

[www.magnoliaforevent.fr](http://www.magnoliaforevent.fr)

Enseigne de JLB EVENT  
21, Rue Fécamp  
75012 Paris  
RCS PARIS 840 056659  
TVA: FR88840056659

Pour : Tara BERNARD

N°

Date

2022 / 21545

18/08/2022

ANNIVERSAIRE 50 PAX

Bonjour Tara,

Pour donner suite à votre demande, je suis heureux de vous envoyer la fiche pour [LE PETIT LOFT CACHE DE L'OPERA](#), accompagnée de son devis. Votre devis a été établi sur la base des renseignements suivants :

ANNIVERSAIRE du 10/12/2022 50 à 55 PAX EN SOIREE 18 H / 2 H

[Vous pouvez consulter la présentation complète de ce lieu en cliquant sur l'image ci-dessous :](#)



Surtout n'hésitez pas à revenir vers moi, je reste à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

Mais, si ce devis vous correspond et afin de ne pas perdre la date de votre évènement, merci de le valider dès à présent en ligne, voir ci-dessous. Ce devis reste valable pour une durée de 72 h.

Bien à vous.

Jean Luc BERNARD  
+33 6 64 24 20 00



Code	Description	Quantité	Prix unitaire	Total
<b>LELIEU</b>				
<b>LE PETIT LOFT CACHE DE L'OPERA</b>	<p><b>LE PETIT LOFT CACHÉ DE L'OPÉRA</b></p> <p>Il est situé à 200 mètres de l'Opéra dans le 9ème arrondissement. C'est vraiment un lieu hors norme de part sa présentation et sa décoration. C'est l'endroit parfait pour réunir ses amis et à faire la fête en petit comité !</p> <p><a href="#"><u>CLIQUEZ ICI pour accéder à la fiche du LOFT DE L'OPERA ainsi qu'à ses photos et 360°</u></a></p> <p><b>Adresse</b> : situé boulevard des italiens PARIS 75009.</p> <p><b>Espace</b> : surface de 70 m2.</p> <p><b>Capacité</b> : de 10 à 40 personnes</p> <p><b>Equipements</b> : mobilier, grand écran, sonorisation, jeux de lumières, vestiaire, bar privatif avec 5 réfrigérateurs mis à votre disposition.</p> <p><b>HORAIRES</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De 19 h à 2 h du matin.</li> <li>• Heures supplémentaires possibles <b>après 2 h du matin : 229 € HT/heure</b></li> <li>• Autres options cliquez <a href="#"><u>ICI</u></a></li> </ul> <p><b>Accès</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• METRO Richelieu Drouot Lignes 8 &amp; 9</li> <li>• METRO Opera Lignes 3, 7 &amp; 8</li> </ul> 	1	€ 1.790,00	€ 1.790,00
<b>LE PERSONNEL</b>				
<b>REGISSEUR</b>	<p><b>REGISSEUR</b></p> <p>Mise à disposition d'un régisseur tout au long de votre évènement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sera là pour répondre à toutes vos demandes techniques.</li> <li>• Il sera présent 1 h avant l'arrivée du premier invité et partira après le départ du dernier invité.</li> <li>• En cas de cocktail dinatoire ou déjeunatoire commandé chez MAGNOLIA FOR EVENT, notre régisseur participera à la gestion de votre cocktail.</li> <li>• Il pourra également endosser la tâche d'agent de sécurité dans le cas où il ne s'occupe pas de la gestion de votre cocktail.</li> </ul> 	1	€ 229,00	€ 229,00
<b>-100% Remise</b>		1	€ -229,00	€ -229,00
<b>PERSONNE DE SERVICE</b>	<p>Mise à disposition d'une personne de service pour la gestion complète de notre cocktail traiteur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place du buffet</li> <li>• Mise en place de la partie salée</li> <li>• Passage au plateau auprès de vos</li> </ul>	1	€ 229,00	€ 229,00





Code	Description	Quantité	Prix unitaire	Total
	<p>invités</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place de la partie sucrée</li> <li>Rangement</li> <li>Aide au retour du matériel auprès de notre livreur lors de la récupération du matériel.</li> </ul> <p>Tout notre personnel est issu du milieu de la restauration. Heure supplémentaire passé 8h de vacation 25€ht.</p> 			
<b>-100% Remise</b>		1	€ -229,00	€ -229,00

## LE TRAITEUR

<b>COCKTAIL MAGNOLIA 22 PIECES/PERS. (ALL INCLUDED)</b>	<p><b>COCKTAIL MAGNOLIA - 22 PIECES PAR PERSONNE</b></p> <p><b>16 pièces salées et 6 pièces sucrées</b></p> <p>Nous proposons notre buffet plus d'une centaine de fois par an. Celui-ci est copieux et surtout très bon ! C'est un excellent rapport qualité/prix.</p> <p>Notre cocktail sera joliment présenté sur table traiteur par notre personnel de service, <b>nous nous occuperons de tout !</b></p> <p>Notre proposition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Une personne de service, du début jusqu'à la fin de votre cocktail pour la mise en place complète de notre buffet.</b></li> <li>Les tables traiteur</li> <li>Les nappages</li> <li>Les jetables (serviettes, couverts, assiettes)</li> <li>Une décoration florale (soliflor)</li> </ul> <p><b>COMPOSITION DE NOTRE FORMULE</b></p> <p><b>16 PIECES SALEES</b> en assortiments composés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Canapés "vip chic"</b> selon l'assortiment suivant : canapés au saumon fumé, fromage frais à la ciboulette &amp; oignons rouges sur un biscuit aux herbes, canapés mousse de canard &amp; chutney de figue dans une coque de chocolat noir sur un sablé aux noix, canapés au dôme de gaspacho sur un biscuit à la tomate, canapés au Comté &amp; éclats de noix sur un biscuit aux noix, canapés au fromage de brebis &amp; pesto au basilic sur biscuit à la tomate, canapés au chèvre, abricots secs &amp; fromage frais sur pain de mie au malt, canapés à la noix de St-Jacques au paprika &amp; chorizo sur biscuit à la tomate, Canapés mousse de canard &amp; chutney de figue dans une coque de chocolat blanc sur un sablé aux noix.</li> <li><b>Assortiment de canapés traiteur de 8 recettes</b> : chiffonade de saumon fumé, crème de chorizo et fromage de brebis, chèvre tomate roquette,</li> </ul>	50	€ 35,90	€ 1.795,00
---	---	----	---------	------------

Code	Description	Quantité	Prix unitaire	Total
	<p>chiffonade de jambon sec, fromage frais et fruits secs, chiffonade de rosette de Lyon, courgette basilic et chèvre, poivron et baby poivron</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Assortiment de mini wraps</b> : Saumon et tartare de concombre / Chorizo et légumes grillés .</li> <li>• <b>Briochettes</b> au saumon fumé et fromage frais de raifort.</li> <li>• <b>Petites malicettes cocktails</b> : saumon fumé et aneth / chèvre et tapenade de courgettes / Fromage frais et tomate cerise .</li> <li>• <b>Mini cakes au saumon</b></li> <li>• <b>Verrines</b> de tartare de concombre et surimi, de chèvre et gaspacho de légumes et de crevettes avec de l'avocat</li> <li>• <b>Pain surprise marin céréales</b> : Rillettes de saumon fumé aux baies roses, mousse de poissons au St Jacques, Saumon fumé et citron .</li> </ul> <p><b>6 PIECES SUCREES</b> en assortiments composés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Assortiment de macarons</b> : parfums vanille, pistache, café et chocolat.</li> <li>• <b>Assortiment de mini verrines</b> construite autour de parfums variés et appréciés de tous : chocolat, tiramisu, citron ou encore framboise, une jolie palette de saveurs pour finir vos repas sur une note douce et sucrée.</li> </ul> <p><b>NOTRE TARIF NE COMPREND PAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La vaisselle en dur (sur devis)</b></li> <li>• <b>La verrerie (1 €/verre)</b></li> <li>• <b>Les softs (5,90 €/pers)</b></li> <li>• <b>La livraison</b></li> </ul>			
<b>PACK TRAITEUR</b>	<p><b>LE PACK TRAITEUR</b></p> <p>Il permet l'installation et la gestion complète des cocktails que nous vous proposons afin de les sublimer auprès de vos invités avant dégustation.</p> <p><b>Pour votre évènement ce pack comprend :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tables traiteur 2 m x 0.60 m</li> <li>• Nappage noir pour table traiteur (possibilité de nappage blanc sur demande)</li> <li>• Rehausseurs de plateaux pour la mise en avant de nos produits</li> <li>• Grands plateaux de services noirs (possibilité d'en avoir en doré)</li> <li>• Petits plateaux noirs (possibilité d'en avoir en doré)</li> <li>• Soliflors avec roses pour décoration de table</li> <li>• Serviettes blanches jetables (possibilité d'avoir des noires)</li> <li>• Verres ECO RESPONSABLES vin &amp; champagne</li> <li>• Verres ECO RESPONSABLES softs</li> <li>• Petites assiettes jetables bio dégradables traiteur</li> </ul>	1	€ 290,00	€ 290,00



Code	Description	Quantité	Prix unitaire	Total
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeux de couverts en bois jetables (petites cuillères, couteaux, fourchettes)</li> <li>Gants de service à table</li> <li>Sacs de transport isotherme</li> <li>Caisses isothermes pour les pâtisseries</li> </ul> 			
-100% Remise		1	€ -290,00	€ -290,00
<b>LES BOISSONS</b>				
<b>PACK SOFTS</b>	<b>PACK SOFTS A VOLONTÉ</b> Pour qu'il ne manque rien à tous vos invités lors de votre événement, nous vous livrerons en bonne quantité les boissons suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>Eau plate,</li> <li>Eau gazeuse,</li> <li>Coca-Cola ZERO,</li> <li>Coca-Cola classique,</li> <li>Jus d'orange.</li> </ul> 	50	€ 5,90	€ 295,00
<b>AUTRES</b>				
<b>FRAIS DE NETTOYAGE (150)</b>	<b>NETTOYAGE DU LIEU :</b> A la fin de l'événement le client n'aura pas de nettoyage à effectuer si l'option ménage a été contractée lors de sa réservation. Le nettoyage sera alors effectué par notre personnel qui interviendra près le départ de votre dernier invité pour la remise en ordre complète du lieu. 	1	€ 150,00	€ 150,00
-50% Remise		1	€ -75,00	€ -75,00
<b>FRAIS DE LIVRAISON ET DE RECUPERATION DU MATERIEL</b>	<b>LA LIVRAISON</b> Le travail est effectué par 2 personnes minimum et inclut : <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Chargement</b> du camion de tout le matériel traiteur/open bar au départ de nos entrepôts.</li> <li><b>Livraison des</b> produits sur le lieu de l'événement.</li> <li><b>Déchargement</b> sur le lieu de l'événement.</li> <li><b>Installation.</b></li> <li><b>Récupération</b> du matériel/reste bar en fin de prestation (de nuit ou de jour selon les horaires de l'événement).</li> <li><b>Frais de carburant et de parking inclus</b></li> </ul> 	1	€ 150,00	€ 150,00
-50% Remise		1	€ -75,00	€ -75,00

Code	Description	Quantité	Prix unitaire	Total
	Total HT			€ 4.030,00
	TVA 20%			€ 388,00
	TVA 10%			€ 209,00
	Total TTC			€ 4.627,00
	<b>Total</b>			<b>€ 4.627,00</b>

Si ce devis vous correspond, après l'avoir validé en ligne pour le confirmer définitivement merci de nous faire parvenir 50% du montant total TTC par l'un des 2 moyens ci-dessous.

**PAR CB:** Merci de contacter le [06 64 24 20 00](tel:0664242000) pour le versement d'un acompte de 50% :

**PAR VIREMENT:** Valider en ligne le devis, nous envoyer un acompte de 50% par virement à l'adresse suivante:

- **JLB EVENT / SOCIETE GENERALE PARIS ROTTEMBOURG**
- **Code Banque :** 3003
- **Code guichet :** 03472
- **Numéro de compte :** 000201154081
- **Clé RIB :** 46
- **IBAN** (International bank account number) : **FR76 3000 3034 7200 0201 5408 146**
- **Code BIC** (Bank Identification Code) - **Code SWIFT** SOGEFRPP

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE JLB EVENT (*enseigne MAGNOLIA FOR EVENT*)

**1) GENERALITES** Le fait de réserver UN LIEU JLB EVENT par signature des conditions particulières de vente implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales de vente.

**2) PRIX** Les prix pratiqués sont ceux du tarif applicable le jour de la signature des conditions particulières de réservation (ci-après « Conditions Particulières »), mentionnés sur le devis et/ou bon de commande. Lors de la signature des Conditions Particulières ces prix sont susceptibles d'être révisés en fonction de toute modification de taxe imposée par l'ETAT ou de changement réclamé par le Client.

**3) PERSONNEL** Pour les intermittents du spectacle que vous avez sélectionnés par notre intermédiaire, nous nous réservons la possibilité de remplacer un artiste par un autre en cas de force majeure (par exemple maladie, grève, etc..) ou si l'artiste choisi annule son intervention pour des raisons indépendantes de notre volonté, sans pour autant être tenus responsables de l'empêchement de l'artiste.

Si le Client emploie du personnel ou contracte avec des tiers qui interviennent lors de l'évènement, il sera seul responsable du paiement du prix de l'intervention et de toutes impôts et taxes dus à ces tiers, ainsi que de tous charges sociales et cotisations si ces tiers sont ses salariés, JLB EVENT n'étant pas qualifié d'employeur de ces tiers ou de leur personnel.

**4) MATERIEL DE LOCATION :** Du matériel nécessaire aux réceptions peut-être entièrement loué ou mis à disposition par JLB EVENT Le matériel requis est quantifié et intégré dans un devis soumis à l'approbation écrite du CLIENT en complément de son ordre de réservation. Une caution d'un montant supérieur à la caution de base de 2000 € sera réclamée selon l'importance et la valeur du matériel loué. Elle sera restituée si aucun dégât matériel n'est constaté, au plus tard 5 jours après la date de l'évènement. Les pertes et casses seront facturées sur les valeurs de remplacement. Le Client est invité à contrôler le matériel avant et après sa réception. Aucune réclamation quant à l'état du matériel ne sera admise après sa réception.

Les éventuelles factures de perte et de casse du matériel seront transmises au CLIENT dans un délai de 5 jours après la date de l'évènement, étant entendu que la somme de caution restituée au CLIENT sera réduite des sommes requises pour la remise en état ou la réparation ou remplacement du matériel.

Le scotch est formellement interdit ainsi que les paillettes et confettis. Les traces de scotch seront fortement pénalisées et débitées du chèque de caution : 50 €.TTC par trace de scotch et 150 € pour les confettis. Toute casse sera évaluée au cas par cas par rapport au prix d'achat, d'ancienneté et des devis pour effectuer les réparations.

**5) ANIMATIONS PARTICULIERES.** Toutes animations susceptibles de dégrader les lieux ou l'environnement ou les mettre en danger sont interdites (serpentins, confettis, mousse à raser, sonorisation extérieure sauf sous l'accord conditionné par JLB EVENT...). JLB EVENT se réserve le droit de s'opposer à des animations ou des activités qu'il estime trop dangereux à l'intégrité ou à la sécurité de l'établissement ou qui seraient illégaux ou qui porteraient atteinte aux droits de tiers. Le CLIENT doit tenir informer JLB EVENT de toute animation particulière qu'il souhaite organiser et s'engage à respecter toutes les réglementations et obligations légales afférentes à l'exécution de ces animations.

**6) ALCOOL.** En tant que donneurs d'ordre, le CLIENT est tenu d'interdire à tout convive présentant des signes d'ébriété avancé de conduire un Véhicule. Si le CLIENT emploie des tiers qui distribuent des boissons alcooliques, il sera seul responsable de toute violation de la Loi concernant la vente des boissons alcooliques à des mineurs. JLB EVENT n'est pas responsable des accidents (par exemple des accidents de la route) dont l'origine est la violation des règles ci-dessus.

**7) RESPONSABILITES ET ASSURANCES. JOUISSANCE DES LIEUX.** Le CLIENT s'engage à veiller particulièrement et sous sa seule responsabilité au bon déroulement de la manifestation qu'il organise, étant entendu que notre personnel peut agir pour mettre fin à toute atteinte à nos biens, à des personnes ou à des matériaux loués ou remis au CLIENT, ou mettre fin à toute activité illégale, étant entendu que JLB EVENT n'est pas responsable de toute atteinte à des personnes participant à l'évènement ou à des biens de ces personnes. JLB EVENT décline toute responsabilité en cas d'incident, d'accident, de vol ou pertes d'objets entreposés au LIEU DEFINI AU RECTO durant sa location.

JLB EVENT n'a pas la garde des objets des personnes qui participent à l'évènement organisé par le CLIENT et n'a aucune obligation de sécurité quant à l'intégrité de ces biens, dont seul le CLIENT est responsable. En conséquence, JLB EVENT n'est pas responsable ni des vols commis dans les vestiaires et pendant l'évènement, étant entendu que seul le CLIENT sélectionne les personnes participants à l'évènement et le système ou la société de sécurité qu'il décidera ou non d'employer. Le Client est seul responsable de toutes les dégradations consécutives à l'évènement qu'il organise, qu'elles soient de son fait, de celui de ses invités et du personnel de ses prestataires. Il lui appartient de contracter une assurance assurant sa responsabilité civile dans les cas ci-dessus et la prévenir en cas de sinistre.

JLB EVENT décline toute responsabilité sur le matériel et objets entreposés, appartenant au CLIENT ou aux prestataires et aux organisateurs. Les organisateurs et prestataires et/ou le CLIENT doivent assurer le matériel et objets qu'ils apportent.

**8) DECLARATIONS DIVERSES** Le CLIENT ne pourra en aucun cas sous-louer le bien présentement loué. Le Client est responsable de la bonne tenue de sa manifestation, il est responsable vis à vis des pouvoirs publics tant de la légalité de la manifestation, que des troubles de voisinage qui surviendraient lors de cette manifestation. Si l'évènement ou son déroulement porte une atteinte grave à la Loi, au voisinage ou à la sécurité des personnes ou des biens, JLB EVENT se réserve le droit d'interrompre ou de faire cesser l'évènement sans remboursement du prix payé.

**9) CAUTION** Une caution d'un montant de 2000 € pouvant être modulé selon la nature des évènements (non encaissée) sera réclamée au plus tard 20 jours avant la réception et restituée au plus tard 7 jours après la manifestation si aucun dégât matériel ou aucun préjudice n'est constaté. En cas de dégât constaté il sera accordé 7 jours au CLIENT pour se positionner clairement sur l'indemnisation ou les réparations à effectuer par ses soins ou de son assurance les réparations ou remplacements nécessaires. Au-delà de ce délai, sans réponse de sa part le chèque de caution sera encaissé et la somme encaissée sera utilisée pour que JLB EVENT puisse réaliser les réparation ou remplacements nécessaires. Le délai de 7 jours pourrait être raccourci si le matériel ou la nature du dégât nécessitait une réparation ou remplacement immédiat. Ce montant pourra être majoré selon l'importance et la valeur du matériel loué pour la manifestation.

**10) CONDITIONS DE RESERVATION** La réservation de la réception est conditionnée au versement d'un paiement intégral ou d'un ou plusieurs acomptes qui par définition est un accord synallagmatique, les deux parties sont d'accord sur la chose et le prix. Il est précisé que lors de la signature des Conditions Particulières et la remise de ou des acomptes, JLB EVENT bloque la date prévue pour l'évènement et refuse de l'octroyer à d'autres clients. En conséquence, les sommes et acomptes versés ne sont en aucun cas remboursables en cas d'annulation par le CLIENT pour quelque motif que ce soit et sont acquises au LIEU DEFINI AU RECTO, et toutes les sommes dues par le CLIENT et qui ne sont pas encore encaissées ou payées seront exigibles à la date prévue dans les Conditions Particulières de réservation, ou, à défaut des dates prévues dans les conditions particulières, au moins trois (3) mois avant la date de l'évènement. La présente clause ne constitue en aucun cas une clause pénale, mais représente le préjudice réel subi par JLB EVENT en cas d'annulation de l'évènement par le Client. La réservation de ou des dates d'évènement est définitive de la réception d'un ou plusieurs acomptes à l'ordre de JLB EVENT et/ou à l'ordre du Traitement choisi, ainsi que de la date de signature des Conditions Générales et Particulières de Vente précédées de la date et de la mention « lu et approuvé »

**11) CONDITIONS DE REGLEMENT** L'intégralité de la location, un ou un ou plusieurs acomptes seront versés à la signature de la commande afin de confirmer définitivement les prestations convenues avec JLB EVENT. Le solde des sommes dues en contrepartie de ces prestations sera payable au plus tard 30 jours avant la réception. Les éventuels suppléments acceptés par le CLIENT (tels que heures supplémentaires de personnel, heures supplémentaires de salle etc ...) avant ou pendant la réception ou l'évènement feront l'objet d'une facturation complémentaire payable à la fin de la réception ou de l'évènement. Les horaires négociés inclus le démontage du matériel avant le départ de tous les prestataires.

Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard, frais de justice et intérêts légaux. La caution versée par le client ne sera restituée qu'au complet paiement de la prestation.

**13) ANNULATION PAR LE CLIENT** En cas d'annulation, les acomptes versés seront acquis à JLB EVENT, ainsi que cela est précisé à l'article 10 Conditions Générales de Vente. Il est donc souhaitable que le CLIENT prescrive une assurance annulation de l'évènement auprès des on assureur si il le désire.

**14) LOGISTIQUE** Le prix de la location de JLB EVENT est fixé aux Conditions Particulières. Il comprend une mise à disposition de 1 heure 30 avant le début de la réception ou de l'évènement pour l'implantation, le dépôt du matériel, matériel spécifique animation, décoration, au lieu spécifié de la commande.

**Tout déplacements effectués par un des membres de l'équipe de JLB EVENT à la demande du client (Revisites, livraison de matériel, décoration, etc...) en dehors des horaires et jours définis dans le contrat fera l'objet d'une facturation supplémentaire établie à 69€HT de l'heure. Toute heure entamée de plus de 15min sera facturée.**

La reprise du matériel, l'enlèvement des poubelles et des vides doivent impérativement avoir lieu à l'issue de la réception ou de l'évènement A défaut, si le matériel ne peut être récupéré à l'issue de l'évènement aux heures prévues ou en cas de reprise partielle de matériel par le CLIENT, un montant de 69 € HT par heure sera facturé pour tout déplacement supplémentaire d'un des membres de JLB EVENT. De plus, le stockage d'un tel matériel tardivement pris par le CLIENT fera l'objet in-facto d'une facturation complémentaire de 70 € HT par jour de stockage.

**15) ANNULATION PAR JLB EVENT.** En cas d'intempéries, d'émeute, guerre, mouvement populaire, sinistre sur les lieux de la réception, JLB EVENT n'est tenu qu'au remboursement de ou des acomptes à l'exclusion de toutes autres indemnités..

**La Loi applicable aux Conditions Particulières et Générales de Vente est la Loi Française, Loi de for, et en cas de litige, les Tribunaux de PARIS seront seuls compétents en cas de litige à l'exclusion de tout autre Tribunal.**