

# MENU GROUPES

Menu de groupe et séminaire uniquement - 10 personnes  
Même choix pour l'ensemble du groupe si choix multiple, supplément de 4 € TTC/pers.

**Entrée, plat, dessert 30€ TTC/pers. (Hors Boissons)**

**AUTOMNE - HIVER  
2021 - 2022**



## ENTRÉE AU CHOIX

- Terrine de foie gras, pain d'épices toasté et confit de figues
- Tartare de St Jacques et St Pierre mariné au jus d'agrumes
- Feuilleté de ris de veau aux cèpes

## PLATS

- Filet de sandre, sauce champagne, riz sauvage et poivrons confits
- Emincé de magret de canard sauce au miel de montagne et gentiane, lentilles blondes de Champeix et julienne
- Noix de veau et sa crème morilles, écrasé de pommes de terre

## DESSERTS

- Dessert au choix (carte)

## EXEMPLES DE SUPPLÉMENTS (PRIX PAR PERSONNE)

- Assiette de fromages (trio de fromages locaux) : 5€ TTC

Nom du groupe :

.....

Contact :

.....

Téléphone :

.....

Date de la prestation :

.....

Nombre d'adultes :

.....

Nombre d'enfants (-12ans) :

.....

**FORMULE ENFANT : 12 €**  
(5 à 12 ans – gratuit moins 5 ans)  
Menu enfant classique

*OU Pour une autre formule (ex : menu identique en demi-portion), nous consulter*

À.....

Le .....

« Bon pour accord », signature

(La signature implique l'acceptation des Conditions Générales de Vente en page suivante)

ARCHIPEL VOLCANS - 19 ROUTE DE CLERMONT - LASCHAMPS - 63122 SAINT-GENÈS CHAMPANELLE

04 73 62 15 15

info@archipel-volcans.com

www.archipel-volcans.com

Labels :



Travaux  
cofinancés  
par :



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

## GENERALITES

Le client reconnaît avoir pris connaissance et déclare expressément accepter les conditions générales de vente dès lors qu'une commande est passée. En ce sens, le Client accepte sans réserve l'intégralité des stipulations prévues dans ces dites Conditions, à l'exclusion de toutes autres.

## DEVIS - COMMANDE

Les réservations sont définitives à réception :

- de la confirmation écrite du client. Le client retournera à Archipel Volcans sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature.

## GARANTIE DE COUVERTS

A défaut de ces pièces la société se réserve le droit d'annuler l'option sans autre préavis.

La composition du menu (un choix unique pour l'ensemble des convives) doit être communiquée au Restaurant au moins 14 jours avant la date de la prestation. Toute modification de commande devra intervenir au minimum 7 jours avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Restaurant dans ce même délai de 7 jours et sera retenu comme base minimum de facturation, et ce, même si, le jour de la prestation, le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, si le nombre de convives est supérieur, la facturation sera établie sur le nombre réel réalisé et servi.

## TARIFS ET CONDITIONS PARTICULIERES

Tarifs susceptibles d'évoluer en fonction de la hausse des taux de TVA ou des matières premières.

Les devis sont valables 3 mois à compter de la date d'envoi au client.

Les montants mentionnés sont les tarifs applicables pour l'année en cours. Tous nos prix s'entendent TTC sur une base de 20 adultes minimum.

Les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit : 10 % pour les prestations alimentaires et boissons « soft » et 20 % pour toutes les boissons alcoolisées, animation, service et location de matériel. Toute augmentation de TVA survenue entre la commande et la date de votre venue sera répercutée automatiquement et sans préavis sur la facture finale.

Nos prestations comprennent la vaisselle, le nappage et le service. La décoration de la salle n'est pas incluse.

Votre décoration de table devra nous être parvenue la veille de la réception. Nous nous chargerons de la mettre en place.

## CONDITIONS DE REGLEMENT ET RETARD DE PAIEMENT

Sauf accord particulier, les règlements seront échelonnés de la manière suivante : Solde à réception de la facture.

Aucun escompte ne sera accordé. Tout retard de paiement total ou partiel entraînera l'application d'une pénalité de retard correspondante au taux d'intérêt légal majoré de 10 points. En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 80 € sera exigée en cas de non-respect des conditions de règlement.

## ANNULATION DE COMMANDE

Toute annulation intervenant :

- avant 3 mois, sera facturée 20% du montant TTC de la facture ;
- entre 3 mois et 1 mois, sera facturée 50 % du montant TTC de la facture ;
- moins d'1 mois ouvré avant la date de la prestation, sera facturée 80 % du montant TTC de la facture.

## DEGRADATIONS

Tous dommages (vaisselle, matériel...) occasionnés lors de la prestation, par le Client et ses participants, seront facturés selon notre barème.

Le parking d'Archipel Volcans est non surveillé. Aussi, nous ne pourrions être tenu responsable des vols ou dégradations des biens des clients.

## CAUTION

Dans certains cas, une caution peut être demandée au client.

Si aucun dégât n'est constaté, cette dernière sera rendue dans son intégralité. Si, au contraire, des dégradations ont été commises (casse, destruction de matériel...), tout ou partie de la caution sera conservée en proportion des coûts engendrés.

## RECLAMATIONS

Aucune réclamation sur la prestation ne sera prise en compte passé un délai de 5 jours. Toute réclamation devra être formulée par écrit et adressée à : **Archipel Volcans – 19 route de Clermont – Village de Laschamps – 63122 Saint Genès Champagnelle.**

Archipel Volcans s'engage à répondre dans un délai de 5 jours.

A défaut d'un accord amiable, tout litige relèvera de la seule compétence du Tribunal de Clermont-Fd, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société « Archipel Volcans ».

**ARCHIPEL VOLCANS - 19 ROUTE DE CLERMONT - LASCHAMPS - 63122 SAINT-GENÈS CHAMPANELLE**

**04 73 62 15 15**

**info@archipel-volcans.com**

**www.archipel-volcans.com**

