

Guide Restauration



Nom de l'événement :

Dates :

Contact : F-B.EXPO@nice-acropolis.com

Vos contacts

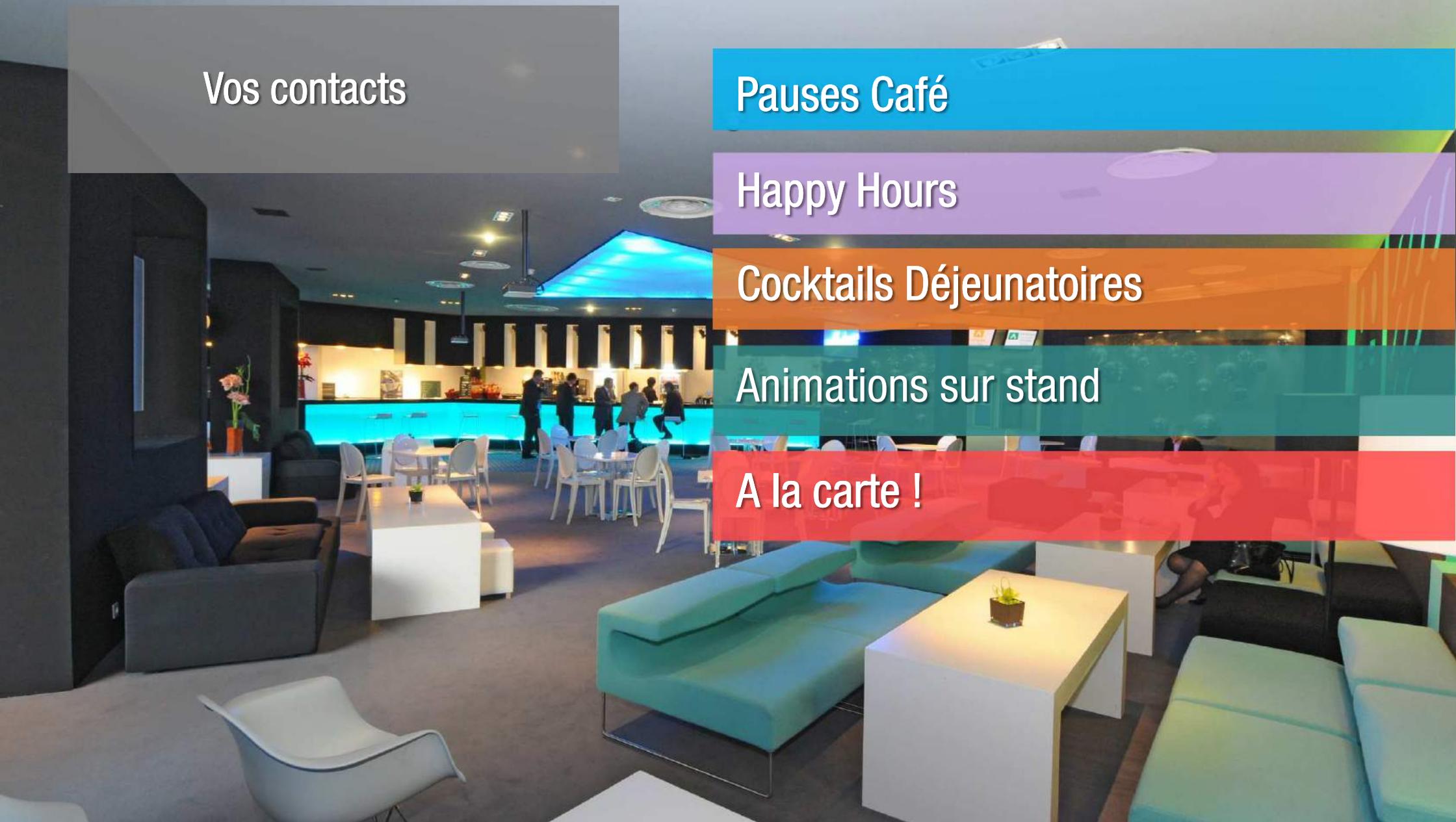
Pauses Café

Happy Hours

Cocktails Déjeunatoires

Animations sur stand

A la carte !



Pauses Café

Pause café permanente 4h

(matin ou après-midi au choix)

Minimum 10 personnes

1 rafraîchissement

PRIX PAR PERSONNE : 8,00 €HT

Les rafraîchissements sont effectués toutes les 2 heures.

Pause café permanente 8h

Minimum 10 personnes

3 rafraîchissements

PRIX PAR PERSONNE : 11,00 €HT

Les rafraîchissements sont effectués toutes les 2 heures.



Formule tout compris

Pause café matin

(pour 10 pers.) comprenant :

- 2 thermos de café 1L
- 1 thermos de thé 1L
- 2 eaux minérales plate 1,5L
- 1 jus d'orange 1L
- 1 jus de pamplemousse 1L
- 25 mini-viennoiseries

PRIX PAR PERSONNE : 6 €HT

Tarif comprenant la livraison des produits, les serviettes, les sucres et le service jetable/recyclable. TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.

Formule tout compris

Pause café après-midi

(pour 10 pers.) comprenant :

- 2 thermos de café 1L
- 1 thermos de thé 1L
- 1 eau minérale plate 1,5L
- 1 eau minérale gazeuse 1,5L
- 1 jus de pomme 1L
- 1 jus d'ananas/multi-fruits 1L
- 25 petits biscuits sucrés

PRIX PAR PERSONNE : 6 €HT

Tarif comprenant la livraison des produits, les serviettes, les sucres et le service jetable/recyclable. TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.



Formule à la carte

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| - Thermos de café 1L | 15,30 €HT |
| - Thermos de thé 1L | 15,30 €HT |
| - Eau minérale plate ou gazeuse 1L | 4,50 €HT |
| - Eau minérale plate ou gazeuse 0,5L | 2,95 €HT |
| - Jus de fruits 1L | 5,10 €HT |
| - 25 mini-viennoiseries | 31,62 €HT |
| - Corbeille de fruits frais 15 pers. | 46,95 €HT |
| - Brochette de fruits frais | 2,04 €HT/unité |

Tarif comprenant la livraison des produits, les serviettes, les sucres et le service jetable/recyclable.

TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.



Happy Hours

Votre moment détente à partir de 17h sur votre stand

L' « Apéro »

Apéritif (min.20 pers.) comprenant:

- Chips
- Cacahuètes
- Olives

> Boisson : inclus eau/jus/soft

PRIX PAR PERSONNE : 8,00 €HT

Tarif comprenant la livraison des produits, le nappage, les serviettes cocktail, le matériel complet jetable/recyclable.
TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.

Le « Wine and Cheese »

Apéritif (min.20 pers.) comprenant:

- Assortiments de fromages
(5 pièces salées)
- Corbeille de crudités,
sauce provençale

> Boisson : inclus eau/jus/soft

PRIX PAR PERSONNE : 15,50 €HT

Tarif comprenant la livraison des produits, le nappage, les serviettes cocktail, le matériel complet jetable/recyclable.
TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.

Le « Tapas »

Apéritif (min.20 pers.) au choix :

- Niçois (voir détails page suivante)
- Italien (voir détails page suivante)
- Espagnol (voir détails page suivante)

> Boisson : inclus eau/jus/soft

PRIX PAR PERSONNE : 19,00 €HT

Tarif comprenant la livraison des produits, le nappage, les serviettes cocktail, le matériel complet jetable/recyclable.
TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.



Happy Hours

Votre moment détente à partir de 17h sur votre stand

Le Tapas « Niçois »

- Tartelette Ratatouille,
- Beignets de fleurs de courgettes du pays ou beignets d'aubergines (selon saison),
- Mini farcis Niçois,
- Mini pan bagnat Niçois,
- Chips Socca,
- Mini salade Niçoise.

Le Tapas « Italien »

- Pique froid tomate, mozzarella et pesto,
- Mini salade italienne (Gressins, jambon de Parme, tomates séchées,
- Antipasti : légumes grillés et marinés,
- Focaccia Milanaise,
- Pointe d'asperge et vieux parmesan,
- Mini bruschetta, concassé de tomates et basilic frais de Toscane.

Le Tapas « Espagnol »

- Tortilla de pommes de terre,
- Beignets de calamars frits,
- Mini poivrons froids farcis aux piquillos,
- Feuilletés au chorizo,
- Piments farcis au chèvre frais et tapenade sur toasts frottés à l'ail,
- Chiffonnade de lomo.



Happy Hours

Votre moment détente à partir de 17h sur votre stand

Option alcool au choix (TVA 20%) :

- Bière (type Heineken ou 1664)
1 bouteille/pers **1,50 €HT / pers.**
- Vins Côte de Provence Rouge/Blanc/Rosé
1 bouteille pour 4 pers. Verrerie incluse **2,50 €HT / pers.**
- Prosecco Blanc
1 bouteille pour 6 pers. Verrerie incluse **3,50 €HT / pers.**
- Champagne
1 bouteille pour 6 pers. Verrerie incluse **4,50 €HT / pers.**

Suppléments :

- Matériel en porcelaine **0,80 €HT / pers.**
- Service (serveur) **38,00 €HT /heure**

Tarif comprenant la livraison des produits, le nappage, les serviettes cocktail, le matériel complet jetable/recyclable.
TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.

Cocktails Déjeunatoires

Moment de gastronomie et de plaisir à l'heure du déjeuner

9 pièces (dont 6 pièces salées) / Min. 20 pers.

Descriptif sur demande

- 2 pièces cocktails
- 2 canapés
- 1 mini-sandwich
- 1 mini-salade
- 3 pièces sucrées

PRIX PAR PERSONNE : 17,50 €HT

Tarif comprenant la livraison des produits, le nappage, les serviettes cocktail, le matériel complet jetable/recyclable.
TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.

BOISSONS INCLUSES

Eau/jus/soft

Cocktails Déjeunatoires

Moment de gastronomie et de plaisir à l'heure du déjeuner

12 pièces (dont 10 pièces salées) / Min. 20 pers.

Descriptif sur demande

- 2 pièces sucrées (1 verrine + 1 mignardise)
- 2 mini-sandwichs
- 2 mini-salades
- 3 pièces cocktails
- 3 canapés

PRIX PAR PERSONNE : 24,50 €HT

Tarif comprenant la livraison des produits, le nappage, les serviettes cocktail, le matériel complet jetable/recyclable.

TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.

BOISSONS INCLUSES

Eau/jus/soft



Cocktails Déjeunatoires

Moment de gastronomie et de plaisir à l'heure du déjeuner

15 pièces (dont 12 pièces salées) / Min. 20 pers.

Descriptif sur demande

- 3 canapés
- 3 pièces cocktails
- 2 mini-salades
- 2 mini-sandwichs
- 2 pièces chaudes
- 3 pièces sucrées

PRIX PAR PERSONNE : 27,50 €HT

Tarif comprenant la livraison des produits, le nappage, les serviettes cocktail, le matériel complet jetable/recyclable.

TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.

BOISSONS INCLUSES

Eau/jus/soft

Cocktails Déjeunatoires

Moment de gastronomie et de plaisir à l'heure du déjeuner

Option alcool au choix :

- Bière (type Heineken ou 1664)
1 bouteille/pers. **1,50 €HT / pers.**
- Vins Côte de Provence Rouge/Blanc/Rosé
1 bouteille pour 4 pers. Verrerie incluse **2,50 €HT / pers.**
- Prosecco Blanc
1 bouteille pour 6 pers. Verrerie incluse **3,50 €HT / pers.**
- Champagne
1 bouteille pour 6 pers. Verrerie incluse **4,50 €HT / pers.**

Suppléments :

- Matériel en porcelaine **0,80 €HT / pers.**
- Service (serveur) **38,00 €HT / heure**

Tarif comprenant la livraison des produits, le nappage, les serviettes cocktail, le matériel complet jetable/recyclable.

TVA 10% en sus. Pas de personnel inclus.

Salées froides

Animations (min.50 pers.) :

- Foie Gras
- Découpe de Saumon Gravlax
- Dégustation d'huitres (selon saison)

Sur devis

Tarif comprenant le service, la mise en place des buffets et le matériel complet jetable/recyclable. Pas de personnel inclus.

Salées chaudes

Animations (min.50 pers.) :

- Risotto minute à la meule de parmesan
- Brochette de foie gras poêlée minute.

Sur devis

Tarif comprenant le service, la mise en place des buffets et le matériel complet jetable/recyclable. Pas de personnel inclus.

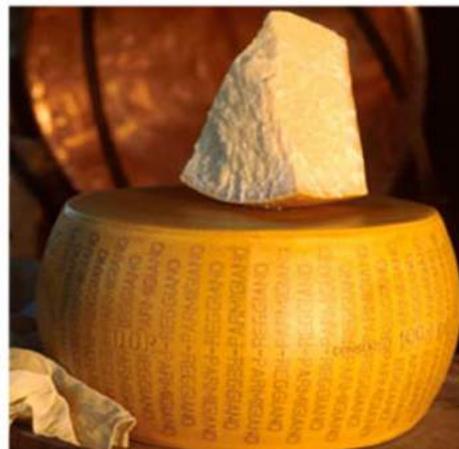
Sucrées

Animations (min.100 pers.) :

- Hiver :
Churros/Gaufres/Crêpes
- Été :
Frozen Yoghurt ou smoothies

Sur devis

Tarif comprenant le service, la mise en place des buffets et le matériel complet jetable/recyclable. Pas de personnel inclus.



A la carte !

Lunch Box

Entrée (au choix)

- Salade Niçoise
- Salade César au poulet
- Salade du Chef au poulet
- Bâtons de crudités & sauces
- Salade Grecque

Sandwich (au choix)

- Jambon & fromage
- Club poulet mayonnaise
- Saumon fumé
- Bacon, laitue & tomate
- Jambon de Parme & mozzarella, basilic
- Pan Bagnat
- Tomate, mozzarella & basilic

Dessert (au choix)

- 3 petits macarons
- Tarte poire & chocolat
- Panna Cotta & son coulis de fruits rouges
- Tiramisu
- Fruits frais
- Opéra

Prix : 17 € / panier – maximum 3 compositions de panier différentes par groupe.



VOLAILLE

Le Gourmand

- Mélimélo de légumes grillés, brochettes de tomates-mozzarella pesto,
- Suprême de volaille grillé, salade de pâtes aux légumes confits,
- Fromage,
- Suggestion du chef pâtissier,
- Petit pain et beurre inclus.

Prix par unité : 28 €HT

L'Oriental

- Salade de pois chiche et carotte, au cumin et curcuma,
- Courgettes à la menthe et zeste de citron, blanc de poulet grillé,
- Fromage,
- Suggestion du chef pâtissier,
- Petit pain et beurre inclus.

Prix par unité : 28 €HT

POISSON

L'Ethnique

- Crevette poêlées sur une salade de lentilles aux oranges,
- Cabillaud poché sur une salade de pommes de terre au safran et ail,
- Fromage,
- Suggestion du chef pâtissier,
- Petit pain et beurre inclus.

Prix par unité : 28 €HT

Le Méditerranéen

- Salade Grecque,
- Escalope de saumon grillé, taboulé oriental, petits légumes vapeur,
- Fromage,
- Suggestion du chef pâtissier,
- Petit pain et beurre inclus.

Prix par unité : 28 €HT

VEGETARIEN

Le Végétarien

- Salade de légumes composée de tomates cerise et légumes à l'huile,
- Taboulé boulgour et parmiggiana d'aubergines,
- Fromage,
- Suggestion du chef pâtissier,
- Petit pain et beurre inclus.

Prix par unité : 28 €HT



A la carte !



- | | |
|--|---------|
| - Pain surprise fromage - 36 pièces | 44,88 € |
| - Pain surprise charcuterie - 36 pièces | 44,88 € |
| - Pain surprise saumon - 36 pièces | 44,88 € |
| - Mini-lunch simple - 24 pièces | 44,88 € |
| - Mini-lunch composé - 24 pièces | 44,88 € |
| - Plateau canapés VIP - 48 pièces | 70,38 € |
| - Plateau de macarons assortis - 50 pièces | 60,18 € |
| - Plateau de mini-réduits sucrés - 57 pièces | 64,26 € |
| - Plateau de pizza - 96 pièces | 42,00 € |
| - Plateau de pissaladière - 96 pièces | 42,00 € |
| - Plateau de quiche lorraine - 96 pièces | 42,00 € |



Photos non contractuelles

- 
- Assiette de charcuterie - Beurre pain tranché -15 pers.
 - Bâtonnets de légumes façon Bagna-cauda avec ses sauces provençales -15 pers.
 - Assiette de mini-farcis assortis (tomate/courgettes/oignons/aubergines)-50 pièces
 - Sushi à la pièce

53,00 €HT

49,00 €HT

83,00 €HT

3,90 €HT / unité

Elisabeth MORGENTHALER

Responsable F&B

elisabeth.morgenthaler@nice-acropolis.com

+33 (0)4 93 92 83 15

Christof VAN BERENDONCK

Chargé de clientèle F&B

christof.vanberendonck@nice-acropolis.com

+33 (0)4 93 92 83 12

Nathalie SKANDUL

Assistante de Direction

nathalie.skandul@nice-acropolis.com

+33 (0)4 93 92 81 63



**MAKE
A DIFFERENCE**

Pour toute demande personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter.



Conditions
Générales
de Vente

Bons de
commande

SOCIETE D'EXPLOITATION DE L'ACROPOLIS DE NICE

1, Esplanade Kennedy - BP 4083 - 06302 NICE cedex 4 - FRANCE - Tél.: +33 (0)4 93 92 83 0
SA à Directoire et Conseil de Surveillance au capital social de 250 000 t - APE : 9004Z - SIREN : 493 387 997 RCS NICE



ARTICLE 1 - COMMANDE

1.1 - ADHÉSION AUX CONDITIONS GÉNÉRALES

Le fait pour le CLIENT de passer COMMANDE avec la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice implique l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de location et de vente.

1.2 - PASSATION DE COMMANDE

- Toute commande du CLIENT à la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice devra être passée par la signature d'un BON DE COMMANDE. Il en sera de même pour toute demande de modification de commande et pour toute commande supplémentaire.
- Toute commande ou demande de modification de commande du CLIENT à la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice devra être passée au minimum 15 jours calendaires avant le 1^{er} jour de montage/installation/livraison/prestation.
- Il ne sera consenti au CLIENT aucune déduction sur le montant de la COMMANDE pour toute demande de changement de matériel après une livraison conforme à celle-ci.
- Sauf conventions particulières contraires arrêtées avec notre service exposition, le règlement de la totalité du montant TTC de la COMMANDE devra être joint à celle-ci et sera payable par virement ou carte bancaire.

ARTICLE 2 - TARIFS

2.1 - TARIFICATION SPÉCIALE

Sauf accord particulier, le tarif hors taxes applicable est celui du BON DE COMMANDE / DOCUMENT TARIFAIRE. Pour les autres produits et services, le tarif sera arrêté par la SEAN au cas par cas et sur devis.

2.2 - FRAIS DE GESTION

Des frais de gestion seront applicables une seule fois par événement (voir BON DE COMMANDE / DOCUMENT TARIFAIRE).

2.3 - MAJORATION DE LA TARIFICATION

Toute COMMANDE passée hors du délai précisé dans l'article 1.2 sera majorée de 15 % du tarif hors taxes (HT) en vigueur.

2.4 - TVA

La Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice présente ses prestations hors taxes + TVA applicable au taux en vigueur conformément à l'application sur le territoire français de la législation européenne.

ARTICLE 3 - OBLIGATIONS DU CLIENT

Aucune réclamation sur l'état du matériel loué ne sera prise en

compte si elle n'a fait l'objet, dès la livraison, d'un courrier de réclamation justifié.

Le CLIENT est responsable du matériel loué, de la livraison à la reprise. Il accepte de devenir le gardien juridique (article 1384 du Code Civil) du matériel pris en location. À ce titre, il est responsable des dommages causés ou subis par le matériel qui lui est confié.

Le CLIENT s'engage en outre à utiliser le matériel loué conformément à sa destination usuelle, à ne rien faire ou laisser faire qui puisse entraîner sa détérioration ou sa disparition, à lui apporter l'entretien normal nécessaire à le maintenir en bon état d'usage, à respecter s'il y a lieu les recommandations particulières et conseils d'utilisation spécifiques et mises en garde appropriées de la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice. Il s'interdit d'y apporter toute modification, aussi minime soit-elle et/ou de procéder à toute réparation.

Le matériel loué reste la propriété de la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice. Il ne peut être ni cédé, ni déplacé, ni saisi.

La Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice se réserve le droit de récupérer le matériel loué dès la fin de la manifestation. Le CLIENT doit prendre toutes les dispositions en ce sens et retirer en particulier tous les objets ou documentations pouvant lui appartenir. La Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice ne peut en aucun cas être tenue pour responsable d'une disparition éventuelle ou de tout autre dommage lors de la reprise du matériel.

Les désordres, dommages et manquants constatés et consignés au moment de la restitution seront facturés au CLIENT à la valeur de remplacement du bien et/ou aux coûts et frais de remise en état engagés par la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice et payables à réception de la facture émise par la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice.

Pour tout dommage causé au matériel durant la période de location nécessitant son remplacement, le CLIENT devra payer en sus de la valeur de remplacement, le prix de la mise à disposition du nouveau matériel pour la durée restant à courir jusqu'à la fin de la manifestation.

Le CLIENT s'engage à assurer à ses frais, le gardiennage des matériels loués. Pour ce faire, il prendra toutes les mesures utiles et mettra en œuvre tous les moyens et effectifs nécessaires. Il est recommandé aux exposants de ne jamais laisser le stand sans surveillance pendant le montage et le démontage des installations. Les objets de valeur doivent être mis sous clé.

La Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice décline toute responsabilité quant aux vols, pertes et dommages qui pourraient être occasionnés, et recommande à chaque exposant de protéger son matériel et de l'assurer pour la totalité de sa valeur.

ARTICLE 4 ASSURANCES - DÉPÔT DE GARANTIE

4.1 - ASSURANCES DE L'EXPOSANT

Les locaux mis à la disposition de l'exposant sont couverts contre les risques d'incendie et d'explosion par les assurances de la S.E.A.N.

La S.E.A.N. et son assureur renoncent à tous recours contre le Client en cas de sinistre dont la responsabilité pourrait lui incomber, le cas de malveillance excepté. En contrepartie l'exposant et ses prestataires doivent ainsi que ses assureurs renoncer à exercer tous recours contre la S.E.A.N.

L'exposant et les prestataires choisis par lui, devront avoir souscrit une assurance suffisante couvrant leur responsabilité civile ainsi qu'une garantie tous dommages pour les biens leur appartenant ou à eux confiés de telle façon que la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice ne puisse en aucun cas être recherchée pour quelque cause que ce soit.

De plus, il doit souscrire les assurances nécessaires couvrant tous les autres risques (Responsabilité Civile, Vol, dégât des eaux, ...) de telle façon que la responsabilité de la S.E.A.N. ne puisse en aucun cas être recherchée ou mise en cause.

L'exposant ne pourra pas se retourner contre la Ville, autorité délégante.

En particulier, la responsabilité de la S.E.A.N. ne pourra être mise en cause :

.En cas de vol ou autre fait délictueux dont l'exposant, ses prestataires ou ses visiteurs pourraient être victimes dans les lieux loués ou leurs dépendances ;

.En cas d'interruption de fournitures de prestations, notamment d'eau, d'électricité, de gaz ou de téléphone, du fait des pouvoirs publics ou des entreprises concessionnaires du service public ou d'un cas de force majeure ;

.En cas de malveillance ou de sabotage émanant de toutes personnes ou groupes de personnes étrangères à l'exposant et se traduisant par des dommages corporels ou matériels ;

.En cas de mesure de sécurité prises par les services de police consistant notamment dans la destruction d'objets ou de véhicules.

La S.E.A.N., décline toute responsabilité en cas d'accident de quelque nature qu'il soit, pouvant se produire du fait de la manifestation.

4.2 - CAUTION

Quel que soit le type de manifestation et pour certaines prestations (téléphonie, audiovisuel, informatique, matériel de restauration...) une caution pourra être exigée à la COMMANDE pour la location du matériel. Le montant de cette caution est fonction du type de prestation.

La caution sera restituée au CLIENT, après paiement intégral des sommes dues et restitution en bon état et à la date indiquée du matériel. Dans le cas contraire, elle sera encaissée.

ARTICLE 5 MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Sauf conventions particulières contraires arrêtées avec notre service exposition, le règlement de la totalité du montant TTC de la COMMANDE devra être joint à celle-ci et sera payable par virement ou carte bancaire. Aucun escompte ne sera accordé au CLIENT pour les paiements anticipés.

Tout retard dans le paiement des sommes dues à la date d'échéance, à quel que titre que ce soit, par le client, et quelle qu'en soit la cause, rendra exigible (après une mise en demeure

préalable) le paiement d'un intérêt de retard calculé sur la base du taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente, majoré de dix(10) points de pourcentage sans toutefois que ce taux ne puisse être inférieur à trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur à cette date (en fonction de la date d'échéance, le taux BCE applicable pendant le premier semestre de l'année concernée sera le taux en vigueur au premier janvier de l'année et celui applicable pendant le second semestre sera le taux en vigueur au 1er juillet de l'année). Le Client sera également redevable de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement dans les transactions commerciales prévues aux articles L.441-6 et D.441-5 du Code de commerce, ainsi que sur justificatifs, de toute indemnité complémentaire.

ARTICLE 6 AGRÈMENT AUX NORMES

La Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice fournira à la première demande tout justificatif de conformité et d'agrément des matériels installés conformément aux normes en vigueur dans son domaine d'activité.

En cas de modifications, après la commande, de la réglementation applicable ou de mesures exceptionnelles prises par les autorités compétentes (service de police, pompiers ou autres), les parties renégocieront à la hausse les conditions financières applicables aux présentes de manière à prendre en compte les incidences financières desdites modifications et mesures exceptionnelles à prendre par la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice.

ARTICLE 7 ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE

Il est expressément convenu que seul le Tribunal de Commerce de Nice est compétent pour des litiges relatifs à l'interprétation ou à l'exécution du présent contrat.

Les clauses contraires stipulées sur les documents commerciaux du CLIENT sont réputées non écrites.

ARTICLE 8 - PRIORITÉ DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE LOCATION ET VENTE

Il est expressément convenu que les CONDITIONS GÉNÉRALES s'appliquent de façon exclusive dans toutes les relations commerciales qui lient la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice avec le présent CLIENT signataire.

Elles se substituent à tout autre document antérieur, à tout accord écrit ou oral antérieur, ainsi qu'aux conditions générales d'achat ou de location du CLIENT, en tous ses termes.

ARTICLE 9 - ÉLECTION DE DOMICILE

Pour l'exécution des présentes, le CLIENT et la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice font élection de domicile en leur siège social respectif.

ARTICLE 10 - CLAUSE RÉSOLUTOIRE

La Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice peut mettre fin à sa relation contractuelle avec le CLIENT, après qu'une mise en demeure par L.R.A.R. soit restée infructueuse plus de 8 jours, et/ou interrompre immédiatement sa PRESTATION en cas d'inexécution par le CLIENT de l'une ou l'autre de ses obligations sans préjudice des autres droits et recours qui pourraient en résulter.

ARTICLE 11 - ANNULATION DE COMMANDE DU CLIENT

Pour toute annulation totale ou partielle de commande du fait du client, intervenant moins de 30 jours calendaires avant le 1^{er} jour de l'installation/montage/livraison/prestation, le montant de la commande sera facturé au client, et ce, même lorsque la cause de cette annulation lui est étrangère, extérieure ou due à un cas de force majeure. En tout état de cause, les paiements TTC déjà effectués resteront la propriété de la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice. L'annulation devra être obligatoirement adressée à la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice par courrier recommandé avec accusé de réception, et ce, dans les délais prédéfinis.

ARTICLE 12 - ANNULATION DE LA SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DE L'ACROPOLIS DE NICE

La Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice ne pourra être tenue pour responsable en cas de survenance d'un événement de force majeure ou d'un cas fortuit tels que définis à l'article 1148 du Code Civil. Dans l'hypothèse de fermeture administrative imposée par des événements graves et/ou décidée par une autorité détenant les pouvoirs en matière de sécurité et de police administrative, il sera remboursé au CLIENT les acomptes versés, sous déduction des frais engagés par la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice pour la préparation de la commande.



GUIDE RESTAURATION 2016

Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice - 1 Esplanade Kennedy - 06300 Nice - France
SA à Directoire et Conseil de Surveillance au capital social de 250 000 € - APE : 9004Z - SIREN : 493 387 997 RCS NICE

Conception : Nice Acropolis - Crédits photos : © Nice Acropolis

N'UTILISER QU'UN BON DE COMMANDE PAR JOUR

BON DE COMMANDE :

A imprimer et à renvoyer signé avant le : _____

Au Service Restauration par mail à

christof.vanberendonck@nice-acropolis.com | nathalie.skandul@nice-acropolis.com

Pour toute commande effectuée

0%

Plus de 15 jours avant le début du montage tarif Bon de Commande

15%

Majoration de 15% à moins de 15 jours avant le 1er jour de montage

15%

Majoration de 15% : vente sur site selon disponibilité

| | | | |
|---|--|--|--|
| Nom de l'évènement : | Raison Sociale et adresse de facturation : | | |
| Nom du stand : | SIRET : | N° TVA : | |
| N° de stand : | CP : | Ville : | |
| RESTAURATION SUR STAND : LIVRAISON LE : | | Horaires de livraison: 8h00/8h30 – 11h30/12h30 – 15h00/15h30 | |

Prestations restauration « A la Carte »

| DESIGNATION | Qte | P.U HT | TOTAL HT | DESIGNATION | Qte | P.U HT | Total HT |
|--|-----|---------|----------|--|-----|--------|----------|
| Pause Cafe - tva 10% | | | | Boisson Alcoolisé - tva 20% | | | |
| Machine à café type expresso (Nespresso/ Malongo) avec 50 dosettes, sucres et gobelets (max 5 jours) | | 204.00€ | | Bouteille de vin Blanc Côtes de Provence | | 16.32€ | |
| forfait de 50 dosettes avec gobelets et sucres | | 45.90€ | | Bouteille de vin Rouge Côtes de Provence | | 16.32€ | |
| 40 dosettes de lait | | 7.14€ | | Bouteille de vin Rosé Côtes de Provence | | 16.32€ | |
| Thermos de café 1 litre | | 15.30€ | | Bouteille de vin Prosecco Blanc | | 14.28€ | |
| Thermos d'eau chaude 1L avec assortiment de 6 sachets de Thé BIO | | 15.30€ | | Bouteille de champagne brut Veuve Pelletier / Louis constant | | 29.58€ | |
| Forfait Fontaine à eau (19 l) : 2 bonbonnes / 200 gobelets / Fontaine à eau | | 193.80€ | | Bouteille alcool fort Whisky Single Malt | | 29.58€ | |
| Bonbonne à eau 19L | | 25.00€ | | Bouteille alcool fort Gin | | 29.58€ | |
| Plateau de mini-viennoiseries (25 pièces) | | 31.62€ | | Bouteille alcool fort Vodka | | 29.58€ | |
| Plateau de petits biscuits sucrés (50 pièces) | | 44.00€ | | Canette Heineken/ 1664 33cl | | 3.57€ | |
| Corbeille de fruits - 15 personnes | | 46.92€ | | Bouteille Corona 33cl | | 4.50€ | |
| Brochette de fruits | | 2.04€ | | Bouteille Desperados 33 cl | | 4.50€ | |
| Boisson Non-Alcoolisé - tva 10% | | | | Restauration- Snacking - tva 10% | | | |
| Bouteille d'eau minérale gazeuse Perrier 1L | | 4.50€ | | Plateau de macarons assortis (50 pièces) | | 60.18€ | |
| Bouteille d'eau minérale plate Evian 1L | | 4.50€ | | Plateau de mini-réduits sucrés (57 pièces) | | 64.26€ | |
| Bouteille d'eau minérale gazeuse Badoit 0.5L | | 2.95€ | | Pain surprise fromage (36 pièces) | | 44.88€ | |
| Bouteille d'eau minérale plate Cristalline 0.5L | | 2.95€ | | Pain surprise charcuterie (36 pièces) | | 44.88€ | |
| Bouteille de Jus d'orange 1L | | 5.10€ | | Pain surprise saumon (36 pièces) | | 44.88€ | |
| Bouteille de Jus de pomme 1L | | 5.10€ | | Mini-lunch simple (24 pièces) | | 44.88€ | |
| Bouteille de Jus d'ananas 1L | | 5.10€ | | Mini-lunch composé (24 pièces) | | 44.88€ | |
| Bouteille de Jus de pamplemousse 1L | | 5.10€ | | Plateau canapés VIP (48 pièces) | | 70.38€ | |
| Bouteille de Coca-cola 1.5L | | 5.10€ | | Plateau de pizza (96 pièces) | | 42.00€ | |
| Bouteille de Coca-cola Light 1.5L | | 5.10€ | | Plateau de pissaladière (96 pièces) | | 42.00€ | |
| Bouteille de Coca-cola Zero 1.5L | | 5.10€ | | Plateau de quiche lorraine (96 pièces) | | 42.00€ | |
| Bouteille de Sprite 1.5L | | 5.10€ | | Assiette de charcuterie (15 pers.) | | 53.00€ | |
| Bouteille d'Ice Tea 1.5L | | 5.10€ | | Corbeille de bâtonnet de légumes (15 pers) | | 49.00€ | |
| Bouteille de Fanta Orange 1.5L | | 5.10€ | | Assiette de Mini-farcis Niçois (50 pièces) | | 83.00€ | |
| Canette de Coca-cola 33cl | | 3.06€ | | Sushi à la pièce | | 3.90€ | |
| Canette de Coca-cola Light 33cl | | 3.06€ | | Accessoires - tva 10% | | | |
| Canette de Coca-cola Zero 33cl | | 3.06€ | | Forfait 200 serviettes papier | | 11.22€ | |
| Canette de Sprite 33cl | | 3.06€ | | Forfait 50 gobelets plastique | | 15.30€ | |
| Canette d'Ice Tea 33cl | | 3.06€ | | Forfait 50 gobelets café 10 cl | | 15.30€ | |
| Canette d'Orangina 33cl | | 3.06€ | | Forfait 50 gobelets Thé 17 cl | | 15.30€ | |
| Personnel - tva 10% | | | | Forfait 10 flûtes plastique | | 19.38€ | |
| Service / heure | | 38.00€ | | TOTAL HT | | | |
| Forfait service 5 heures | | 198.90€ | | FRAIS DE GESTION | | | |
| Nom du responsable : N° de téléphone : Mail : | | | | TVA 10% | | | |
| | | | | TVA 20% | | | |
| | | | | TOTAL TTC | | | |

Les livraisons de bouchées salées sucrées sont accompagnées de serviettes jetables/recyclables.

Machine à café / forfait fontaine à eau: Joindre un chèque de caution non-encaissé de 250€, ce chèque sera restitué lors de la récupération de l'appareil non-endommagé.

Le service restauration se tient à votre disposition au **04 93 82 83 12** ou au **04 93 82 81 63**

Toute commande doit être accompagnée de son règlement

N'UTILISER QU'UN BON DE COMMANDE PAR JOUR

BON DE COMMANDE :

A imprimer et à renvoyer signé avant le : _____

Au Service Restauration par mail à

christof.vanberendonck@nice-acropolis.com | nathalie.skandul@nice-acropolis.com

Pour toute commande effectuée

0% Plus de 15 jours avant le début du montage tarif Bon de Commande

15% Majoration de 15% à moins de 15 jours avant le 1er jour de montage

15% Majoration de 15%: vente sur site selon disponibilité

| | |
|--|---|
| Nom de l'évènement : | Raison Sociale et adresse de facturation : |
| Nom du stand : | SIRET: N° TVA : |
| N° de stand : | CP : Ville : |
| RESTAURATION SUR STAND : LIVRAISON LE : | Horaires de livraison: 8h00/8h30 – 11h30/12h30 – 15h00/15h30 |

Prestations restauration « Menu Au Choix »

| DESIGNATION | Qte | P.U HT | TOTAL HT | DESIGNATION | Qte | P.U HT | Total HT | | | |
|---|-----|--------|----------|---|-----|--------|----------|--|--|-----|
| PAUSE CAFE (Min.10pers) - tva 10% | | | | Plateaux repas - tva 10% | | | | | | |
| Pause-Café 4H Matin | | 6.00€ | | Gourmand (Volaille) | | 28.00€ | | | | |
| Pause-Café 4H Après-Midi | | 6.00€ | | Oriental (Volaille) | | 28.00€ | | | | |
| Pause-Café Permanente 4H Matin | | 8.00€ | | Ethnique (Poisson) | | 28.00€ | | | | |
| Pause-Café Permanente 4H Après-Midi | | 8.00€ | | Le Méditerranéen (Poisson) | | 28.00€ | | | | |
| Pause-Café Permanente 8H | | 11.00€ | | Végétarien | | 28.00€ | | | | |
| Cocktail Déjeunatoire (Min.20pers) - tva 10% | | | | Animations (Min.50 pers) - tva 10% | | | | | | |
| Cocktail 9 pièces | | 17.50€ | | Salées Froides | | DEVIS | | | | |
| Cocktail 12 pièces | | 24.50€ | | Salées Chaudes | | DEVIS | | | | |
| Cocktail 15 pièces | | 27.50€ | | Sucrées | | DEVIS | | | | |
| Cocktail Déjeunatoire Option Alcool – tva20% | | | | Happy Hours (Min.20pers)- tva 10% | | | | | | |
| Bière Heineken/1664 33cl (1 bouteille/pers) | | 1.50€ | | Basique | | 8.00€ | | | | |
| Vin Côtes de Provence Blanc/ Rouge/ Rosé (1 bouteille / 4pers) | | 2.50€ | | Wine and Cheese | | 15.50€ | | | | |
| Vin Prosecco Blanc (1 bouteille / 6pers) | | 3.50€ | | Le Tapas : Italien | | 19.00€ | | | | |
| Champagne Veuve Pelletier / Louis Constant (1 bouteille /6pers) | | 4.50€ | | Le Tapas : Espagnol | | 19.00€ | | | | |
| Lunchbox – tva 10% | | | | Le Tapas : Niçois | | 19.00€ | | | | |
| Lunchbox Max. 3 groupes de composition | | 17.00€ | | Happy Hours Option Alcool – tva20% | | | | | | |
| Suppléments – tva 10% | | | | Bière 33cl selon menu (1 bouteille/pers) | | 1.50€ | | | | |
| Matériel en Porcelaine | | 0.80€ | | Vin Côtes de Provence Blanc/ Rouge/ Rosé (1 bouteille / 4pers) | | 2.50€ | | | | |
| Verrerie | | 0.80€ | | Vin Prosecco Blanc (1 bouteille / 6pers) | | 3.50€ | | | | |
| Service(Serveur)/heure | | 38.00€ | | Champagne Veuve Pelletier / Louis Constant (1 bouteille /6pers) | | 4.50€ | | | | |
| Nom du responsable : N° de téléphone : Mail : | | | | TOTAL HT | | | | | | |
| | | | | FRAIS DE GESTION | | | | | | 25€ |
| | | | | TVA 10% | | | | | | |
| | | | | TVA 20% | | | | | | |
| | | | | TOTAL TTC | | | | | | |

Les livraisons de bouchées salées sucrées sont accompagnées de serviettes jetables/ recyclables.

Le service restauration se tient à votre disposition au **04 93 82 83 12** ou au **04 93 82 81 63**

Toute commande doit être accompagnée de son règlement

CONDITIONS DE REGLEMENT

100% DU MONTANT TTC A LA COMMANDE

Note TVA : Conformément à l'application sur le territoire français de la législation européenne, la SEAN facture les prestations hors taxes augmentées de la TVA au taux en vigueur. S'agissant de ventes à consommer sur place, la TVA s'applique quel que soit le pays d'origine du client.

Merci d'effectuer un paiement groupé pour l'ensemble de vos commandes ; tous les frais bancaires sont à la charge du donneur d'ordre.

Les commandes non accompagnées de la totalité du règlement TTC (virement ou carte de crédit) ne seront pas prises en considération.

Paiement par virement bancaire avec le nom de la manifestation en référence (joindre copie de l'ordre de virement) à l'ordre de

« SEAN Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice »

Rib /BBAN BNP PARIBAS

| Code Banque | Code Guichet | N° de compte | Clé RIB | Domiciliation |
|-------------|-----------------------------------|--------------|---------|----------------------------|
| 30004 | 02249 | 00010941791 | 84 | LYON METROPOLE ENTREPRISES |
| IBAN | FR76 3000 4022 4900 0109 4179 184 | | BIC | BNPAFRPLPD |

Paiement par carte bancaire

J'autorise la Société d'Exploitation de l'Acropolis de Nice à débiter ma carte de paiement



Carte Bleue



Visa



MasterCard



American Express

Carte N° :

Expire fin : ... / ...

Cryptogramme * :

* VISA & MASTERCARD : 3 derniers chiffres figurant dans la zone signature au dos de la carte - AMEX : 4 chiffres situés au-dessus du numéro de la carte

Montant TTC en euros : _____

Nom et prénom du porteur : _____

Date de naissance : _____

Signataire

Nom : _____

Fonction : _____

Date : _____

E-mail : _____

Signature* et cachet

Christof VAN BERENDONCK
christof.vanberendonck@nice-acropolis.com
☎ 04 93 82 83 12

Nathalie SKANDUL
nathalie.skandul@nice-acropolis.com
☎ 04 93 82 81 63

* La présente signature vaut adhésion complète et sans réserve aux conditions générales de location et de vente, le client reconnaissant les avoir reçues et en avoir pris connaissance. Dans le cas d'un paiement par carte, la présente signature du porteur de la carte valide l'autorisation de débit pour le montant TTC