

CATALOGUE RESTAURATION GROUPE 2024



SOMMAIRE

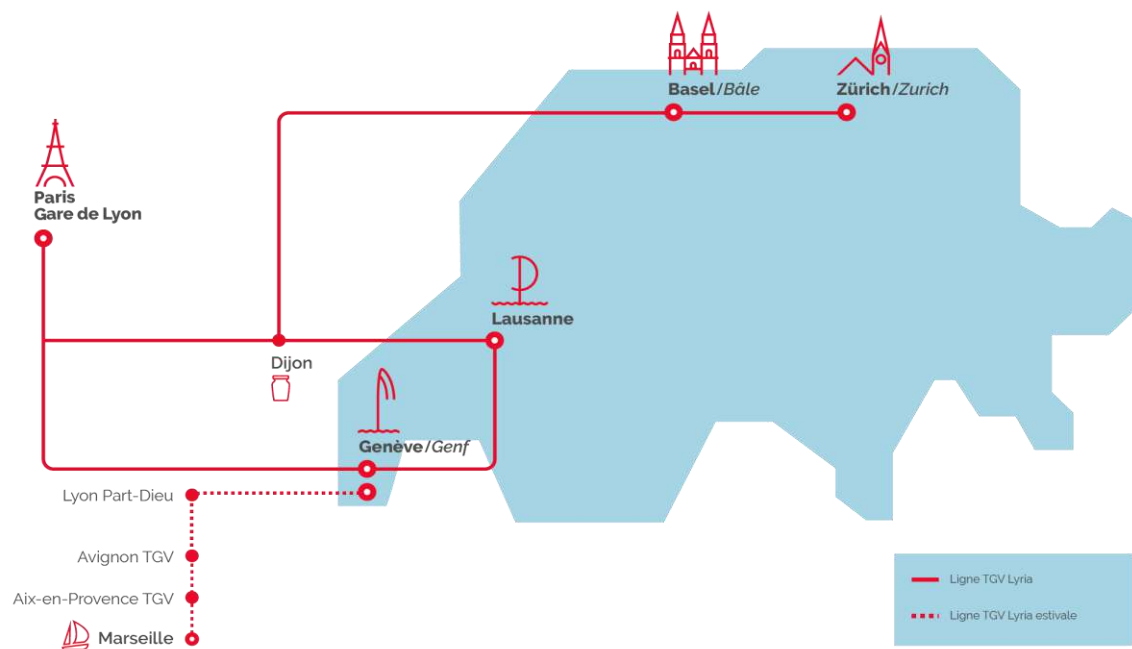
En quelques mots.....	Page 03
Nos menus.....	Page 04 à 20
Nos cocktails.....	Page 21 à 26
Nos services.....	Page 27 à 32
Nos tarifs.....	Page 33 à 39
Informations.....	Page 40
Conditions Générales de Vente.....	Page 41
Nous contacter.....	Page 42

EN QUELQUES MOTS...

Faire de votre voyage un moment unique, c'est notre passion.

C'est la raison pour laquelle, nous aimerions vous accompagner dans l'organisation de vos événements d'affaires ou de loisirs.

Nous vous proposons, **à partir de 10 personnes**, des offres complètes de restauration pouvant aller du petit-déjeuner au plateau repas pour votre déjeuner ou dîner mais aussi pour l'organisation de vos cocktails.



Vous pourrez au choix : **retirer votre commande au pied du TGV, au sein de la voiture bar, vous la faire livrer à l'intérieur de votre voiture privatisée ou vous faire servir directement à votre place par notre personnel dédié.**

Vous bénéficierez ainsi d'un accueil personnalisé à l'entrée de votre voiture, d'un service attentif et de qualité pendant toute la durée de votre trajet.

Confortablement installé, vous profiterez de votre voyage à 320km/h en admirant le paysage... on s'occupera de tout ! Une façon agréable de déguster nos savoureuses recettes réalisées de manière artisanale, à base de produits frais du terroir ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont présentés dans des assiettes produites à base de matières innovantes et respectueuses de l'environnement.

Vous désirez en savoir plus ? N'hésitez pas à me contacter pour toutes informations complémentaires. Je me ferai un plaisir d'étudier votre demande pour vous offrir le service qui correspond à vos attentes et de vous transmettre notre meilleure proposition concernant votre projet de service de restauration groupe.

Et n'oubliez pas, faire de votre voyage un moment unique est notre passion.

Votre conseiller groupe

Samuel Dekoster



NOS MENUS

ECO-RESPONSABLES

Nous vous proposons des recettes savoureuses et élaborées de manière artisanale, à base de produits frais du terroir ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont servis froids et présentés dans des assiettes réalisées à base de matières innovantes et respectueuses de l'environnement, tels que le bois ou la fibre de canne à sucre.

PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

1 MUFFIN

1 YAOURT

1 COMPOTÉE DE FRUIT

1 BOUTEILLE D'EAU

1 JUS D'ORANGE BIO 25CL

1 BOISSON CHAUDE
(En option)



PETIT-DÉJEUNER D'AFFAIRE

1 VIENNOISERIE
(croissant ou pain au chocolat)

1 PAIN, BEURRE & CONFITURE

1 ASSIETTE SUCRÉE
(nous consulter pour la recette)

1 ASSIETTE SALÉE
(nous consulter pour la recette)

1 JUS D'ORANGE

DE L'EAU PLATE

1 BOISSON CHAUDE



PETIT-DÉJEUNER FRANÇAIS

1 CROISSANT

1 PAIN, BEURRE & CONFITURE

1 COMPOTE POMME VANILLE
(Lucien Gorgelin)

1 JUS D'ORANGE

DE L'EAU PLATE

1 BOISSON CHAUDE



PETIT-DÉJEUNER SUISSE

1 BIRCHERMÜESLI

(Recette en fonction des saisons)

1 PART DE CAKE TYROLIEN

1 BRETZEL AU BEURRE

1 JUS DE FRUIT DE SAISON

1 BOISSON CHAUDE

(En option)



PETIT-DÉJEUNER SUCRÉ

1 JOGURT FRAISE

1 POMME

1 MUFFIN AU CHOCOLAT

1 CROISSANT

1 PAIN, BEURRE & CONFITURE

1 JUS D'ORANGE

1 BOISSON CHAUDE



PETIT-DÉJEUNER SALÉ

1 JOGURT FRAISE

1 ASSIETTE FROIDE

(Breasola de bœuf, Fromage Gouda & Tête de Moine ,
Cornichon & Tomate Cerise)

1 PAIN BLANC, 1 PAIN AUX CÉRÉALES,
BEURRE & CONFITURE

1 JUS D'ORANGE

1 BOISSON CHAUDE



PETIT-DÉJEUNER HEALTHY

1 MUFFIN AU CHOCOLAT

1 PAIN BLANC, 1 PAIN AUX CÉRÉALES &
2 CONFITURES

1 POMME

1 BANANE

1 JUS D'ORANGE

1 BOISSON CHAUDE



SUR LE POUCE

UN SANDWICH AU CHOIX

En fonction des saisons

UNE BOISSON AU CHOIX

Eau plate ou Eau gazeuse 33cl

Coca cola normal ou sans sucre 33cl

Fuztea 33cl

Jus d'orange ou pomme bio 33cl

UN DESSERT AU CHOIX

Desserts gourmands

Servi dans un sac



PLATEAU ROLAND GARROS

Poisson

ENTRÉE

*Mille-feuille de Courgettes et Chèvre, Coulis
de Poivrons Jaune*

PLAT

*Saumon Effeillé, sauce Bouillabaisse,
Tartare de Céleri-Rave et Duo de Carottes,
Riz à l'Espagnole*

FROMAGES

Assortiment de Fromages et Fruits Secs

DESSERT

Dessert du Moment

Accompagné d'un petit pain



PLATEAU CONCORDE

Végétarien

ENTRÉE

*Terrine de Légumes à la menthe, Caramel
Balsamique, Poivrons Confits*

PLAT

Salade Façon Niçoise : Tomates, Pommes
de Terre, Haricots verts, Poivrons, Œuf Dur
et Salade, Panisses et Tapenade d'Olives
Kalamata, Pickles d'Oignons rouges

FROMAGES

Assortiment de Fromages et Fruits Secs

DESSERT

Dessert du Moment

Accompagné d'un petit pain



PLATEAU TROCADERO

Bœuf

ENTRÉE

Tartare de Concombre, Miroir de Gaspacho, Copeaux de Paremsan

PLAT

Faux-Filet de Bœuf Charolais, Marinade au poivre Chou-Fleur comme un Gratin et Woke de légumes

FROMAGES

Assortiment de Fromages et Fruits Secs

DESSERT

Dessert du Moment

Accompagné d'un petit pain



PLATEAU GRAND PALAIS

Volaille

ENTRÉE

Panna Cotta Petits Pois, Salade de trio de lentilles et quinoa bio, Petits Pois, Carottes et Feta

PLAT

Volaille Marinée Basquaise, Jus de Ratatouille, Salade de Pommes de terre au Curcuma et Oignons Rouges, Légumes Confits

FROMAGES

Assortiment de Fromages et Fruits Secs

DESSERT

Dessert du Moment

Accompagné d'un petit pain



PLATEAU SAINT MORITZ

Poisson

ENTRÉE

*Truite Fumée, Royal de Dashi, Crème de
Ciboulette,
Pommes de Terre et Œufs Dorés d'Omble*

PLATS

*Saumon Fumé, Quinoa Pomme
Gingembre, Panacotta
Coco, Citron Confit et Sauce Coriandre
Chili*

FROMAGES

Fromage individuel

DESSERT

Dôme Royal Chocolat

Accompagné d'un petit pain



PLATEAU MONTREUX

Végétarien

ENTRÉE

*Mousse Mozzarella, Salsa Tomates Câpres
Basilic, Tapenades d'Olives Noires,
Croûtons aux Herbes et Jeune Roquette*

PLAT

*Tartare d'Aubergines aux Aromates,
Pickles de Légumes et
Carottes, Emulsion au Sel Fumé*

FROMAGE

Fromage individuel

DESSERT

*Finger Mangue Passion et Coulis de
Framboise*

Accompagné d'un petit pain



PLATEAU BERN

Bœuf

ENTRÉE

*Mini Sandwich Délice, Philadelphia,
Viande Séchée et Tête
de Moine*

PLAT

*Timbale d'Effiloché de Bœuf Barbecue,
Mousse Moutarde
et Pickles de Betterave*

FROMAGE

Fromage individuel

DESSERT

Dôme Mangue et Cœur Framboise

Accompagné d'un petit pain



PLATEAU MARSEILLE

Volaille

ENTRÉE

*Salade de Papaye Verte, Légumes
Croquants Légèrement Epicés et
Vinaigrette Thai*

PLAT

*Filet de Poulet Basse Température, Sauce
Tonnato, Câpres, Copeaux de Parmesan,
Tomates Confites et Roquette*

FROMAGE

Fromage individuel

DESSERT

*Macaron Framboise, Crème Légère Vanille
et Framboise Fraîche*

Accompagné d'un petit pain





NOS COCKTAILS

Vous souhaitez récompenser vos collaborateurs, inviter un de vos clients à fêter l'obtention d'un contrat ou tout simplement vous faire plaisir, venez organiser vos cocktails, le temps d'un voyage à bord de **TGV LYRIA**.

Nos pièces cocktails sont réalisées par « Festin de Bourgogne », un traiteur reconnu pour sa créativité et son inventivité. Il travaille avec des produits frais et de saisons pour réaliser exactement ce que vous souhaitez.

« Genève »

70 pièces

20 gougères

32 tapas et blinis

18 galettes

« Lausanne »

100 pièces

20 gougères

32 gala

10 navets de poulet chips lard barbecue

10 navettes concombre crème menthe olive
noire (tzatziki)

14 madeleines

14 mignardises

NOS SALÉS ET SUCRÉS

« Paris »

150 pièces

48 saveurs

32 tapas & blinis

16 mini burgers de poulet, tomate,
mayonnaise légèrement ailée

10 bruschetta saumon fumé crème de
raifort, pickles de courgettes

10 bruschetta tartare de tomate,
tapenade verte, parmesan

14 chouquettes

20 tartes fines



« Zurich »

À la pièce

Perles de truffes et crème aigre

Millefeuille viande des grisons et gruyère

*Shortbread au parmesan, mozzarella di
buffala & pesto maison*

Tartelette au thon façon salade niçoise

*Carpaccio de bœuf sur blini au raifort,
copeaux de parmesan et huile de truffe*

*Gravelax de saumon maison sur blini à
l'aneth, crème fraîche et moutarde à
l'aneth*

*Empenada de bœuf et carotte, guacamole
maison*

*Pressé de poulet au curry et raisin, graffiti
de choux fleur*

NOS SALÉS

*Crevette en tempura sauce thousand
island*

Pissaladière en tartelette

*Bille de foie gras au chocolat noir,
framboise*

*Saumon balik et graines de sésames sur
blini & mayonnaise wasabi*

Tartare de thon à la mangue et coriandre

*Rouleau de viande des grisons , roquette
et parmesan*

Tatin de tomate au miel & truffe noir

*Rillettes de saumon Balik, crème aigre et
aneth fraîche*



NOS VERRINES SUCRÉES

Verrines sucrées

12 pièces

Mousse au chocolat

Riz au lait

Crumble compote rhubarbe

Panna cotta et fruit rouge



NOS PLATEAUX SUCRÉES

Chouquettes

10 pièces

Mini fours frais

16 pièces

Mignardises

14 pièces

Macarons

20 pièces

Mini fours amandes

20 pièces

Mini tartes fines

20 pièces



NOS SUCRÉES à la pièce

*Pomme verte en gelée, riz au lait à la vanille
sur un biscuit breton*

Macaron à la barbabapa

*Sablé breton, confit de fruits rouges et
framboises fraîches*

Tartelette à la crème de popcorn

Mini choux au cassis

*Tartelette chocolat orange et passion,
meringue au thé matcha*

Macaron crème brûlée

*Financier à la pistache, cœur coulant et
crème pistache*

Biscuit coco, mousse coco et abricot confit

Macaron pêche verveine

Bouchée comme un « Bounty »

Mini chou citron et jasmin

Macaron noisette

*Biscuit noix de pécan, mousse vanille et
caramel fondant*

*Biscuit noisette, crème noisette et abricot
confit*





NOS SERVICES

Choisir Gate**gourmet** pour organiser votre prestation à bord de **TGV LYRIA**, c'est choisir de se laisser accompagner par le leader du secteur aérien et ferroviaire.

Décrivez-nous vos besoins, nous vous conseillerons pour que votre voyage reste un moment inoubliable pour vous et vos invités.

Pas d'inquiétude, on se charge de tout, de la conception de votre projet à la livraison de votre prestation à bord.

Alors, une fois installé confortablement dans l'une des 3 classes de **TGV LYRIA**, vous pourrez vous laissez emporter par les magnifiques paysages que vous traverserez en France et en Suisse. Profitez de chaque instant de votre voyage, notre personnel de bord s'occupe de vous.

Une fois arrivé à destination, reposé et détendu, il ne vous restera plus qu'à reprendre le cour de votre journée.

FAIRE LE CHOIX D'UN SERVICE ADAPTÉ À VOS BESOINS

C'est embarquer à bord de **TGV LYRIA** serein.

En effet, nous vous offrons, sans coût supplémentaire, le loisir de choisir le mode de retrait de votre prestation. Elle sera livrée :

- sur le quai, aux pieds de votre voiture,
- dans votre voiture,
- ou à retirer à la voiture bar, auprès de notre personnel de bord.



FAIRE LE CHOIX DU SERVICE À LA PLACE

C'est bénéficier d'un personnel dédié à votre groupe. Il accueillera celui-ci à la porte du train ou au pied de la voiture. Il veillera à sa bonne installation, effectuera le service de restauration à la place et prendra congé de vos invités à la porte du train à son arrivée à destination.

Nos hôtesses et stewards, français et suisses, parlent plusieurs langues.



FAIRE LE CHOIX DE TÊTIÈRES PERSONNALISÉES

Vous avez la possibilité d'installer sur les sièges du TGV, des têtes ; elles sont conçues pour vous offrir un confort supérieur et une expérience de voyage différente. Elles sont personnalisables avec le logo de votre entreprise, renforçant ainsi la visibilité de votre marque. Grâce à leur installation facile et à leur entretien peu contraignant, ces têtes seront appréciées par vos invités et renforceront l'image de votre société.

Plusieurs modèles sont disponibles, merci de nous consulter.

FAIRE LE CHOIX DE LA VITROPHANIE

Vous pouvez également opter pour de la vitrophanie conçue spécifiquement pour **TGVLYRIA**. C'est une très bonne solution pour renforcer l'identité de votre entreprise à l'intérieur mais aussi à l'extérieur du train. Vous pourrez également personnaliser les espaces passagers, les cabines et les zones communes pour créer une expérience unique de voyage. Notre vitrophanie peut également améliorer la signalétique à bord, facilitant ainsi la navigation de vos invités. Notre offre de vitrophanie, clé en main, redéfinit le voyage ferroviaire que vous voulez faire vivre à vos clients tout en renforçant votre image de marque.

Merci de nous consulter.



FAIRE LE CHOIX D'UNE BORNE D'ACCUEIL

Nous pouvons mettre à votre disposition sur le quai des bornes d'accueil pour accueillir vos invités. Vous pourrez les enregistrer, leur fournir des informations importantes ou leur donner des cadeaux de bienvenus.

Si vous le souhaitez, nous pouvons mettre à votre disposition du personnel pour effectuer ces tâches.

60 € TTC / Borne d'accueil





NOS TARIFS

Gate**gourmet** accorde une importance particulière à l'étude minutieuse de ses tarifs afin de vous garantir une satisfaction optimale.

Notre Service Groupe s'engage à trouver le juste équilibre entre la qualité de nos services et leur accessibilité financière tout en maintenant des normes élevées dans le choix de nos produits.

Des frais de dossier de 20% du montant H.T. du devis, vous seront facturés en cas de restauration sur mesure.

Des frais de logistique, d'un minimum de 240 €, pourront également vous être comptabilisés. Ils dépendront de votre emport à charger à bord.

TARIF DES PLATEAUX REPAS

LES PETIT-DÉJEUNERS AU DEPART DE PARIS

Gourmand avec boisson chaude	20,90 € TTC
Gourmand sans boisson chaude	18,90 € TTC
Affaire avec boisson chaude	28,40 € TTC
Français avec boisson chaude	20,90 € TTC
Suisse avec boisson chaude	45,50 € TTC

LES PETIT-DÉJEUNERS AU DEPART DE SUISSE

Sucré avec boisson chaude	29,00 € TTC
Salé avec boisson chaude	36,00 € TTC
Healthy avec boisson chaude	26,00 € TTC

TARIF DES PLATEAUX REPAS

LES REPAS FROIDS AU DEPART DE PARIS

Repas froid « Sur le pouce »	13,00 € TTC
Repas froid « Roland Garros »	40,50 € TTC
Repas froid « Concorde »	40,50 € TTC
Repas froid « Trocadéro »	40,50 € TTC
Repas froid « Grand Palais »	40,50 € TTC

LES REPAS FROIDS AU DEPART DE SUISSE

Repas froid « Saint Moritz »	48,00 € TTC
Repas froid « Montreux »	44,00 € TTC
Repas froid « Berne »	44,00 € TTC
Repas froid « Marseille »	44,00 € TTC

TARIF DES COCKTAILS

LES COCKTAILS SALÉS ET SUCRÉS

« Genève »	120,49 € TTC
« Lausanne »	176,55 € TTC
« Paris »	311,37 € TTC
« Zurich » servi à la pièce	7,43 € TTC

LES COCKTAILS SUCRÉS

Verrines sucrées	35,66 € TTC
Plateau de chouquettes	5,94 € TTC
Plateau de mignardises	28,46 € TTC
Plateau de fours frais sucrés	30,03 € TTC
Plateau de macarons	40,66 € TTC
Plateau de fours amandes	31,28 € TTC
Plateau de mini tartes fines	36,91 € TTC
Nos sucrés servi à la pièce	5,78 € TTC



TARIF DES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Café	3,00 € TTC
Sélection de thé	3,00 € TTC

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale Vittel 33cl	3,00 € TTC
Eau pétillante San Pellegrino 33cl	3,40 € TTC
Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cl	4,00 € TTC
Jus de pomme ou d'orange BIO 25cl	4,00 € TTC
Boissons artisanales 25cl	4,90 € TTC



TARIF DES BOISSONS

LA BIÈRE

Bière artisanale blonde ou blanche 33cl 7,00 € TTC

LES VINS

Vin français blanc ou rouge 18,7cl 6,50 € TTC

Vin suisse blanc, rouge ou rosé 50 cl 20,00 € TTC

Vin français blanc ou rouge 75 cl 24,00 € TTC

Vin suisse blanc ou rouge 75 cl 24,00 € TTC

CHAMPAGNE

Panier 75cl 45,50 € TTC



TARIF DE NOTRE PERSONNEL DÉDIÉ

PARIS ↔ GENÈVE

Départ train entre 06:00 - 14:00 396,00 € TTC

Départ train entre 14:00 - 23:00 546,00 € TTC

PARIS ↔ BÂLE

Départ train entre 06:00 - 14:00 396,00 € TTC

Départ train entre 14:00 - 23:00 546,00 € TTC

PARIS ↔ ZURICH

Départ train entre 06:00 - 14:00 468,00 € TTC

Départ train entre 14:00 - 23:00 618,00 € TTC

PARIS ↔ LAUSANNE

Départ train entre 06:00 - 14:00 468,00 € TTC

Départ train entre 14:00 - 23h00 618,00 € TTC

ACCUEIL À QUAI

AU DEPART DE PARIS OU DE SUISSE 83,00 TTC/L'HEURE



INFORMATIONS

- ☐ Nous organisons une restauration de groupe à **partir de 10 personnes** jusqu'à la privatisation complète du train,
- ☐ Le ratio de service est de 1 à 2 agents pour 22 passagers,
- ☐ Nous pouvons mettre à votre disposition, en sus, du personnel dédié,
- ☐ Nous proposons de la restauration froide à la place. Dans le cas d'une privatisation totale du **TGV LYRIA** et avec un maximum de 70 passagers, nous pouvons vous assurer une prestation chaude. Nos recettes sont signées Michel Roth, le célèbre Chef étoilé,
- ☐ Le devis doit-être signé 10 jours ouvrables avant la date de la prestation (annulable maximum 5 jours ouvrables avant le départ),
- ☐ Un acompte de 50% de la prestation devra être versé à la signature du devis,
- ☐ Pour toute demande, merci de nous contacter à ces adresses : sdekoster@gategroup.com et/ou servicegroupehelvetia@gategroup.com
- ☐ Pour plus d'informations, voir nos conditions générales de vente,
- ☐ Photos non contractuelles, produits pouvant évoluer selon les saisons.



Conditions Générales de Vente

1. Prestation

GATE GOURMET HELVETIA est le prestataire de service officiel des TGV Lyria pour la restauration à bord. Ce contrat régit le développement des demandes de groupe pour le Bar TGV Lyria et les services de restauration à la place dans les trains Lyria ou les trains spéciaux. Est considérée comme demande pour un groupe une commande de boissons et de restauration à l'avance des produits proposés à la vente à bord des TGV dont elle assure le service de restauration ferroviaire

2. Conditions cadres du domaine

2.1. La restauration à bord a lieu à bord des trains sur un service régulier, ou sur les rames d'appoint. Dans certains cas exceptionnels la restauration peut avoir lieu à l'arrêt ou hors du train. Les entreprises de transport sont responsables des conditions cadres opérationnelles, de l'horaire, du matériel roulant et du choix des trajets.

2.2. Les infrastructures pour la cuisine ainsi que celles de chargement et de stockage sont limitées à bord. Il est donc possible que des restrictions soient émises quant à l'offre et/ou au service. S'il est nécessaire pour nos collaborateurs/trices de passer la nuit à l'hôtel suite à une course extra, un montant forfaitaire sera facturé. Le montant est fonction de la durée du voyage, du nombre de collaborateurs/trices devant passer la nuit à l'hôtel et des frais de nuitées inhérentes à la région.

2.3. En cas de service de type nuitée, service les jours fériés ou les dimanches et, de façon générale, pour toute spécificité demandée par le client, ces prestations feront l'objet d'un devis préalablement accepté par le client.

2.4. Les devis établis par la société sont valables pendant une durée de 1 mois à compter de leur date d'établissement.

2.5. La société GATE GOURMET HELVETIA se réserve la faculté de modifier ses conditions générales de vente à tout moment. En cas de modification des conditions générales de vente, les conditions générales de vente applicables sont celles en vigueur à la date de la commande dont une copie datée à ce jour peut être remise à sa demande au consommateur.

2.6. Les conditions générales de vente sont mises à la disposition des clients sur le site internet de la société GATE GOURMET HELVETIA où elles sont directement consultables et peuvent également leur être communiquées sur simple demande par téléphone, courrier électronique ou courrier postal.

3. Commande et confirmation de commande

3.1. Une demande à GATE GOURMET HELVETIA Helvetia se fait par écrit à servicegroupehelvetia@gategroup.com. La commande doit être passée auprès au plus tard 10 jours ouvrables avant l'occasion prévue. Les commandes à courte échéance sont étudiées au cas par cas, l'offre et le service peuvent de ce fait être limités. La demande est confirmée par écrit par GATE GOURMET HELVETIA.

3.2. Le retrait des commandes pourra être effectué au bar, sauf si le client souhaite une prestation à la place avec personnel. Cette prestation sera facturée aux conditions détaillée dans le catalogue.

3.3. Un agent ne peut assurer le service de plus de 24 prestations.

3.4. Le client recevra un e-mail de confirmation de commande. La vente ne sera considérée comme définitive qu'après envoi au client de la confirmation de l'acceptation de la commande par le vendeur.

3.5. La société GATE GOURMET HELVETIA se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande qui émanerait d'un client avec lequel il existerait un litige relatif au paiement d'une commande précédente.

3.6. La réservation des prestations servies à bord doit être réalisée au moins 10 jours avant le départ.

3.7. Le nombre définitif de participants doit être connu au plus tard 5 jours ouvrés avant l'occasion prévue, commande non annulable à J-5 départ du train et payable à 100%.

4. Dérogations mineures

GATE GOURMET HELVETIA se réserve le droit, lors d'éventuels changements à court terme sur le marché des offres, pour des raisons de marchandises manquantes ou de hausse massive des prix, de modifier légèrement ses prestations en rapport avec la livraison. Elle prend ainsi en compte l'intérêt du client et offre une prestation identique.

5. Appel à tiers

GATE GOURMET HELVETIA se réserve le droit, si nécessaire, de faire appel à un tiers afin de remplir les obligations liées au contrat. Dans ce cas GATE GOURMET HELVETIA s'engage à choisir soigneusement le tiers et à l'instruire.

6. Prix

6.1. Les prix des boissons et de la restauration sont fixés dans les catalogues de GATE GOURMET HELVETIA ou hors catalogues (demandes particulières clients). Les changements de prix, de produits, ou d'année pour les vins restent réservés. Tous les prix sont TVA incluse, au taux en vigueur.

6.2. GATE GOURMET HELVETIA se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, étant entendu que les prix figurant au catalogue le jour de la commande sera le seul applicable au Client.

6.3. Les coûts de personnel, de logistique et d'infrastructure sont facturés séparément. Leur montant est fonction des heures de travail et de l'horaire définis, de la prestation de restauration et de l'infrastructure ainsi que des besoins en personnel, logistique et infrastructure.

7. Facturation et paiement

7.1. Les prestations confirmées par écrit par GATE GOURMET HELVETIA sont facturées à la suite du voyage. Dans tous les cas les prestations comprises et confirmées sur la commande sont facturées.

7.2. La facturation se fait en Euros. GATE GOURMET HELVETIA se réserve le droit de demander un acompte de 30% du prix total de la commande. Cet acompte ne pourra en aucun cas être qualifié d'arrhes. La facture ainsi établie est à payer à réception.

7.3. Le paiement en liquide ou par carte de crédit est possible dans tous les trains réguliers.

8. Responsabilité & Garanties

8.1. La société GATE GOURMET HELVETIA garantit, conformément aux dispositions légales et sans paiement complémentaire, le client, pour les Produits apparemment défectueux, abîmés ou endommagés ou ne correspondant pas à la commande ainsi que des défaut de matière, de conception ou de fabrication affectant les produits livrés et les rendant impropres à l'utilisation et enfin contre tout défaut de conformité ou vice caché, provenant d'un défaut de réalisation des services commandés.

8.2. Afin de faire valoir ses droits, le client devra informer la société GATE GOURMET HELVETIA, par écrit, de l'existence des vices ou défauts de conformité dans un délai maximum de 7 jours à compter de la fourniture des produits et services.

8.3. GATE GOURMET HELVETIA s'engage à respecter les conditions afférentes au contrat.

8.4. GATE GOURMET HELVETIA dégage toute responsabilité concernant: le respect des horaires, les éventuelles interruptions de service, les retards, les changements de trajet ou les désagréments causés par des perturbations opérationnelles, la perte, le vol ou les dommages causés aux objets de valeur, les cas de force majeure ou les événements non prévisibles ou non évitables par GATE GOURMET HELVETIA.

8.5. Toute responsabilité pour d'autres dommages ou droits, en particulier droit au remplacement de dommages indirects ou de conséquences, de perte de profit ou d'économies non réalisées ainsi que de manque à gagner, est totalement exclue.

8.6. La responsabilité des entreprises de transport se fait dans le cadre direct de leur responsabilité légale.

8.7. GATE GOURMET HELVETIA est responsable des dommages causés par une entreprise à laquelle il a été fait appel, la victime donne dans ce cas sa demande de dommages et intérêt à GATE GOURMET HELVETIA.

8.8. La responsabilité hors contrat se réfère aux décisions légales où la responsabilité propre de GATE GOURMET HELVETIA pour faute reste limitée.

8.9. La société GATE GOURMET HELVETIA remboursera les produits ou services jugés défectueux dans les meilleurs délais suivant la constatation par la société GATE GOURMET HELVETIA du défaut ou du vice.

8.10. Le remboursement s'effectuera au choix du client, par un avoir pour les prochaines prestations du client ou par un crédit sur le compte bancaire du client ou par chèque bancaire adressé au client.

8.11. La garantie de la société GATE GOURMET HELVETIA est limitée au remboursement des produits et services effectivement payés par le client et la société GATE GOURMET HELVETIA ne pourra être considérée comme responsable ni défaillante pour tout retard ou inexécution consécutif à la survenance d'un cas de force majeure habituellement reconnu par la jurisprudence française.

9. Données Personnelles

9.1. En application de la loi 78-17 du 6 janvier 1978, il est rappelé que les données nominatives qui sont demandées au Client sont nécessaires au traitement de sa commande et à l'établissement des factures, notamment. Ces données peuvent être communiquées aux éventuels partenaires du Vendeur chargés de l'exécution, du traitement, de la gestion et du paiement des commandes.

9.2. Le traitement des données nominatives, qui sont conservées par la société GATE GOURMET HELVETIA aux seules fins d'une bonne administration des commandes et des relations commerciales, fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale Informatique et Libertés.

9.3. Le client dispose à tout moment d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données personnelles le concernant.

10. Droit applicable et juridiction

10.1. Toute réclamation doit être adressée au service Commercial.

10.2. Le client est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la médiation de la consommation (C. consom. art. L 534-7) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation.

10.3. Pour tout litige relatif au bon de commande et aux présentes conditions générales de vente, le tribunal compétent sera celui du lieu du domicile du défendeur.



Crédits photos :

© Alexis GÉRARDIN
© Festin de Bourgogne
© TGV LYRIA

Réalisation :

Samuel Dekoster & Alexis Gerardin

Nous contacter :
servicegroupehelvetia@gategroup.com

Photos non contractuelles
Pour votre santé pratiquer une activité physique régulière
www.mangerbouger.fr

SERVICE GROUPE GATE GOURMET HELVETIA

Samuel Dekoster
Coordinateur Service Groupe

4 rue du Rambouillet
75012 PARIS

+ 33 6 64 78 54 38
sdekoster@gategroup.com

gategourmet
a gategroup member