

CATALOGUE RESTAURATION GROUPE 2026

Faire de votre voyage une expérience unique





SOMMAIRE

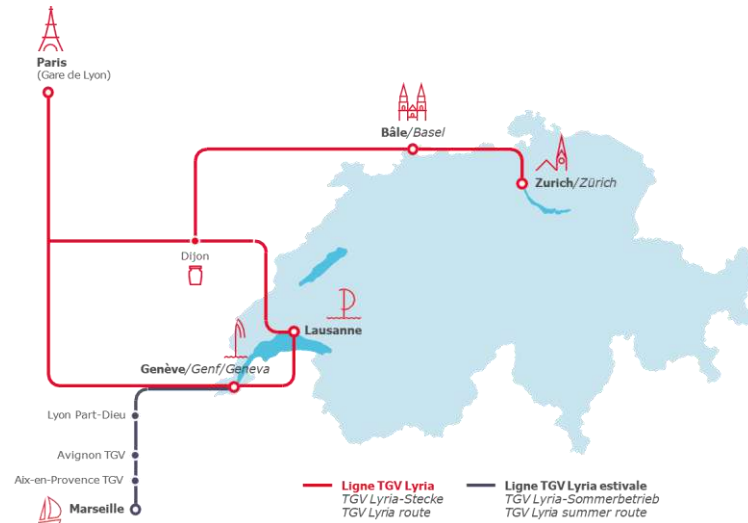
- 03 En quelques mots
- 04 Nos menus
- 25 Nos cocktails
- 31 Nos services
- 38 Nos tarifs
- 48 Informations
- 49 Conditions Générales de Vente
- 50 Nous contacter

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 nous contacter pour toutes informations complémentaires. Nous nous ferons un plaisir d'étudier votre demande pour vous offrir le service qui correspond le mieux 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 une expérience 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

Proposé uniquement au départ de la France 



1 CAKE MARBRE ou 1 CAKE AU CITRON

1 YAOURT VANILLE BIO

1 COMPOTÉE DE POMME BIO


1 EAU PLATE

1 JUS D'ORANGE BIO

1 BOISSON CHAUDE



PETIT-DÉJEUNER D'AFFAIRE

Proposé uniquement au départ de la France 



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

1 EAU PLATE

1 BOISSON CHAUDE



PETIT-DÉJEUNER FRANÇAIS

Proposé au départ de la France et de la Suisse  



1 VIENNOISERIE

1 PAIN, BEURRE & CONFITURE

1 YAOURT VANILLE


1 JUS D'ORANGE BIO

1 EAU PLATE

1 BOISSON CHAUDE



PETIT-DÉJEUNER SUCRÉ

Proposé uniquement au départ de la Suisse 



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

Proposé uniquement au départ de la Suisse 



1 JOGURT FRAISE

1 ASSIETTE FROIDE

(Bresaola 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

Proposé uniquement au départ de la Suisse 



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

Proposé uniquement au départ de la France 



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 MUSÉE D'ORSAY COMBO BOWL POISSON

Proposé uniquement au départ de la France 



ENTRÉE

Salade de pommes de terre
au curcuma et oignons rouges

BOWL

Saumon fumé, lamelles d'avocat,
salade croquante (tomates, concombres et olives
Taggiasche), Ktipiti (yaourt grec, poivrons rouges grillés, feta,
ail, menthe et tomate), risotto de carotte et petits pois

FROMAGE

Portion de camembert

DESSERT


Dessert du moment

Accompagné d'un petit pain

Les boissons sont en sus



PLATEAU MUSÉE DU LOUVRE COMBO BOWL VOLAILLE

Proposé uniquement au départ de la France 



ENTRÉE

Salade de carottes râpées

BOWL

Volaille marinée au curry ginger, légumes verts, salade de perles d'Orient (perles de pâte, courgettes, carottes, vinaigrette Zaatar et harissa, menthe, persil, abricots, raisins de Corinthe), fasolada (feta, carotte, céleri, haricots blancs, oignons, livèche), poivrons confits

FROMAGE

Portion de camembert

DESSERT

Dessert du moment

Accompagné d'un petit pain

Les boissons sont en sus



PLATEAU TOUR EFFEIL POISSON

Proposé uniquement au départ de la France 



ENTRÉE

Hareng fumé aux notes boisées & pois chiches, curry doré

PLAT

Merlu, sauce citron, risotto carotte et petits pois

FROMAGES

Assortiment de fromages et fruits secs

DESSERT


Dessert du moment

Accompagné d'un petit pain

Les boissons sont en sus



PLATEAU ARC DE TRIOMPHE VÉGÉTARIEN

Proposé uniquement au départ de la France 



ENTRÉE

Fasolada (feta, carotte, célerie, haricots blancs, oignons, livèche)

PLAT

Filets Moussaka végétarienne (pommes de terre, aubergine, courgette, bolognaise de lentilles, crème de parmesan, salade)

FROMAGES

Assortiment de fromages et fruits secs

DESSERT


Dessert du moment

Accompagné d'un petit pain

Les boissons sont en sus



PLATEAU NOTRE DAME BŒUF

Proposé uniquement au départ de la France 



ENTRÉE

Comme un pâté en croûte de légumes (carottes jaunes et oranges, poivrons rouges, crémeux de petits pois et moutarde à l'ancienne)

PLAT

Pavé de bœuf, sauce mayo aux herbes (persil, estragon, vinaigre de Xérès)

FROMAGES

Assortiment de fromages et fruits secs

DESSERT


Dessert du moment

Accompagné d'un petit pain

Les boissons sont en sus



PLATEAU GRAND PALAIS VOLAILLE

Proposé uniquement au départ de la France 



ENTRÉE

Kipiti en pain pita
(yaourt grec, poivrons rouges grillés, feta, ail, menthe et tomate)

PLAT

Volaille marinée au curry ginger sauce curcuma, légumes verts, flan de brocolis et menthe

FROMAGES

Assortiment de fromages et fruits secs

DESSERT


Dessert du moment

Accompagné d'un petit pain

Les boissons sont en sus



PLATEAU PALAIS DE L'ELYSEE HOMARD

Proposé uniquement au départ de la France 



ENTRÉE

Roulés de saumon, blinis et sa crème aux zestes de citron, jus de citron

PLAT

Homard, sauce estragon, purée de carottes et morceaux d'artichauts, petits légumes

FROMAGES

Assortiment de fromages et fruits secs

DESSERT


Dessert du moment

Accompagné d'un petit pain

Les boissons sont en sus



PLATEAU CENTRE POMPIDOU SANS GLUTEN

Proposé uniquement au départ de la France 



Du 06/04/26 au 05/07/26

ENTRÉE

Aubergine grillée Mujadara, lentilles et quinoa

PLAT

Duo de quinoa, crémeux végétal, steak végétal

FROMAGES

Comté Fourme d'Ambert fruits secs

DESSERT


Tapioca au lait crémeux et fraise

Accompagné d'un petit pain sans gluten

Les boissons sont en sus



PLATEAU CENTRE POMPIDOU SANS GLUTEN

Proposé uniquement au départ de la France 



Du 06/07/26 au 04/10/26

ENTRÉE

Oeuf (mollet) dans l'esprit d'une chachouka

PLAT

Panisse au tian de légumes, condiment pissalat

FROMAGES

Comté Fourme d'Ambert fruits secs

DESSERT

Carré croustillant chocolat framboise

Accompagné d'un petit pain sans gluten

Les boissons sont en sus



PLATEAU MONTREUX POISSON

Proposé uniquement au départ de la Suisse 



ENTRÉE

Truite fumée, royal de dashi, crème de ciboulette, pommes de terre et œufs dorés d'omble

PLAT

Saumon fumé, quinoa pomme gingembre, panacotta coco, citron confit et sauce coriandre chili

FROMAGE

Fromage individuel

DESSERT


Dôme royal chocolat

Accompagné d'un petit pain

Les boissons sont en sus



PLATEAU BERN VÉGÉTARIEN

Proposé uniquement au départ de la Suisse 



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, émulsion au sel fumé

FROMAGE

Fromage individuel

DESSERT


Finger mangue passion et coulis de framboise

Accompagné d'un petit pain

Les boissons sont en sus



PLATEAU LUCERNE BŒUF

Proposé uniquement au départ de la Suisse 



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

Les boissons sont en sus



PLATEAU LUGANO VOLAILLE

Proposé uniquement au départ de la Suisse 



ENTRÉE

Salade de papaye verte, légumes croquants légèrement épicés et vinaigrette thaïe

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

Les boissons sont en sus






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.

NOS SALÉS ET SUCRÉS

Proposé uniquement au départ de la France 

LE PARIS

150 pièces

24 Saveurs

10 Navettes de rillettes de saumon et concombre

16 Mini burgers de poulet, tomate, mayonnaise légèrement ailée et salade croquante

50 Pièces de charcuterie

24 Toasts pain surprise aux céréales et aux 3 fromages

32 Petits fours sucrés

LE GENÈVE

70 pièces

20 Gougères

32 Tapas et blinis

20 Pressés de légumes

LE LAUSANNE

100 pièces

20 Gougères

32 Gala

10 Bruschettas légumes du soleil grillés et crème de poivrons

16 Pitas (gambas et volaille)

20 Macarons assortis

Les boissons sont en sus



NOS SALÉS À LA PIÈCE

Proposé uniquement au départ de la Suisse 

LE ZURICH



Crevette en tempura sauce Thousand Island

Perles de truffes et crème aigre

Millefeuille viande des grisons et gruyère

Tartelette au thon façon salade niçoise

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

Pissaladière en tartelette

Tatin de tomate au miel & truffe noir

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

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

Rillettes de saumon Balik, crème aigre et aneth fraîche

Empenada de bœuf et carotte, guacamole maison

Les boissons sont en sus

Suggestions non contractuelles / Varient selon les mois de l'année



NOS VERRINES

Proposé uniquement au départ de la France 

LES SUCRÉES 12 PIÈCES

Chocolat chantilly comme un liégeois

Crumble coulis de fruits rouges


Mousse au chocolat blanc et fleur d'oranger

Panna cotta abricot

Les boissons sont en sus



NOS PLATEAUX SUCRÉS

Proposé uniquement au départ de la France 



CHOUQUETTES
10 pièces



MINI MADELEINES
10 pièces



**BROCHETTES
DE FRUITS DE SAISON**
40 pièces



MINI BEIGNETS
10 pièces



MINI TARTES FINES
20 pièces




MACARONS
20 pièces

Les boissons sont en sus



NOS SUCRÉS À LA PIÈCE

Proposé uniquement au départ de la Suisse 

LE BERN



Financier à la pistache, cœur coulant et crème pistache

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

Tartelette à la crème de popcorn

Mini choux au cassis

Tartelette chocolat orange et passion, meringue au thé matcha

Macaron crème brûlée

Biscuit coco, mousse coco et abricot confit

Macaron pêche verveine

Bouchée comme un « Bounty »

Mini chou citron et jasmin

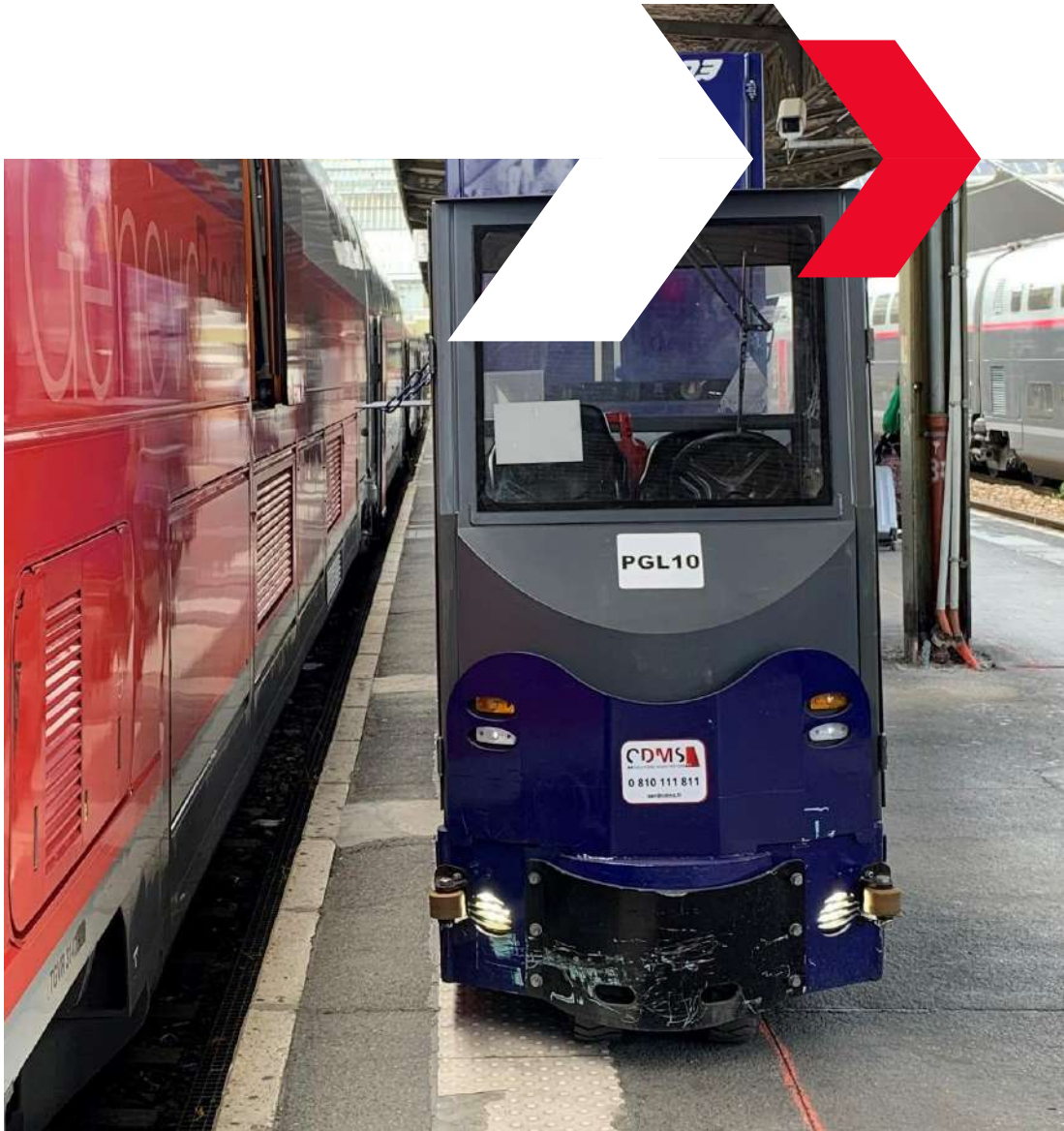
Biscuit noix de pécan, mousse vanille et caramel fondant

Biscuit noisette, crème noisette et abricot confit

Les boissons sont en sus

Suggestions non contractuelles / Varient selon les mois de l'année





NOS SERVICES

Choisir **Gate**solutions **Helvétia** pour organiser votre prestation à bord de **TGV LYRIA**, c'est faire confiance au leader du secteur aérien et ferroviaire.

Nous vous accompagnons en écoutant vos besoins pour rendre votre voyage inoubliable à vous et vos invités.

De la conception de votre projet à la livraison de la prestation à bord, nous nous chargeons de tout.

Une fois installé dans l'une des trois classes de TGV LYRIA, vous pourrez profiter des magnifiques paysages traversés en France et en Suisse, tout en étant pris en charge par notre personnel de bord. À votre arrivée, reposé et détendu, vous pourrez reprendre sereinement le cours 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 D'UN HÔTE DE PROPRETÉ



L'Hôte de Propreté parcourt les différentes voitures pour veiller à ce que votre rame reste impeccable. Il collecte les déchets de vos invités avec discrétion et efficacité.

Il s'assure également que les toilettes restent propres, parfumées et fonctionnelles tout au long du trajet.

En offrant un environnement irréprochable, vous renforcez l'impression d'exclusivité et d'excellence qu'apporte une rame privatisée.

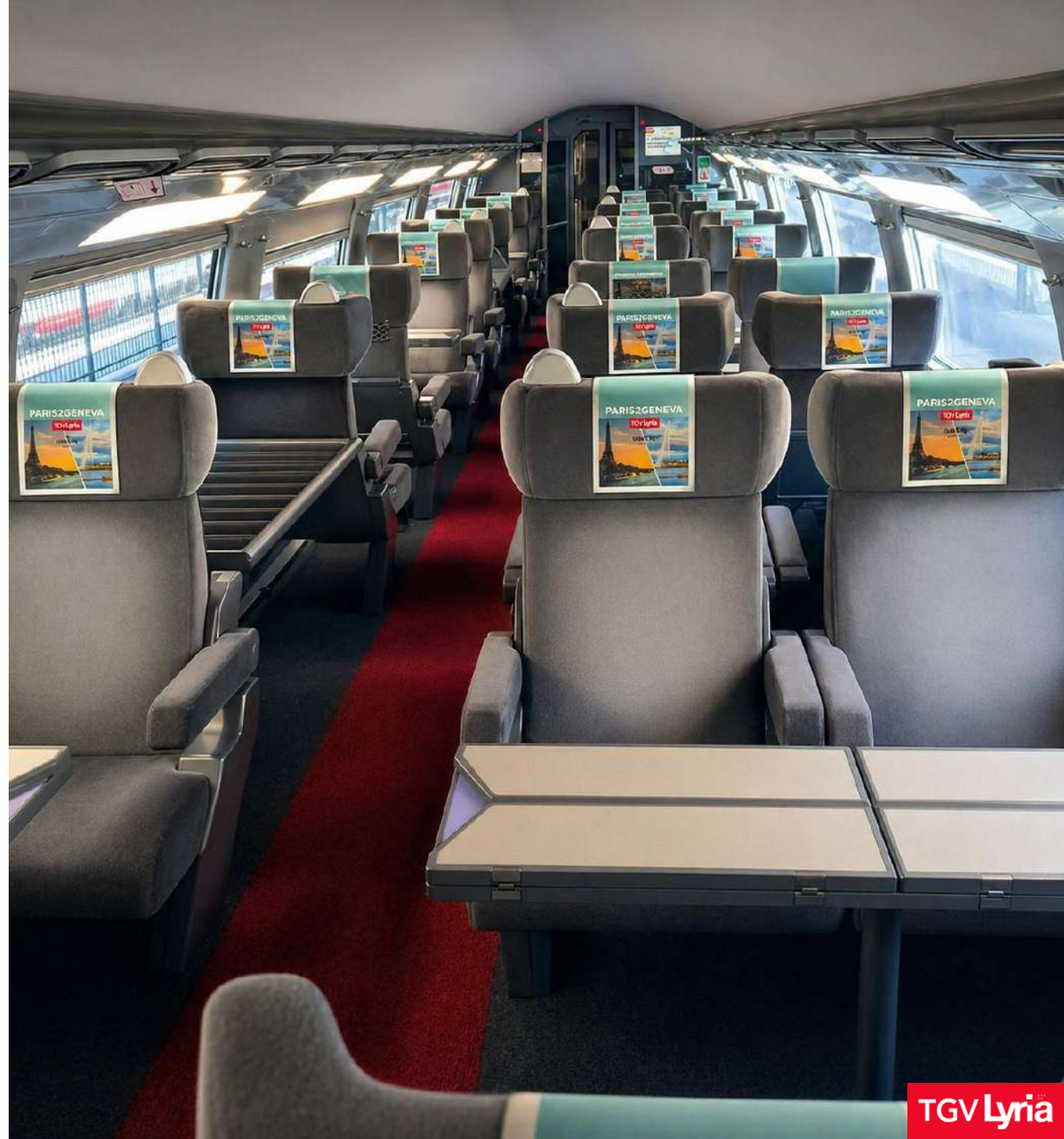


FAIRE LE CHOIX DE TÊTIÈRES PERSONNALISÉES



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



La vitrophanie 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. Elle 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.

58 € HT / Borne d'accueil





NOS TARIFS

Gatesolutions 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 210 € HT, pourront également vous être comptabilisés. Ils dépendront de votre emport à charger à bord.

TARIFS DES PETITS-DÉJEUNERS



AU DÉPART DE PARIS

Gourmand avec boisson chaude	19,00 € HT
Affaire avec boisson chaude	28,51 € HT
Français avec boisson chaude	18,13 € HT

AU DÉPART DE LA SUISSE

Sucré avec boisson chaude	29,09 € HT
Salé avec boisson chaude	36,12 € HT
Healthy avec boisson chaude	26,09 € HT

TVA applicable 10 ou 20 %



TARIFS DES PLATEAUX-REPAS



AU DÉPART DE PARIS

Repas froid « Sur le pouce »	13,55 € HT
Repas froid « Musée d'Orsay »	28,35 € HT
Repas froid « Musée du Louvre »	28,35 € HT
Repas froid « Tour Eiffel »	38,96 € HT
Repas froid « Arc de Triomphe »	38,96 € HT
Repas froid « Notre Dame »	38,96 € HT
Repas froid « Grand Palais »	38,96 € HT
Repas froid « Palais de l'Élysée »	55,13 € HT
Repas froid « Centre Pompidou »	31,50 € HT

TVA applicable 10 ou 20 %



TARIFS DES PLATEAUX-REPAS



AU DÉPART DE LA SUISSE

Repas froid « Montreux »	48,00 € HT
Repas froid « Bern »	42,00 € HT
Repas froid « Lucerne »	42,00 € HT
Repas froid « Lugano »	42,00 € HT

TVA applicable 10 ou 20 %



TARIFS DES COCKTAILS



LES COCKTAILS SALÉS ET SUCRÉS

« Genève »	119,70 € HT
« Lausanne »	197,40 € HT
« Paris »	296,10 € HT
« Zurich » servi à la pièce	Nous consulter

TVA applicable 10 ou 20 %



TARIFS DES COCKTAILS



LES COCKTAILS SUCRÉS

Verrines sucrées	39,90 € HT
Plateau de chouquettes	6,30 € HT
Plateau de mini beignets	15,23 € HT
Plateau de macarons	40,95 € HT
Plateau de four frais sucrés	31,50 € HT
Plateau de fours amandes	31,50 € HT
Plateau de mini tartes fines	37,80 € HT
Plateau de mini madeleine	11,55 € HT
Brochettes de fruits frais	75,60 € HT
Nos sucrés servi à la pièce	Nous consulter

TVA applicable 10 ou 20 %



TARIFS DES BOISSONS



LES BOISSONS CHAUDES

Café	3,05 € HT
Sélection de thé	3,05 € HT

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale Vittel 33cl	3,05 € HT
Eau pétillante San Pellegrino 33cl	3,50 € HT
Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cl	3,45 € HT
Jus de pomme, d'orange ou tomate Bio 25cl	4,40 € HT
Boisson artisanale 25cl	4,40 € HT

TVA applicable 10 ou 20 %



TARIFS DES BOISSONS



LA BIÈRE

Bière artisanale blonde ou blanche 33 cl 7,50 € HT

LES VINS

Vin blanc ou rouge 18,7 cl 5,80 € HT

Vin blanc, rouge ou blanc 50 cl 19,25 € HT

Vin français blanc ou rouge 75 cl 21,00 € HT

Vin suisse blanc ou rouge 75 cl 21,00 € HT

LE CHAMPAGNE

Panier 75 cl 45,50 € HT

TVA applicable 10 ou 20 %



TARIFS DES BOISSONS



Forfait boissons Soft

6,00 € HT

Sont inclus : le café, une sélection de thés "La Fleur Nue", de l'eau plate Thonon, du Perrier fines bulles, du jus d'orange et de pomme bio, du Coca et du Coca zéro.

Forfait boissons Soft & alcoolisées (hors Champagne)

14,80 € HT

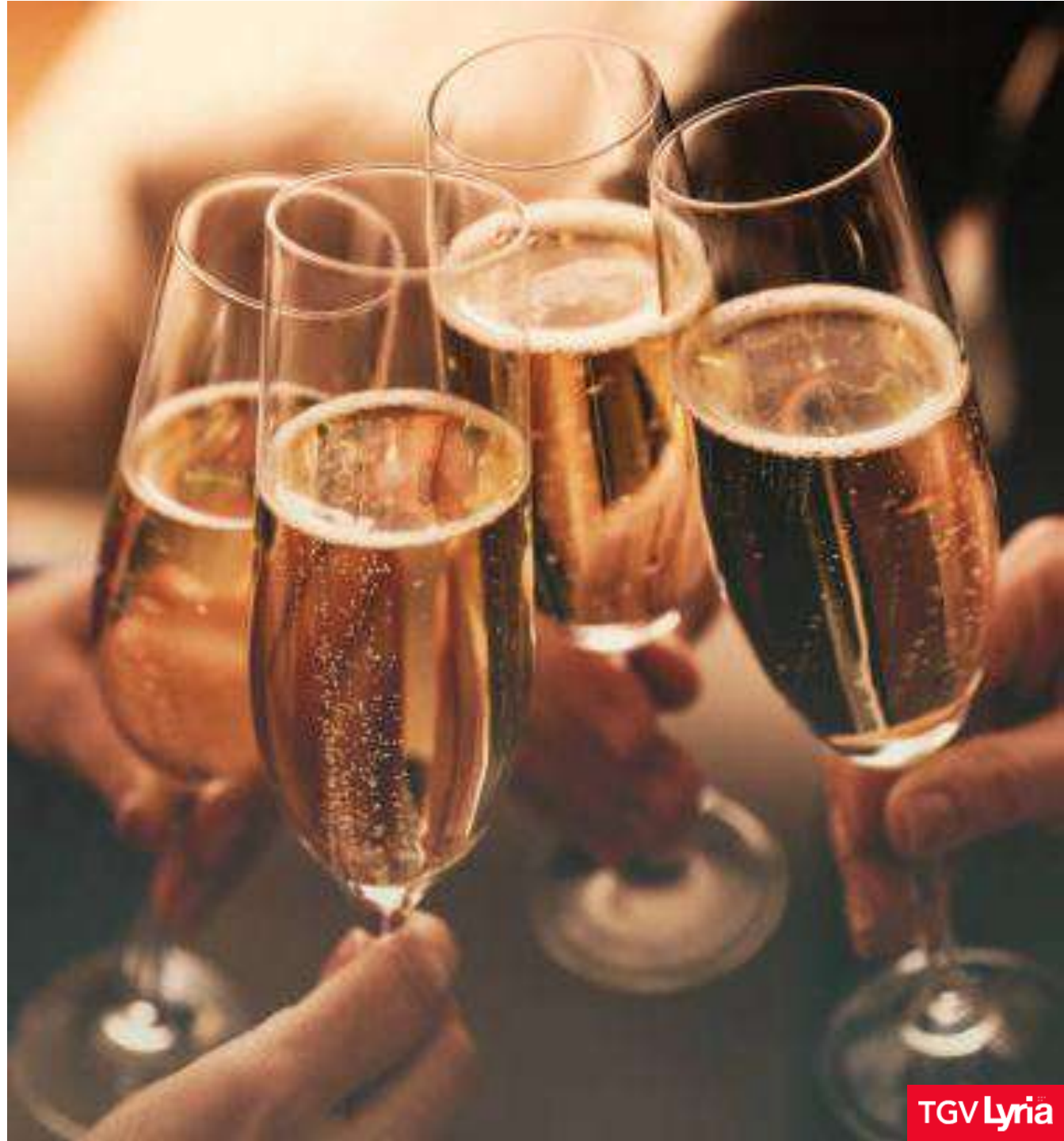
Sont inclus : le café, une sélection de thés "La Fleur Nue", de l'eau plate Thonon, du Perrier fines bulles, du jus d'orange et de pomme bio, du Coca et du Coca zéro & 2 verres de vin rouge et/ou blanc

Forfait boissons Soft & alcoolisées (avec Champagne)

26,25 € HT

Sont inclus : Sont inclus : le café, une sélection de thés "La Fleur Nue", de l'eau plate Thonon, du Perrier fines bulles, du jus d'orange et de pomme bio Nu, du Coca et du Coca zéro, 2 verres de vin (rouge ou blanc) et 1 verre de champagne.

TVA applicable 10 ou 20 %



TARIFS DE NOTRE PERSONNEL DÉDIÉ



PARIS <> GENÈVE

Départ train entre 06:00 - 14:00 346,50 € HT

Départ train entre 14:00 - 23:00 478,00 € HT

PARIS <> BÂLE

Départ train entre 06:00 - 14:00 346,50 € HT

Départ train entre 14:00 - 23:00 478,00 € HT

PARIS <> ZURICH

Départ train entre 06:00 - 14:00 409,50 € HT

Départ train entre 14:00 - 23:00 541,00 € HT

PARIS <> LAUSANNE

Départ train entre 06:00 - 14:00 409,50 € HT

Départ train entre 14:00 - 23:00 541,00 € HT

ACCUEIL À QUAI

AU DÉPART DE PARIS OU DE SUISSE 73,00 € HT / 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 servicegroupe@gategroup.com
- Pour plus d'informations, voir nos conditions générales de vente,
- Photos non contractuelles, produits pouvant évoluer selon les saisons.

Conditions générales de ventes

1. PRESTATION

GATE SOLUTIONS 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 SOLUTIONS 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 SOLUTIONS 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 SOLUTIONS se fait par écrit à servicegroupe@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 SOLUTIONS.

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 détaillées 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 SOLUTIONS 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 SOLUTIONS 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 SOLUTIONS se réserve le droit, si nécessaire, de faire appel à un tiers afin de remplir les obligations liées au contrat. Dans ce cas GATE SOLUTIONS 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 SOLUTIONS 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 SOLUTIONS 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 SOLUTIONS 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 SOLUTIONS 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 SOLUTIONS 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 défauts 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 SOLUTIONS, 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 SOLUTIONS s'engage à respecter les conditions afférentes au contrat.

8.4. GATE SOLUTIONS 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 SOLUTIONS.

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 SOLUTIONS 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 SOLUTIONS.

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

8.9. La société GATE SOLUTIONS remboursera les produits ou services jugés défectueux dans les meilleurs délais suivant la constatation par la société GATE SOLUTIONS 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 SOLUTIONS est limitée au remboursement des produits et services effectivement payés par le client et la société GATE SOLUTIONS 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 SOLUTIONS 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.

Merci, Et bon voyage !

gate**solutions**
helvetia

Samuel DEKOSTER
Coordinateur Service Groupe & Animation à Bord

Sdekoster@gategroup.com

+ 33 6 64 78 54 38



TGV Lyria