notre très belle sélection de DIGESTIFS :

Calvados Domfrontais
Cognac Groperrin
Nos Vieux Armagnac Auban

Fines bulles de CHAMPAGNE pour agrémenter le final : Nous consulter

SERVICES PERSONNALISÉS

Inclus dans la prestation

Agencement de la salle avec tables ovales de 8 à 12 personnes,
habillage des tables avec nappage blanc, serviettes blanches
Location d'un salon privé offerte pour 10 personnes minimum
Décoration florale classique
Impression de Menus 'Laurent Paris', chevalets de table nominatifs, plan de table
Vestiaire
Voiturier
Repas test offert pour 2 personnes pour toute commande
confirmée en privatisation, à partir de 80 personnes

Autres suggestions

Service de fromage :
Fromages frais et affinés de chez Quatrehomme vous sont proposés à 25€ par convive

Croquembouche :
Sur la base de 3 choux, 15€ par convive

Pièce montée :
Nous consulter

Open bar pendant la soirée dansante :
Vins blancs, vins rouges, sodas, eaux minérales, Whiskies, Vodka, Gin : facturation à la consommation

Frais du personnel :
Au-delà de 1 heure du matin vous avez la possibilité de poursuivre votre soirée jusqu'à 3 heures du matin,
avec un supplément à prévoir de 10% par heure du montant total de la manifestation

Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour peaufiner votre mariage :

Décoration florale sur mesure
Animation musicale
Piste de danse
Arts de la table sur mesure
Housses de chaises
Hôtesse accueil
Baby-sitting
Location de voiture

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
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 privatif 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



Restaurant Laurent
41, avenue Gabriel 75008 Paris

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

www.le-laurent.com
Contact : +33 1 42 25 00 39
info@le-laurent.com

Jours d'ouverture
Déjeuner : du Lundi au Vendredi
Dîner : du Lundi au Samedi
Fermé samedi midi, dimanche et jours fériés

