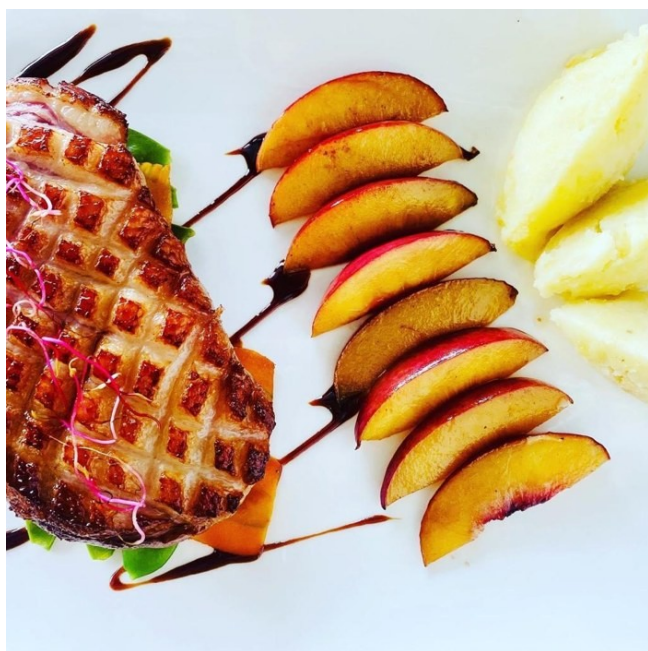


LE COCKTAIL DÎNATOIRE

BY LES SENS IL & ELLE



Sur place, restaurant privatisé • À emporter

INFOS & RÉSERVATIONS

Restaurant Les Sens Il & Elle

66, Avenue du Général Grollier — 34570 Pignan

04 67 17 00 96 — 06 65 75 69 10

sfc.lessens@gmail.com

NOS FORMULES

Vous composez librement votre cocktail parmi l'ensemble de nos pièces.

Formule	Pièces	Composition	Sur place	À emporter
L'Apéritif	8	5 froides · 2 chaudes · 1 sucrée	20 €	18 €
Le Cocktail	12	7 froides · 3 chaudes · 2 sucrées	28 €	25 €
Le Dîatoire	16	9 froides · 4 chaudes · 3 sucrées	36 €	32 €
Le Prestige	20	11 froides · 5 chaudes · 4 sucrées	45 €	40 €

Prix en euros TTC par personne. Minimum 10 personnes.

Tarif enfant de 4 à 12 ans : la moitié du prix de la formule retenue, soit 10 €, 14 €, 18 € ou 22,50 € sur place, et 9 €, 12,50 €, 16 € ou 20 € à emporter. Gratuit jusqu'à 4 ans inclus.

Comment composer votre cocktail

- Vous choisissez autant de références que votre formule compte de pièces : chaque convive reçoit une pièce de chaque référence retenue.
- Les pièces froides se choisissent parmi les mini sandwiches, les verrines et les feuilletés.
- Vous pouvez doubler une référence plutôt que d'en choisir une nouvelle.
- Nous vous conseillons de réserver au moins deux références végétariennes par formule.

Les options

Option	Prix TTC	Unité
Plateau de fromages et charcuterie	5 €	par personne
Pièce signature : foie gras maison ou saumon fumé	3 €	par pièce
Coupe de crémant supplémentaire	5 €	par coupe
Droit de bouchon champagne	10 €	par bouteille

Privatisation du restaurant

La privatisation du restaurant vous est offerte à partir de 20 adultes le midi, 25 adultes du lundi au jeudi soir et 30 adultes du vendredi au dimanche soir. En deçà de ces seuils, un forfait de privatisation s'applique : voir nos conditions en fin de document.

Vente à emporter

Votre cocktail est préparé et dressé sur plateaux jetables, prêts à être servis, à retirer au restaurant à l'horaire convenu. Les pièces chaudes disponibles à emporter sont signalées par le symbole ♦ : elles se réchauffent au four sans perdre leur tenue.

NOS PIÈCES

V : végétarien · SG : sans gluten · ♦ : disponible à emporter

MINI SANDWICHES — pièces froides

Pain bagnat au thon
Jambon Serrano et piment d'Espelette
Wrap de saumon fumé et fromage frais
Wrap de poulet et avocat
Club poulet César et parmesan
Bagel pastrami, cornichon et moutarde
Wrap végétarien, houmous et légumes grillés V
Pain viennois, rillettes de sardine au citron
Mini pan bagnat chèvre, miel et noix V

VERRINES — pièces froides

Avocat et crevette
Lentilles, chorizo et féta
Magret fumé, poire et bleu d'Auvergne
Tiramisu d'olives et biscuit noisette V
Houmous et légumes croquants V · SG
Gaspacho andalou et chantilly au basilic V · SG
Tartare de saumon, aneth et citron vert SG
Mousse de betterave et chèvre frais V · SG
Taboulé de chou-fleur, grenade et menthe V · SG
Velouté de saison et croûtons V

FEUILLETÉS — pièces froides ou tièdes ♦

Tapenade V
Jambon et emmental
Saucisse et moutarde
Bleu et noisette V
Pizza V
Feuilleté chèvre et miel V
Allumette anchois et parmesan
Mini quiche lorraine
Palmier tomate et basilic V
Torsade pesto et pignons V

PIÈCES CHAUDES

Brochette de bœuf aux saveurs d'Asie
Brochette de magret à l'orange
Brochette de gambas et chorizo
Brochette de lieu noir au sésame
Mini cheeseburger
Crevette croustillante
Arancini de risotto, cœur mozzarella v
Croquette de brandade de morue
Falafel, sauce yaourt et menthe v
Mini burger de canard confit
Accras de morue ♦
Nems de poulet ou de légumes ♦
Samoussa de légumes au curry v · ♦

BOUCHÉES SUCRÉES

Tartelette au citron
Macaron SG
Mousse au chocolat SG
Tiramisu
Entremet au chocolat
Chou craquelin à la vanille
Brownie aux noix de pécan
Panna cotta aux fruits rouges SG
Financier pistache et framboise
Mini cannelé

Nous travaillons des produits frais et de saison : notre carte est susceptible d'évoluer selon les arrivages. Toute allergie ou tout régime particulier doit nous être signalé à la commande ; la liste des allergènes est disponible sur demande.

NOS FORMULES BOISSONS

Service sur place uniquement. Prix en euros TTC par personne.

Formule	Prix	Contenu
Sans alcool	6 €	Jus de fruits, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Fanta, eaux plate et gazeuse, et un mocktail maison
Classique	10 €	Softs et eaux, vin rouge ou rosé (1 pichet de 75 cl pour 4), bière pression (1 demi pour 2)
Cocktail	15 €	Formule Classique avec vin (1 pichet de 75 cl pour 3) et un cocktail maison, avec ou sans alcool
Prestige	20 €	Formule Cocktail et une coupe de crémant servie à l'arrivée

Vins : Cellier du Pic, IGP Pays d'Oc. Cocktail maison : mojito, avec ou sans alcool.

Bon à savoir

- Chaque formule est limitée à 4 verres par personne au midi et 5 verres le soir, toutes boissons confondues.
- Au-delà de ce plafond, les consommations sont facturées au tarif de la carte.
- En l'absence de formule boissons, l'ensemble des consommations est facturé au tarif de la carte.
- Aucune boisson extérieure n'est admise, à l'exception du champagne, soumis à un droit de bouchon de 10 € par bouteille.
- La formule Sans alcool est également proposée aux enfants, quelle que soit la formule retenue par le groupe.

NOS CONDITIONS

Les Sens Il & Elle — 66, Avenue du Général Grollier, 34570 Pignan
Tél. : 04 67 17 00 96 — Port. : 06 65 75 69 10 — sfc.lessens@gmail.com

1. Privatisation offerte

Le restaurant vous est entièrement réservé, sans frais de location, à partir de :

- 20 adultes au service du midi
- 25 adultes le soir, du lundi au jeudi
- 30 adultes le soir, du vendredi au dimanche

En dessous de ces seuils, la privatisation reste possible avec un minimum de consommation garanti de 500 € HT au midi et le soir du lundi au jeudi, et de 800 € HT du vendredi au dimanche. Si le montant consommé est inférieur, la différence est facturée sous la forme d'un forfait de privatisation. Capacité maximale : 50 personnes en format cocktail.

Les repas de groupe sans privatisation du restaurant ne sont pas soumis à ce minimum de consommation.

2. Inclus dans la prestation sur place

Mise en place de la salle, vaisselle et verrerie, service assuré par notre équipe.

3. Horaires

- Midi : de 12h00 à 14h00
- Soir : de 20h00 à 23h00

Toute heure supplémentaire, entamée ou non, est facturée 150 € TTC, sous réserve d'accord préalable et dans le respect de la tranquillité du voisinage. L'accès à la salle pour l'installation de votre décoration est possible 1 heure avant le début de la prestation.

4. Nombre de convives

Le nombre définitif est à confirmer au plus tard 7 jours avant la date. La facturation est établie sur ce nombre, même en cas d'absence le jour J. Une augmentation reste possible jusqu'à 3 jours avant, selon nos disponibilités.

Tarif enfant : la moitié du prix de la formule retenue pour les enfants de 4 à 12 ans, soit 10 €, 14 €, 18 € ou 22,50 € sur place, et 9 €, 12,50 €, 16 € ou 20 € à emporter. Gratuit jusqu'à 4 ans inclus. Au-delà de 12 ans, le tarif adulte s'applique. Les enfants sont comptabilisés dans le nombre de convives facturés, mais ne sont pas pris en compte dans les seuils de privatisation, exprimés en nombre d'adultes.

5. Vente à emporter

Toute commande à emporter doit nous parvenir au plus tard 7 jours avant la date de retrait. L'horaire de retrait est convenu avec vous et confirmé sur le devis. Les contenants et plats de présentation sont à usage unique : aucun matériel n'est à restituer.

Dès la remise de votre commande, la conservation des produits relève de votre responsabilité : placez immédiatement au réfrigérateur, entre 0 et +3 °C, les préparations qui ne sont pas consommées sans délai, consommez l'ensemble des produits dans les 24 heures et ne recongelez jamais un produit livré.

6. Menu et allergies

Nous travaillons des produits frais et de saison : la composition peut être ajustée selon les arrivages, à qualité et quantité équivalentes. Toute allergie ou tout régime particulier doit être signalé au moment de la confirmation de la commande. La liste des allergènes est disponible sur demande.

7. Tarifs

Prix en euros TTC. TVA de 10 % sur la restauration et les boissons sans alcool, 20 % sur les boissons alcoolisées. Les formules incluant une boisson alcoolisée font l'objet d'une ventilation de TVA entre ces deux taux. Tarifs HT disponibles pour la clientèle professionnelle. Devis valable 30 jours à compter de son émission.

8. Réservation et paiement

La réservation devient ferme à réception du devis signé, revêtu de la mention « Bon pour accord », accompagné d'un acompte de 50 %. Le solde est réglé le jour de la prestation ou du retrait. Moyens de paiement acceptés : carte bancaire (hors American Express), espèces et virement. Le règlement en espèces est plafonné à 1 000 € pour un particulier résidant fiscalement en France.

9. Annulation

- Plus de 30 jours avant la date : acompte intégralement remboursé
- De 30 à 8 jours avant la date : acompte conservé
- Moins de 8 jours avant la date : 100 % du montant total dû

En cas de force majeure ou d'impossibilité d'exploitation de notre part, la prestation est reportée à une date convenue ensemble, ou l'acompte est intégralement remboursé, sans autre indemnité.

10. Musique, décoration et responsabilité

La sonorisation ou l'intervention d'un DJ extérieur sont autorisées, sous réserve du respect de la réglementation relative aux nuisances sonores et de l'arrêt de la diffusion à l'heure de fin de prestation. La décoration est installée et retirée par le client, qui laisse les lieux dans leur état initial. Le client est responsable des dégradations causées par ses invités ; toute détérioration est facturée au coût de remise en état. Le restaurant décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'effets personnels.

11. Droit de rétractation et médiation

Conformément à l'article L221-28 du Code de la consommation, le droit de rétractation ne s'applique pas aux prestations de restauration fournies à une date déterminée ni aux biens susceptibles de se détériorer rapidement.

Conformément à l'article L612-1 du Code de la consommation, vous pouvez recourir gratuitement au service de médiation [NOM DU MÉDIATEUR] dont nous relevons : [SITE INTERNET] ou [ADRESSE POSTALE].

Bon pour accord — Date et signature du client :

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool aux mineurs est interdite.

SARL SFC — Les Sens Il & Elle — SARL au capital de 5 000 € — SIRET 849 898 705 00017

RCS Montpellier 849 898 705 — TVA FR08849898705 — Code NAF 5610A