



g

GRÉGORY
COUTANCEAU



LES FLOTS
Un océan de saveurs

RESTAURANT LES FLOTS
PROPOSITIONS DE MENUS GROUPE



LES FLOTS

GRÉGORY COUTANCEAU

C'est au pied de la Tour de la Chaîne que se trouve cet ancien estaminet du XVIIIème siècle. Protégé par le tour et face au spectacle permanent du Vieux Port, le restaurant Les Flots est un endroit incontournable à La Rochelle, riche d'une histoire qui a commencé en 1945.

Même si cet établissement a toujours fait partie du paysage Rochelais, du bar bistrot qu'il était, il n'en reste qu'un vague souvenir... Le 17 Décembre 1997, Grégory Coutanceau prend la direction des lieux, c'est sa première affaire, il n'a que 22 ans et des rêves plein la tête, c'est le début de la grande histoire des Flots.



«Ce lieu face à la mer me tient à coeur, il représente le mieux mon amour de l'océan. Tout y est pensé pour valoriser les produits de la mer. »

Grégory Coutanceau



LE RESTAURANT

CUISINE GASTRONOMIQUE DE LA MER

Dégustez une cuisine de la mer confectionnée avec des produits de grande qualité, et cuisinés avec finesse et originalité.

Tout ceci mis harmonieusement en scène par une équipe de salle dynamique dans un restaurant avec une vue imprenable sur le Vieux-Port de La Rochelle en Charente-Maritime.

Pour accompagner votre repas, profitez d'une carte des vins de plus de 800 références inspirée de coups de cœur, de nouveaux talents, mais aussi d'incontournables, c'est une carte des vins stimulée par la découverte d'Hommes de la terre passionnés et fiers de leurs vignes.



CONDITIONS DE VENTES

REPAS DE GROUPE

Etant donné que nous travaillons des produits frais, nous vous demandons que le choix d'entrée, plat et dessert soit unique pour l'ensemble des convives.

Afin de confirmer votre option de réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous faire parvenir des arrhes correspondant à 50% du montant total de la prestation. En cas d'annulation de votre part dans un délai de 2 semaines précédant le repas, nous nous réservons le droit de conserver l'acompte versé.

Si l'annulation intervient 4 jours avant la manifestation, nous pourrions être en droit d'exiger le règlement total de la prestation. En ce qui concerne la facturation, nous prendrons en compte, le nombre de couverts confirmé 48 heures à l'avance.

Notre responsable de salle et toute l'équipe du restaurant seront heureux de vous accueillir.

En cas de privatisation d'un espace de l'établissement, un coût de privatisation supplémentaire vous sera facturé.

Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Toutes les préparations sont réalisées dans nos cuisines.

Selon nos marchés, nous pouvons manquer momentanément d'un plat, mais nous garantissons ainsi leur fraîcheur. Tous les plats de cette carte sont élaborés ou proposés avec de la viande bovine en provenance de France. Tous les chocolats utilisés sont de la marque «Valrhona», garantis sans arômes ajoutés.







GRÉGORY COUTANCEAU

UN CHEF, UNE MAISON DE CUISINES

Terroir, saveurs et gastronomie

Mettre en avant les producteurs et la diversité des produits de sa région tels sont ses credos. En tant que chef, sa cuisine se doit d'être l'ambassadrice de cette belle partition gastronomique. Aujourd'hui, à la tête de sa maison de cuisines, Gregory continue de tracer son sillon avec comme fil conducteur la mise en avant des producteurs et la diversité des produits de sa région.



MENU INSPIRATION | 39€ TTC / PERS.

35,45 € HT dont TVA 10% 3,55€

Tous les jours pour le déjeuner et le dîner à l'exception du vendredi et samedi soir et jours fériés

Ce menu est donné à titre d'exemple et change toutes les semaines.

L'Aile de Raie,
Pressée, gingembre et zestes d'orange, fenouil braisé au jus d'orange,
huile fumée et beurre blanc

La Dorade Sébaste,
Rôtie au four, butternut et compotée d'oignons caramélisés,
Emulsion d'une crème de jambon Bellota

La Noix de Pécan et la Vanille,
Biscuit financier vanillé, Duja à la noix de pécan,
Ganache montée et glace à la vanille de Madagascar

Mignardises



LES FLOTS
Un océan de saveurs



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

MENU DU PORT | 59€ TTC / PERS.

53,64 € HT dont TVA 10% 5,36€

Tous les jours à l'exception du samedi soir et jours fériés

Mise en bouche

La Dorade,

En ceviche, pétales et jus de pomme Granny Smith relevé à la citronnelle et au citron vert, glace à l'oseille et pickles de moutarde à l'ancienne

Ou

Le Tartare,

Délicate combinaison entre la « Salers » et les huîtres de Mr Papin, Sanguine de mer, salicorne et zestes de citron vert, pommes gaufrettes

La Truite,

Dorée sur la peau, portobello grillé et mousseline de champignons, jus perlé au caviar de truite et herbes aromatiques

Ou

Le Magret de Mr Morille,

Saupoudré d'épices torréfiées, purée et pickles de carotte des sables relevés à l'écorce d'orange, graines de courge et jus corsé au romarin brûlé

Le Chocolat aux Saveurs de Noël,

Mousse au chocolat Oriado 60%, biscuit noisette, croustillant cacahuète au pain d'épices, glace aux épices et sauce au vin chaud,

Ou

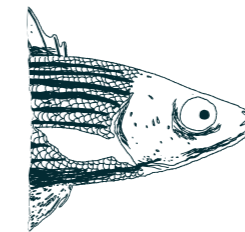
Le Rocher

Diplomate au praliné 60%, insert choux à la crème vanillée de Madagascar, biscuit au chocolat

Mignardises



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



LES FLOTS
Un océan de saveurs



MENU DÉCOUVERTE | 70€ TTC / PERS.

63,63 € HT dont TVA 10% 6,36€

Mise en bouche

L'Œuf d'Antan de la ferme d'Andilly,

Cuit à basse température, lentilles vertes bio et lard fumé au bois de hêtre, copeaux de foie gras et champignons, croûtons dorés au beurre

OU

Le Tartare,

Délicate combinaison entre la Salers et les huîtres de chez Mr Papin, sanguine de mer, salicorne et zestes de citron vert, pommes gaufrettes

OU

Le Foie Gras de Mr Morille (supplément 8€)

Mariné à la crème de pêche et cuit par nos soins, chutney de pêche jaune et verveine, craquant au cacao

Les Noix de coquilles Saint Jacques,

Dorées à la plancha et saupoudrées de graines de sarrasin soufflées, betterave cuite au four à pain, sauce au lait de coco, gingembre et citronnelle

OU

Le Magret de Mr Morille,

Saupoudré d'épices torrifiées, purée et pickles de carotte des sables relevés à l'écorce d'orange, graines de courge et jus corsé au romarin brûlé

La Vanille,

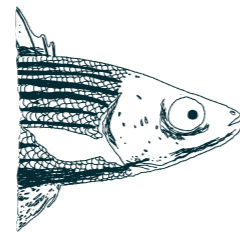
Biscuit noisette, crémeux vanille et gel de bergamote, Crème anglaise au praliné et vanille, feuilletés caramélisés

OU

Le Rocher,

Diplomate au praliné 60%, insert choux à la crème vanillée de Madagascar, Biscuit au chocolat

Mignardises



LES FLOTS
Un océan de saveurs



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

MENU AUBADE | 116€ TTC / PERS.

105,45 € HT dont TVA 10% 10,54€

Mise en bouche

Le Tartare,

Délicate combinaison entre la « Salers » et les huîtres de Mr Papin, sanguine de mer, salicorne et zestes de citron vert, pommes gaufrettes

Le Foie Gras de Mr Morille,

Mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, chiffonnade de jambon Bellota, écailles et chutney de champignons aux noisettes torréfiées

Le Turbot,

Grillé, déclinaison d'aubergine, palourdes et tomate confite, nuage de parmesan

Le Ris de Veau,

Le ris rôti au poêlon, langoustines juste saisies, croustille de pomme de terre et butternut confit, ragoût de girolles, châtaignes et lard et l'émulsion d'une bisque de langoustines

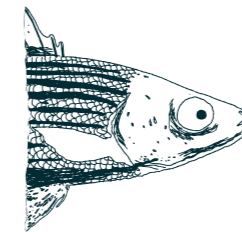
La Coco Vanillée ,

Crémeux à la vanille, tartare de mangue, sorbet à la noix de coco et gel de chocolat blanc aux herbes fraîches

La Chocolat aux saveurs de Noël,

Mousse chocolat Oriado 60% biscuit noisette, croustillant cacahuète au pain d'épices, glace aux épices et sauce au vin chaud

Mignardises



LES FLOTS
Un océan de saveurs



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES FORMULES APÉRITIFS POUR VOTRE DÉBUT DE REPAS

Cocktail Namon

6,66€ HT - 8€ TTC

Jus de pomme légèrement parfumé à la cannelle et au sirop de caramel, twist d'orange et trait de Cognac

Kir

7,50€ HT - 9,00€ TTC

Véritable Kir vin blanc au Bourgogne Aligoté et crème de fruit Merlet

Pineau des charentes

7,50€ HT - 9€ TTC

Pineau des Charentes Blanc ou Rouge
5 ans d'âge Château de Beaulon

Champagne Brut

11,66€ HT - 14€ TTC

Champagne Charles Mignon «Brut Réserve» blanc

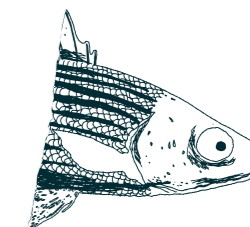
Champagne Rosé

13,33€ HT - 16€ TTC

Champagne Charles Mignon rosé « Brut Réserve »

Nous vous demandons que le choix d'apéritif soit unique pour l'ensemble des convives.

L'apéritif pourra être remplacé par un jus de fruits Alain Millat.



LES FLOTS
Un océan de saveurs

NOS FORMULES VINS

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Formule sans vins - 4,09€ HT - 4,50€ TTC

Sans alcool : Evian | Badoit | Café | Thé | Infusion

Formule vins n°1 - 12,88€ HT - 15,00€ TTC (A raison de 2 verres par personne)

Sans alcool : Evian | Badoit | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2022, AOC Bordeaux, Château du Barrail

Vin rouge : 2021, IGP d'Oc, Syrah Grenache, Flying Solo

Formule vins n°2 - 16,88€ HT - 21,00€ TTC (A raison de 2 verres par personne)

Sans alcool : Evian | Badoit | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2021, IGP d'Oc Domaine Gayda « En Passant »

Vin rouge : 2018, AOC Graves, Château Petit Mouta

Formule vins n°3 - 21,21€ HT - 25,00€ TTC (A raison de 2 verres par personne)

Sans alcool : Evian | Badoit | Café | Thé | Infusion

Vin blanc : 2017, AOC Bourgogne Chitry « Olympe » Olivier Morin

Vin rouge : 2022, AOC Bourgogne, « Château de Buxy »

Formule digestif - 6,66€ HT - 8€ TTC (verre de 4 cl)

Cognacs : Léopold Gourmel « Premières Saveurs » | Frapin VIP XO | Petite champagne Normandin Mercier VSOP

Calvados : Calvados 10 ans d'âge « Le père Jules »

Rhum arrangé : Rhum arrangé Longueteau « Prenom Shrub »

Liqueurs (servies nature ou avec glace pilée) : Get 27





LES SUGGESTIONS COMPLÉMENTAIRES

Les canapés salés

1,35€ TTC par pièce

Ces canapés vous sont communiqués à titre d'exemple :

Mini moelleux quinoa, tomate séchée et thon, crème d'ail noir
Entremet de foie gras et rhubarbe
Mini poivron farci au crémeux d'artichaut
Rigatoni au saumon fumé et perle de wasabi
Sablé parmesan, mousse pomodori et sardine marinée au basilic

Le menu végétarien

(menu défini selon les produits de saison)

Le plateau de fromages

18,00 € TTC par personne

Le menu enfant

19,00 € TTC par personne

Les entremets

Ces entremets vous sont communiqués à titre d'exemple :

L'Ivoire | Le Guanaja | Tarte citron revisitée | L'Azélia
Entremet 3 chocolats

*Supplément de 5 € TTC par personne dans le menu à 39€ TTC et 59€ TTC
et supplément de 4 € pour un menu à 70€*

LE RESTAURANT LES FLOTS

PAR GRÉGORIY COUTANCEAU



FACE AU VIEUX PORT



CUISINE GASTRONOMIQUE



SIGNATURE DU CHEF



CARTE DES VINS D'EXCEPTION

Le Chef Grégory Coutanceau vous propose de découvrir le restaurant Les Flots situé au pied de la Tour de la Chaîne sur le port de la Rochelle.

Profitez de l'expérience Grégory Coutanceau pour découvrir l'univers du chef au restaurant Les Flots autour d'une cuisine gastronomique dans une ambiance singulière.

www.les-flots.com



MODERNE

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre le prestataire Les Flots, 1 Rue de la chaîne, 17000 La Rochelle.

Numéro de SIRET : 41442983700019 et le client désigné comme donneur d'ordre.

En passant commande, le client déclare expressément avoir pris connaissance des conditions générales de vente du prestataire et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

1 - LE DEVIS

1.1 La description de prestation

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation. La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix.

1.2 Les tarifs

Les prix indiqués sur le devis sont valables pour une période de 3 mois. Les tarifs sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergie et taxes mais aussi en cas de modification des éléments quantifiables (personnel et nombre d'invités). Tous nos prix s'entendent HT puis TVA en sus (actuellement 10% pour les prestations repas, le service, le matériel et boissons non alcoolisées et 20% pour les boissons alcoolisées). Nos prix sont établis sur la base du taux de TVA en vigueur à la date de la remise de l'offre. Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera donc répercutée sur ces prix.

2 - LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir au prestataire les informations nécessaires à la bonne exécution de sa prestation.

Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de La Rochelle. La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation écrite par le client donneur d'ordre, en premier lieu, de la dernière version du devis émis par le prestataire, en deuxième lieu, des présentes conditions générales.

3 - LA COMMANDE

3-1 Formalités de validation

Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du client fait état de référence, le prestataire ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le client. Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être adressée par écrit 10 jours calendaires avant le jour de la manifestation.

La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrées dans le devis, de ce fait l'ensemble du devis ainsi que les conditions générales devront être signés, la dernière page du devis intégrant le récapitulatif budgétaire global du budget devra être datée, signée, tamponnée, avec les mentions : nom, prénom et qualité du signataire, « bon pour accord » ainsi que les numéros de SIRET et TVA Intra-communautaire dans le cas d'une société.

Acomptes de réservation : Toute réservation doit être accompagnée du versement d'un acompte correspondant à 50 % du montant du devis total TTC. Le versement de l'acompte déclenche une préparation optimale de l'événement (réservation du matériel, du personnel de service, achats des matières premières, boissons et éventuelles prestations sous-traitées) ; le versement se décompose comme suit :

- 50 % à la réservation, c'est à dire au moment de la confirmation de l'accord par le Client,

Si l'acompte n'est pas perçu dans un délai de 15 jours ouvrés après la signature du devis, nous nous réservons le droit d'annuler la commande sans qu'aucune indemnité pour préjudice ne soit réclamée par le client.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

3-2 Exécution du contrat

a - Informations : Le prestataire fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants y compris, les modalités d'exécution établies en amont par le client. Il est du devoir du client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles afférentes à la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées à l'article 4 ci-après.

b - Délégation de pouvoir : Le client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions, l'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c - Responsabilité du client :

Le client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux où la manifestation doit se dérouler, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

d - Allergènes : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

3-3 Facturation

La facture sera adressée dans les 72 heures après l'événement intégrant les dépassements éventuels de consommations. Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent HT, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception. Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou assujettis à des hausses de prix du marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis.

4 - CONDITIONS DE MODIFICATION

4-1 Nombre

Le devis initialement établi par le prestataire et accepté par le client a été spécifiquement établi pour un nombre de participants à l'événement commandé par le client. Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 7 jours ouvrés avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite du prestataire. Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même client donneur d'ordre. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

Néanmoins, une majoration de 20% du prix unitaire de ces repas supplémentaires sera appliquée en vertu des coûts supplémentaires (Production, matériel etc...)

Si le nombre d'invités venait à être dépassé le jour de la manifestation, sans que nous soyons préalablement prévenus, nous établirons notre facturation à partir du nombre de convives présents à la manifestation. Une majoration de 20% sera appliquée sur nos tarifs dans le cas où nous devrions relancer de la production, notamment en cas d'augmentation du nombre de convives après le délai convenu.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

4-2 Annulation

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier suivant :

Annulation entre 60 et 30 jours calendaires avant la date de réception : 20 % du montant TTC total du devis.

Annulation entre 30 et 8 jours calendaires avant la date de réception : 70% du montant TTC total du devis

Annulation à moins de 8 jours calendaires avant la date de réception : 100 % du montant TTC total du devis.

4-3 Report pandémie (ex : Covid)

En cas de report de date de la prestation commandée, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, l'acompte versé restera acquis au prestataire et ne donnera lieu à aucune répétition. Dans l'hypothèse où l'évènement commandé ne pourrait se tenir à la date convenue, un avoir correspondant au montant de l'acompte versé serait adressé au client, valable pour une durée de 12 mois suivant son émission. Passé ce délai, la manifestation sera considérée comme définitivement annulée et les sommes versées resteront acquises au prestataire. Un complément d'acompte pourra, le cas échéant, être réclamé en cas de révision non seulement de la date mais également de la composition de la commande, en pareil cas, un avenant au contrat sera établi, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix et la composition de la commande, en pareil cas, un avenant au contrat sera établi, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer au client les frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires

5 - FORCE MAJEURE

Le prestataire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un évènement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre évènement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité du prestataire ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique. De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis au prestataire, dans les conditions et modalités fixées à l'article 4-3

6- DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVÉE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, le prestataire amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter la société du prestataire à l'adresse suivante : Grégory Coutanceau Développement, 1 rue de la chaîne 17000 La Rochelle ou par internet à l'adresse suivante jennyfercoutanceau@gregorycoutanceau.com . Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel de Grégory Coutanceau Développement. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées. Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.). Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'évènement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

7 – LES CONDITIONS DE PAIEMENT

Le solde du prix TTC est réglable sur place ou à réception de facture. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment du passage de la commande. Toute demande de modification d'éléments de facturation (avoir et refacturation) ou de réédition (duplicata) doit être demandée dans les 24 heures suivant la réception de la facture. Le taux de pénalités exigible en cas de retard de paiement sera égal au taux d'intérêt légal appliqué par la banque centrale européenne majoré de 7 points et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40€ sera due de plein droit et sans notification préalable. Nous nous réservons le droit de demander au client, une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement dépassaient ce montant. Toute facture présentée à la livraison sans acompte doit être payée comptant, sauf accord écrit préalable à défaut, nous nous réservons le droit de rapporter la marchandise en nos magasins. Conformément aux dispositions de l'article L 4431 du code du commerce, le délai de règlement de nos factures ne peut excéder 30 jours après la date de facture, par virement ou par chèque bancaire. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de l'établissement concerné. Aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé.

J'accepte les présentes conditions générales :

Mention : Lu et approuvé et bon pour accord

Nom/ Prénom et qualité, donneur d'ordre :

Tampon :

Signature :

Date :

Numéros de SIRET et TVA Intracommunautaire :



VOTRE CONTACT POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS



Delphine Urlet

Chargée d'affaires

delphineurlet@gregorycoutanceau.com

Fixe : 05 46 41 14 18



LA MAISON DE CUISINES GRÉGORY COUTANCEAU



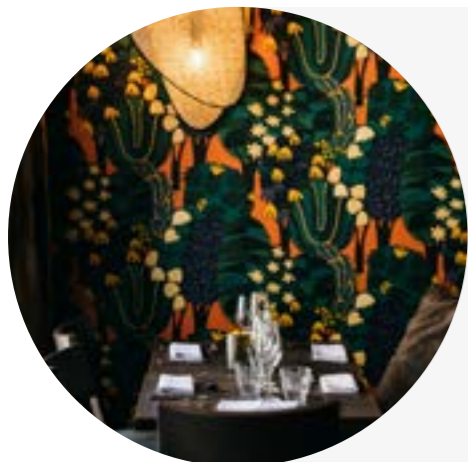
Les Flots

Restaurant gastronomique de la mer
1 rue de la Chaîne, 17000 La Rochelle
www.les-flots.com



[Au] Marquis de Terme

Restaurant au coeur des vignes
3 Route de Rauzan, 33460 Margaux
www.au-marquis-de-terme.com



Bon Temps

Basserie contemporaine
35 Rue St Jean du Pérot, 17000 La Rochelle
www.bontemps-larochelle.com



La Classe des Gourmets

Ecole de cuisine et de sommellerie
10 Rue Sénac de Meilhan, 17000 La Rochelle
www.laclassedesgourmets.com



Vivre[s]

Restaurant | Bar à vins | Rooftop | Séminaire
14 Quai aux vivres, 17300 Rochefort
www.vivres.net



Agape(s)

Cuisine Nomade
La Rochelle & Bordeaux
www.agapes-gregorycoutanceau.com



LES FLOTS

Un océan de saveurs

LES FLOTS

Restaurant Les Flots