

# CATERING



CHOUX *De* BRUXELLES

catering, venues, restaurants, guestrooms



RESIDENCE  
PALACE



RESIDENCE  
PALACE

# Prestations Traiteur

Residence Palace | 2018-2019

1. ACCUEIL, PAUSE CAFE & PETIT DEJEUNER
2. PAUSE DEJEUNER
3. BUFFETS
4. WALKING DINNER
5. COCKTAIL
6. MENU ASSIS SERVI A TABLE
7. DETAILS DES PRESTATIONS



RESIDENCE PALACE  
INTERNATIONAL PRESS CENTER



**CHOUX** *De* **BRUXELLES**

catering, venues, restaurants, guestrooms

[WWW.CHOUXDEBRUXELLES.BE](http://WWW.CHOUXDEBRUXELLES.BE)

GROUPE CHOUX DE BRUXELLES | TEL 02 359 92 40 | E-MAIL [info@chou.be](mailto:info@chou.be)

# 1. Accueil et pause café

 **INFO.** Voir conditions du matériel et personnel au point « 7 »

Personnel à convenir en fonction de l'événement (5h minimum, 35 € / HTVA)

## Accueil / Pause-café

**CLASSIC** 5,00 € HTVA/PERS.

- ✓ Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes
- ✓ Mini madeleine sur plateau

**RESIDENCE PALACE** 6,50 € HTVA/PERS.

- ✓ Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes
- ✓ Mini madeleine sur plateau
- ✓ Jus d'orange

**DELUXE** 7,50 € HTVA/PERS.

- ✓ Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes
  - ✓ Assortiment de viennoiseries en réduction (2pc/pers) ou mini douceurs (2pc/pers.)
  - ✓ Jus d'orange
- Option:** Softdrinks 2,00 € HTVA/PERS.

## Petit déjeuner

**RESIDENCE PALACE** 19,00 € HTVA/PERS. (HORS BOISSONS)

UNIQUEMENT AU RESTAURANT DE 08H À 11H, DU LUNDI AU VENDREDI, SUR RÉSERVATION

- ✓ Viennoiseries en réduction (2pc/pers)
- ✓ Assortiment de pains, beurre, confitures
- ✓ Yaourt bio, céréales, corbeille de fruits
- ✓ Plateau de fromage
- ✓ Plateau de charcuteries italiennes
- ✓ Saucisses, bacon
- ✓ Omelette et œufs brouillés minute

**Formule boissons de base :** café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes 5,00 € HTVA/PERS

**Option :** Jus d'orange & soft drinks 3,00 € HTVA/PERS

## Options

- ✓ **Healthy:** Assortiment de graines, fruits secs, crumble 3,50 € HTVA/PERS.
- ✓ **Panier de fruits** 40,00 € HTVA/PANIER DE 20 PERS  
Selon saison : raisins, cerises, abricots, fraises, clémentines

## 2. Pause déjeuner

 **INFO.** Voir conditions du matériel et personnel au point « 7 »

 Selon la saison et le marché du chef, dans l'esprit de...

Personnel à convenir en fonction de l'événement (5h minimum, 35 € / HTVA)

### Boissons

- ✓ **Formule de base** 5,00 € HTVA/PERS  
Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes
- ✓ **Formule vins Classic** 12,00 € HTVA/PERS  
Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes  
Vin blanc Château « Mémoires » - Bordeaux  
Vin rouge Château « Charron » - Bordeaux
- ✓ **Formule vins Premium** 16,50 € HTVA/PERS  
Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes  
Vin blanc. Pouilly Fumé « Argile à silex » - Domaine Bouchié-Chatellier  
Vin rouge. Château « Grand Pey-Lescours » - Saint-Emilion Grand Cru
- ✓ **Option** 3,00 € HTVA/PERS Jus d'orange, soft' drinks, bière pression à la demande

### Bar à sandwiches 20,00 € HTVA/PERS (4PC/PERS)

- ✓ Détail des garnitures selon la saison et les choix du chef, sur demande : volaille, veggie, viande, poisson  
**Option pain bio** 1,10 € HTVA/PERS  
**Option pain sans gluten** 1,80 € HTVA/PERS

### Bar à soupes 20,00 € HTVA/PERS

- ✓ Assortiment de 3 soupes de saison agrémentées de leurs garnitures : pain de mie toasté, vermicelles, dés de légumes, fromage râpé...
- ✓ Assortiment de pains  
**Option pain bio** 1,10 € HTVA/PERS  
**Option pain sans gluten** 1,80 € HTVA/PERS

### Bar à salades 20,00 € HTVA/PERS | Minimum 30 pers.

- ✓ Assortiment de 3 salades composées. Par exemple : quinoa, lentilles, salade verte, salade de pâtes, salade de riz...
- ✓ Accompagné de 2 crudités râpées. Par exemple : carottes, céleri rave, chou rouge...
- ✓ Assortiment de pains  
**Option pain bio** 1,10 € HTVA/PERS  
**Option pain sans gluten** 1,80 € HTVA/PERS

### Dessert 5,50 € HTVA/PERS (2PC/PERS)

- ✓ Sélection de mini-tartelettes selon la saison et les choix du chef.

### Panier de fruits 40,00 € HTVA/PANIER DE 20 PERS

- ✓ Selon saison : raisins, cerises, abricots, fraises, clémentines...

## 3. Buffets

- i **INFO.** Voir conditions du matériel et personnel au point « 7 »
- i Selon la saison et le marché du chef, dans l'esprit de...
- i Possibilité de création de buffet sur mesure  
Personnel à convenir en fonction de l'événement (5h minimum, 35 € / HTVA)

### Boissons

- ✓ **Formule de base** 5,00 € HTVA/PERS  
Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes
- ✓ **Formule vins Classic** 12,00 € HTVA/PERS  
Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes  
Vin blanc. Château « Mémoires » - Bordeaux  
Vin rouge Château « Charron » - Bordeaux
- ✓ **Formule vins Premium** 16,50 € HTVA/PERS  
Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes  
Vin blanc. Pouilly Fumé « Argile à silex » - Domaine Bouchié-Chatellier  
Vin rouge. Château « Grand Pey-Lescours » - Saint-Emilion Grand Cru
- ✓ **Option** 3,00 € HTVA/PERS Jus d'orange, soft' drinks, bière pression à la demande

### Buffet Healthy

29,00 € HTVA/PERS. Minimum 30 pers.

- ✓ 1 soupe du chef + 2 salades de saison + assortiment de pains variés garnis (3pc/pers)

### Buffet de saison

31,00 € HTVA/PERS. Minimum 30 pers.

- ✓ 1 potage de saison + 2 salades de saison + 1 plat chaud belge + 1 légumes de saison + 1 féculent

### Buffet Italien Minimum 50 pers.

- ✓ **Froid** 32,00 € HTVA/PERS : Carpaccio de bœuf avec roquette et copeaux de parmesan, plateau de charcuterie, tomates-mozza. Antipasti : courgettes grillées, aubergines grillées, poivrons marinés, salade de brocoli pecorino sarde, griffe de jambon de Parme, salade de roquette, farfalle au pesto rouge. **Garnitures** : ricotta, tomates séchées, pesto, grissini, pignons de pin...
- ✓ **+ Chaud** 15,00 € HTVA/PERS EN ACCOMPAGNEMENT DU FROID : Ravioles farcis ricotta-épinard, sauce aux cèpes.  
- Raviole au ceps, sauce tartuffata et herbes. Emmental râpé, copeaux de parmesan, pecorino.

### Buffet Belge Minimum 50 pers.

- ✓ **Froid** 36,00 € HTVA/PERS : Tomate aux crevettes grises, rilette de saumon, salade liégeoise, salade de magret fumé et chèvre affiné, salade de maatjes aux pommes... **Garnitures** : persil frit, citron, oignons hachés, croûtons, lardons sautés.
- ✓ **+ Chaud** 15,00 € HTVA/PERS EN ACCOMPAGNEMENT DU FROID : Mini croquettes de crevettes, mini fondus, carbonnade de bœuf à la Chimay, pommes de terres Nicolas sautées au beurre. Mi- cuit de cabillaud, câpres, persil, citron, beurre.

### Buffet sucré 8,50 € HTVA/PERS (2 PORTIONS/PERS). Minimum 30 pers.

- ✓ **Buffet desserts** (Verrines) Mousse au chocolat, tiramisu au spéculoos ou fraise, ...
- ✓ **Buffet tartes** (grandes tartes coupées en quartiers) : croustillant praliné et mousse au chocolat. Tarte au sucre, pommes et noix, poires William et crumble au chocolat. Pâte sablée, croustillant de cacahuètes au chocolat. Tarte aux fruits de saison...

## 4. Walking dinner

- [INFO](#). Voir conditions du matériel et personnel au point « 7 »
- Selon la saison et le marché du chef, dans l'esprit de...

Personnel à convenir en fonction de l'événement (5h minimum, 35 € / HTVA)

### Boissons

- ✓ **Formule de base** 5,00 € HTVA/PERS  
Eaux minérales plates et pétillantes, jus d'orange
- ✓ **Formule vins Classic** 12,00 € HTVA/PERS  
Eaux minérales plates et pétillantes, jus d'orange  
Vin blanc. Château « Mémoires » - Bordeaux  
Vin rouge Château « Charron » - Bordeaux
- ✓ **Formule vins Premium** 16,50 € HTVA/PERS  
Eaux minérales plates et pétillantes, jus d'orange  
Vin blanc. Pouilly Fumé « Argile à silex » - Domaine Bouchié-Chatellier  
Vin rouge. Château « Grand Pey-Lescours » - Saint-Emilion Grand Cru
- ✓ **Option** 3,00 € HTVA/PERS Jus d'orange, soft' drinks, bière pression à la demande

### Assortiment de verrines 29,00 € HTVA/PERS

Sélection de grandes verrines froides : [2 froides](#), [1 chaude](#) et [2 sucrées](#)

- ✓ **Verrines salées** (froid & chaud)
  - **Poisson**
    - Carpaccio de fenouil au rouget braisé et ratatouille vierge.
    - Panna-cotta de crevettes, émulsion de petits pois.
    - Tartare de saumon, émincé d'épinards, éclats de chèvre.
    - Cocktail de crabe à l'avocat.
  - **Volaille**
    - Salade de poulet de Bastogne aux parfums d'Asie
    - Taboulé au confit de canard à l'orientale.
  - **Viande**
    - Dentelles de bœuf aux légumes croquants, pesto de Lentin de chêne.
    - Bœuf snacké, salade de Wakamé aux jeunes pousses.
  - **Végétarien/végétalien**
    - Quinoa aux parfums Incas.
    - Salade Caesar au Tofu grillé.
- ✓ **Verrines sucrées** (2pc/pers)
  - Mousse au marron, macaron chocolat, marrons glacés
  - Panna cotta coco, vanille, fruits rouges
  - Mousse au chocolat classique
  - Salade de mangue, passion, menthe, framboise
  - Crème brûlée orange

## 5. Cocktail

**INFO.** Voir conditions du matériel et personnel au point « 7 »

Selon la saison et le marché du chef, dans l'esprit de...

Personnel à convenir en fonction de l'événement (5h minimum, 35 € / HTVA)

### Boissons

- ✓ **Formule de base** HTVA/PERS : 5,00 € (1H), 7,50 € (2H), 10,00 € (3H)  
Eaux minérales plates et pétillantes, jus d'orange
- ✓ **Formule vins Classic + Cava** HTVA/PERS : 12,50 € (1H), 16,50 € (2H), 21,50 € (3H)  
Eaux minérales plates et pétillantes, jus d'orange  
Bulles. Cava Brut 'Codorniu Herència'  
Vin blanc. Château « Mémoires » - Bordeaux  
Vin rouge Château « Charron » - Bordeaux
- ✓ **Formule vins Premium + Champagne** HTVA/PERS : 18,00 € (1H), 22,50 € (2H), 28,00 € (3H)  
Eaux minérales plates et pétillantes, jus d'orange  
Bulles. Champagne 'Heidsieck Monopole' Silver Top  
Vin blanc. Pouilly Fumé « Argile à silex » - Domaine Bouchié-Chatellier  
Vin rouge. Château « Grand Pey-Lescours » - Saint-Emilion Grand Cru
- ✓ **Option** 3,00 € HTVA/PERS Softdrinks, bière pression à la demande

### Assortiment de dégustations

Formule 1h : 3 pc/pers 5,50 € HTVA/PERS | 5 pc/pers 9,00 € HTVA/PERS

Formule 2h : 6 pc/pers 11,00 € HTVA/PERS | 10 pc/pers 18,00 € HTVA/PERS

Formule 3h : 9 pc/pers 16,50 € HTVA/PERS | 15 pc/pers 27,00 € HTVA/PERS

- ✓ **Zakouskis froids.** Par exemple : Brochette de saumon, pomme Granny Smith. Brochette de légumes grillés. Carpaccio de bœuf, pesto de roquette. Brochette de billes de mozzarella, semi dry, artichaut et olive. Brochette de melon et jambon de Parme. Thon rouge, pipette de sauce soja, croutons de focaccia.
- ✓ **Zakouskis chauds :** Assortiment de mini boules croustillantes de crevettes et de chinoiseries. Mini-fondus de parmesan...

### Options

- ✓ **Plateau « Amusettes Classic »** 2,00 € HTVA / PERS (PLATEAU DE 10PERS. MIN)  
Crudités et sauces, saucisson artisanal, cubes de Oud Brugge, cacahuètes au wasabi...
- ✓ **Plateau « Amusettes Healthy »** 2,50 € HTVA / PERS (PLATEAU DE 10PERS. MIN)  
Houmous aux petits pois, compotée d'aubergine et tomate, mousse d'artichaut, croûtons de focaccia...
- ✓ **Plateau « Amusettes Deluxe »** 3,00 € HTVA (PLATEAU DE 10PERS. MIN)  
Saucisses sèches extra-fines, pépites de Parmesan, grissini Maison et jambon de Parme...

**Dessert** 5,50 € HTVA/PERS (2PC/PERS)

- ✓ Sélection de mini tartelettes selon la saison et les choix du chef.

## 6. Menu assis

 **INFO.** Voir conditions du matériel et personnel au point « 7 »

Minimum 30 personnes. Service à table. Personnel à convenir en fonction de l'événement (5h minimum, 35 € / HTVA)

### Boissons

- ✓ **Formule de base** 5,00 € HTVA/PERS  
Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes
- ✓ **Formule vins Classic** 12,00 € HTVA/PERS  
Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes  
Vin blanc. Château « Mémoires » - Bordeaux  
Vin rouge Château « Charron » - Bordeaux
- ✓ **Formule vins Premium** 16,50 € HTVA/PERS  
Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes  
Vin blanc. Pouilly Fumé « Argile à silex » - Domaine Bouchié-Chatellier  
Vin rouge. Château « Grand Pey-Lescours » - Saint-Emilion Grand Cru  
**Option** 3,00 € HTVA/PERS Jus d'orange, softdrinks, bière pression à la demande

### Menus

Choix unique pour tous les invités : une entrée et/ou plat et/ou dessert

#### Menu « Spaak »

3 serv. 39,00 € HTVA/PERS | 2 serv. (entrée+plat) 34,00 € HTVA/PERS | 2 serv. (plat+dessert) 27,00 € HTVA/PERS

- ✓ **Entrée**  
Salade de gambas marinée, pourpier et jeunes pousses [OU](#)  
Tartare de tomates anciennes, sauce vierge avec émulsion de burrata [OU](#)  
Emincé de rôti de bœuf, salade d'artichauts grillés, pesto de champignons
- ✓ **Plat**  
Carbonnade de bœuf au spéculoos [OU](#)  
Rouget snacké, fenouil braisé à l'huile de basilic [OU](#)  
Lapin braisé à la Kriek, panais et pomme croustillante
- ✓ **Dessert**  
Poire pochée au miel de romarin, glace au lait d'amande [OU](#)  
Crème brûlée Catalane

#### Menu « Adenauer »

3 serv. 45,00 € HTVA/PERS | 2 serv. (entrée+plat) 37,00 € HTVA/PERS | 2 serv. (plat+dessert) 30,00 € HTVA/PERS

- ✓ **Entrée**  
Croustillant de chèvre cendré de Wallonie et sa salade aux milles graines [OU](#)  
Croquettes de crevettes de Zeebrugge [OU](#)  
Vitello tonnato
- ✓ **Plat**  
Bar rôti et sa salade tiède au fenouil, beurre citronné, pommes de terre sautées [OU](#)  
Suprême de volaille à l'estragon, pleurotes et grenailles à la Niçoise
- ✓ **Dessert**  
Feuilleté aux pommes, glace au caramel [OU](#)  
Mousse au chocolat façon grand-mère



## Menu « Schuman »

3 services 49,00 € HTVA/PERS | 2 services (entrée+plat) 43,00 € HTVA/PERS | 2 services (plat+dessert) 35,00 € HTVA/PERS

- ✓ **Entrée**  
Fondu de fromage 'Oud Brugge' et son mesclun au parfum de truffe [ou](#)  
Maki de viande des Grisons à l'italienne, jeunes pousses [ou](#)  
Raviole de homard, émulsion à l'estragon, pommes Granny Smith
- ✓ **Plat**  
Mignon de veau rôti, écrasée de pommes de terre à l'olive et légumes de saison [ou](#)  
Mi- cuit de saumon aux mille graines, purée de wasabi et légumes thai [ou](#)  
Suprême de Coucou de Malines, jeunes pousses d'asperges et crème de morilles
- ✓ **Dessert**  
Entremet au Spéculoos, crème de Mascarpone [ou](#)  
Moelleux au chocolat, glace vanille

## Menu « À la carte »

3 services 55,00 € HTVA/PERS | 2 services (entrée+plat) 47,00 € HTVA/PERS | 2 services (plat+dessert) 39,00 € HTVA/PERS

- ✓ **Entrée + Plat + Dessert** : Votre choix personnalisé

## Option « Veggie »

OPTION : au prix du menu choisi pour les autres convives

- ✓ **Entrée**  
Croustillant de chèvre cendré de Wallonie et sa salade aux milles graines [ou](#)  
Fondu de fromage 'Oud Brugge' et son mesclun au parfum de truffe
- ✓ **Plat**  
Raviole aux cèpes, sauce tartufata [ou](#)  
Raviole Ricotta-épinards, sauce aux cèpes [ou](#)
- ✓ **Dessert**  
Les desserts du menu choisi pour les autres convives

## 7. Détails des prestations

### Détail du matériel

Nous prévoyons un matériel traiteur complet de base nécessaire au bon déroulement du service : tables hautes, serviettes cocktail, supports adaptés, couverts adaptés, flûtes, verres à vin, verres à eau, long-drinks, service à café et à thé, vasques, glace et glaçons, plateaux, accessoires de service...

EN OPTION : matériel spécifique, décoration florale, soliflores, milieux de table, décoration bar/buffet...

### Détail du service

**PRESTATION :** La prestation inclut le matériel à disposition au Residence palace. Sélection effectuée selon la saison, **dans l'esprit de...**

**SERVICE ET PERSONNEL :** à convenir selon l'événement (min. 5h à 35€/h HTVA)

✓ **ACCUEIL ET PAUSE CAFE**

Accueil & pause-café : 30 min | à partir de 8h

Petit déjeuner : 60 min | entre 8h et 11h

✓ **PAUSE DEJEUNER**

Tous : 60 min | à partir de 11h | min 30 pers pour le bar à salades

✓ **BUFFETS**

Healthy, Saison & Sucré : 60 min | à partir de 11h | min 30 pers.

Belge & Italien : 60 min | à partir de 11h | min 50 pers.

✓ **WALKING DINNER**

Sélection de grandes verrines froides : 2 froides + 1 chaude + 2 sucrées / pers

60 min | à partir de 11h | Min 50 pers.

✓ **COCKTAIL**

60 min | à partir de 11h | min 30 pers.

#### BOISSONS

Formule 1h | Base 5,00 € HTVA/PERS | Classic 12,50 € HTVA/PERS | Premium 18,00 € HTVA/PERS

Formule 2h | Base 7,50 € HTVA/PERS | Classic 16,50 € HTVA/PERS | Premium 22,50 € HTVA/PERS

Formule 3h | Base 10,00 € HTVA/PERS | Classic 21,50 € HTVA/PERS | Premium 28,00 € HTVA/PERS

#### DEGUSTATIONS

Formule 1h : 3 pc/pers 5,50 € HTVA/PERS, 5 pc/pers 9,00 € HTVA/PERS

Formule 2h : 6 pc/pers 11,00 € HTVA/PERS, 10 pc/pers 18,00 € HTVA/PERS

Formule 3h : 9 pc/pers 16,50 € HTVA/PERS, 15 pc/pers 27,00 € HTVA/PERS

✓ **MENU ASSIS** (Service à table, choix unique pour tous les invités) | min 30 pers.

MENU de votre choix en 2 ou 3 services

# Traiteur Choux de Bruxelles | Residence Palace

## Conditions générales de vente du Groupe Choux de Bruxelles SA

1. Les présentes conditions générales concernent les sociétés faisant partie du « Groupe Choux de Bruxelles SA » (A Propos Catering SPRL, A Propos SA, PBA-PSK Catering SPRL, Good Robinson SA), ci-après dénommée « Groupe Choux de Bruxelles », et forment le contrat liant les parties, à l'exclusion de conditions propres au client. Il ne sera admis aucune dérogation aux présentes conditions générales, sauf accord écrit du Groupe Choux de Bruxelles. L'absence de mise en oeuvre d'une clause établie dans les présentes conditions générales ne peut être interprétée comme une renonciation du Groupe Choux de Bruxelles à s'en prévaloir.
  2. Les offres du Groupe Choux de Bruxelles sont faites sans engagement. Le Groupe Choux de Bruxelles ne pourra être considérée comme engagée que pour autant qu'elle ait accepté la commande par écrit et que l'acompte demandé ait été payé. En toute hypothèse, les prix contenus dans l'offre ne seront plus valables si l'offre n'a pas été acceptée par le client et par le Groupe Choux de Bruxelles dans un délai de sept jours à dater de la date mentionnée sur le document d'offre.
  3. L'offre s'entend hors eaux, fluides et frais éventuels d'alimentation et de distribution électriques.
  4. L'offre est calculée pour le nombre de convives prévu. Tout changement du nombre de participants entraîne de facto une modification du prix en relation avec la répartition des frais fixes tels que le personnel et le matériel. En toute hypothèse, les conditions de travail au "forfait" obligent le Groupe Choux de Bruxelles à revoir ses prix si le nombre présumé ou commandé est inférieur de plus de 10 % à celui communiqué lors de l'établissement de l'offre au "forfait". Lors de l'exécution de travaux au "forfait", tout retard ou arrêt non prévu dans les conditions convenues, sera facturé au client.
  5. Une augmentation des prix des matières premières, du matériel ou des salaires éventuels intervenant entre la commande et son exécution donnera automatiquement lieu à un réajustement des prix qui ne sont établis que sous cette réserve exprès, sans que cette augmentation ne puisse excéder 25% du montant de l'offre acceptée.
  6. Dans le cas où la commande comprendrait également des prestations de services, le client donne mandat exprès au Groupe Choux de Bruxelles d'engager, dans le cadre d'un contrat de louage d'entreprise, les serveurs et le personnel auxiliaire nécessaires à la prestation aux conditions stipulées dans l'offre, que le client déclare connaître et accepter. Le client s'engage à rembourser ces frais à première demande. Le client déclare exonérer le Groupe Choux de Bruxelles de toute responsabilité quelconque dans le cadre de ce mandat et la garantir contre toute action qui pourrait être intentée contre elle par un membre du personnel auquel il aurait été fait appel.
  7. Toute modification intervenant après l'acceptation de la commande devra être transmise au Groupe Choux de Bruxelles par écrit au plus tard sept jours avant le début de l'événement, étant entendu que le Groupe Choux de Bruxelles se réserve dans ce cas le droit de modifier son offre en conséquence.
- Le client s'engage en particulier à notifier par écrit toute augmentation du nombre d'invités au plus tard sept jours avant le début de l'événement. Si le client prévient d'une augmentation du nombre d'invités moins de sept jours avant le début de l'événement, il marque son accord pour que les invités supplémentaires lui soient comptés à 125%.
- Dans l'hypothèse où, sans que le Groupe Choux de Bruxelles n'en ait été avertie dans les conditions décrites ci-avant, le nombre d'invités présents viendrait à être supérieur au nombre d'invités annoncés, le client accepte que les invités supplémentaires lui soient comptés au montant convenu dans la commande, majoré de 50%.
8. Le client s'engage également à prendre toutes les précautions nécessaires pour protéger adéquatement les locaux contre tous les types de dégâts qui peuvent être liés à l'événement organisé. Le client est par ailleurs conscient du fait que l'organisation des événements souhaités est susceptible d'engendrer des désagréments ou des dommages à ses biens. Le client accepte dès lors, en contractant avec le Groupe Choux de Bruxelles, de ne pas engager la responsabilité de cette dernière pour quelque raison que ce soit lorsque son dommage est inférieur à 2.500 €.
  9. Une annulation de commande par le client doit obligatoirement avoir lieu par courrier recommandé. En cas d'annulation de la commande par le client plus de sept jours avant l'événement (date de la poste faisant foi), le client s'engage à indemniser le Groupe Choux de Bruxelles à concurrence d'un montant fixé forfaitairement à 25% du prix du marché conclu, outre le remboursement au Groupe Choux de Bruxelles de tous les frais encourus jusqu'au jour de l'annulation.
- En cas d'annulation de la commande par le client moins de sept jours avant l'événement, le client s'engage à indemniser le Groupe Choux de Bruxelles à concurrence d'un montant fixé forfaitairement à 50% du prix du marché conclu, outre le remboursement au Groupe Choux de Bruxelles de tous les frais encourus jusqu'au jour de l'annulation.
10. Toutes les factures sont payables au grand comptant. Toute somme impayée à l'échéance donnera lieu au paiement de plein droit et sans mise en demeure préalable d'un intérêt de retard de 1% par mois et d'une indemnité forfaitaire et irréductible de 15% avec un minimum de 125 euros à titre de dommages et intérêts.
  11. La location éventuelle de matériel se fait sous la seule et entière responsabilité du client qui sera tenu d'indemniser toute perte et dégât généralement quelconques pouvant survenir à ce matériel, même fortuit. Ainsi, notamment, tout dégât occasionné au nappage (brûlures, taches...) ou au matériel sera facturé au client.
  12. Les parties conviennent expressément qu'une facture non valablement contestée dans les huit jours de la date de la facture, par courrier recommandé, sera considérée comme acceptée.
  13. Dans le cas où une réclamation serait fondée, la responsabilité du Groupe Choux de Bruxelles ne pourra dépasser la valeur de la marchandise fournie. En toute hypothèse, le Groupe Choux de Bruxelles décline toute responsabilité du chef de retards ou défaut de livraison en cas de difficultés d'accès aux locaux ou d'insuffisance dans la préparation de ces locaux, et plus généralement en cas de force majeure ou d'événements échappant à son contrôle.
- En cas de sinistre dont la responsabilité serait imputable au Groupe Choux de Bruxelles, le client accepte de ne pas solliciter une indemnisation supérieure à 1 000 000 euros en cas de dommages corporels, matériels et immatériels consécutifs confondus et 250 000 euros en cas de dommages immatériels non consécutifs, étant le montant maximum d'intervention de la police d'assurance R.C. exploitation souscrite par le Groupe Choux de Bruxelles. Le client s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour le type d'événement qu'il organise, en particulier pour le matériel qui lui est confié.
14. La nullité éventuelle d'une clause des présentes conditions générales n'altère pas la validité des autres dispositions.

**15. Annulation par le Client (toute modification doit être faite par écrit)**

En cas d'annulation (totale ou partielle) du Contrat par le Client, et nonobstant le fait que la cause de cette annulation soit étrangère ou extérieure au Client, ou résulte d'un cas de force majeure, le montant forfaitaire des frais d'annulation est calculé à partir de la date de réception de l'e-mail ou de la lettre d'annulation avant la date de l'événement, en pourcents (%) du montant total du contrat ou de l'annulation partielle : 30-7 jours (50% du montant), 7-0 jours (100% du montant).

En tout état de cause, l'ensemble des sommes déjà versées ou exigibles à la date de l'annulation resteront acquises à Choux de Bruxelles et les sommes restant à verser seront payables à Choux de Bruxelles dans les 10 jours de l'annulation, et ce sous réserve du droit pour Choux de Bruxelles d'exiger des dommages et intérêts complémentaires. Tous engagements, frais ou dépenses engagées par Choux de Bruxelles pour compte du Client seront toujours à charge du Client.

**16. Résiliation par Choux de Bruxelles**

Choux de Bruxelles peut résilier le Contrat immédiatement et de plein droit à tout moment et ce sans préavis ni intervention judiciaire dans l'hypothèse où le contractant ne respecte pas les termes de ces conditions générales ou en cas de manquement grave du Client dont voici quelques exemples, sans que cette liste soit exhaustive : le changement unilatéral par le Client de l'objet de l'évènement, du programme ou des intervenants ; la non-exécution des paiements par le Client dans les délais impartis ; le non-respect par le Client des règles de sécurité, de sonorisation ou les obligations administratives ; la déclaration en état de faillite ou toute situation similaire du Client ; l'existence d'indices concrets de risques d'atteintes à la sécurité ou à l'ordre public ; etc.

En cas de résiliation du Contrat pour manquement grave du Client, le Client reste tenu au paiement du prix total du Contrat. En tout état de cause, l'ensemble des sommes déjà versées ou exigibles à la date de l'annulation resteront la propriété de Choux de Bruxelles et les sommes restants seront payables à Choux de Bruxelles dans les 10 jours de la résiliation, et ce sous réserve du droit pour Choux de Bruxelles d'exiger de dommages et intérêts complémentaires. Tous engagements, frais ou dépenses effectuées par Choux de Bruxelles pour compte du Client seront toujours à charge du Client.

**17. Responsabilités et assurances**

Choux de Bruxelles ne supporte aucune responsabilité quelconque pour toute les conséquences tant directes de cas fortuits ou de force majeure qui empêchent ou entravent l'exécution du contrat.

Le Client est responsable de tous les dégâts causés aux espaces utilisés ainsi que ceux apportés au bâtiment et à son inventaire ; mais également aux dommages causés à des tiers, par son personnel, ses fournisseurs, sous-traitants ou toute personne introduite dans le bâtiment par le Client ; enfin le Client est responsable de tous les dégâts causés aux véhicules, infrastructures et personnes survenant aux alentours de la salle d'événement ou dans et autour du parking mis à disposition.

Le Client s'engage à conclure les assurances suivantes. Dommages pouvant être causés aux bâtiments, installations et matériels mis à la disposition du Client. Pour tous les dommages, dégradations et détériorations, le Client doit contracter une assurance de type « RC organisation d'événement ». Dommages pouvant être causés aux tiers. Choux de Bruxelles a souscrit une assurance couvrant sa propre responsabilité civile, pour tous dommages corporels ou matériels pouvant être causés par ses préposés à des tiers. Il appartient au Client en son nom et pour ses préposés, de souscrire une assurance couvrant leur responsabilité civile pour tous dommages corporels ou matériels qu'il pourrait causer aux tiers, y compris les participants à leur événement. Dommages aux matériels et instruments appartenant au Client. En aucun cas, Choux de Bruxelles n'est responsable de la surveillance, l'endommagement ou la perte des matériels et/ou instruments loués par le client ou lui appartenant.

Choux de Bruxelles reçoit sur simple demande une copie des attestations d'assurance. A défaut de ce faire, Choux de Bruxelles pourra résilier la présente convention, comme prévu à l'article « Résiliation par Choux de Bruxelles » des présentes conditions générales.

**18. Force majeure**

Choux de Bruxelles sera dégagé de ses obligations vis-à-vis du Client et ne pourra être tenu à indemnisation dans le cas de force majeure tels qu'un incendie, catastrophe naturelle, d'actes ou de règlements des autorités publiques ou des décisions d'un tribunal, de grève, lock-out ou d'autres formes de troubles sociaux, l'absence de courant électrique ou d'autres services essentiels, la défaillance de moyens techniques ou toute cause autre ou similaire qui échappent au contrôle raisonnable de Choux de Bruxelles. Le Client ne pourra prétendre à des dommages-intérêts à quel titre que ce soit. Les parties s'engagent à trouver une solution à l'amiable afin de pouvoir exécuter au maximum le présent contrat.

**19. Contenu des conditions**

Ces conditions générales et le Règlement d'Ordre Intérieur restent valables même dans le cas où l'un des articles serait en désaccord avec la loi belge : les deux parties s'engagent à définir un nouvel article corrigeant et remplaçant le précédent. Les changements dans ces conditions ne se feront que par écrit et par consentement des deux parties.

**20. Contestation et litige**

Toute protestation quelconque serait irrecevable à défaut de nous être adressée par lettre recommandée dans les 8 jours de l'envoi de la facture. Tout litige relatif à l'interprétation ou l'exécution des présentes conditions générales de mise à disposition d'espace d'événement sera tranché en droit belge et soumis à la compétence des Tribunaux de l'Arrondissement de Bruxelles.