



Catalogue entreprises - 2025



Location d'espace

À partir de 10 personnes



Capacité et disposition de la salle



En rectangle :
20 pers.



En îlot :
28 pers.



En cocktail :
50 pers.

Équipements

Écran et système Qlikshare pour projeter
Wifi gratuit
Paperboard
Feuilles et crayons de papier à disposition

Tarifs

Journée
400,00€

Demi-journée
200,00€

Privatisation
100,00€

Les + de la salle

Idéalement située en plein cœur de Strasbourg, la salle est éclairée par la lumière naturelle.

Pause gourmande

Petit-déjeuner :

Café - thé - jus de fruits - eau

- Boissons uniquement : 3,50€/pers.
- Boissons & viennoiseries : 4,90€/pers.

Pause café - thé : 3,90€/pers.

inclus quelques chocolats de chez Schaal Chocolatier



Formules déjeuner

À partir de 10 personnes et jusqu'à 28 personnes maximum

Formule Classique

Crudités



Plat du jour
(au choix, viande ou poisson)



Dessert du moment

18,90€* /pers.

Formule Mésange

Foie gras ou saumon fumé



Plat du Chef



Pâtisserie du moment

25,90€* /pers.

*proposant une cuisine de marché à base de produits frais, le détail des menus vous sera communiqué seulement le mercredi précédant votre venue.

Forfait boissons

Eau-café-thé : 3,00€/pers.

Boisson soft (jus, soda...) : 4,50€/pers.

Boisson avec alcool : 6,50€/pers.





Formules cocktail

Déjeunatoire ou dînatoire

Formule Gourmande

Mignonnette de viande
Mignonnette de poisson
Saumon gravlax
Assortiment charcuteries & fromages
●
2 mignardises sucrées

24,90€/pers.

Formule Prestige

Mignonnette de viande
Mignonnette de poisson
Saumon gravlax
Assortiment charcuteries & fromages
4 amuse-bouches
●
4 mignardises sucrées

39,90€/pers.

Formule afterwork

Mignardises salées en planche : 7,90€/pers.



Forfait boissons

Eau-café-thé : 3,00€/pers.

Boisson soft (jus, soda...) : 4,50€/pers.

Boisson avec alcool : 6,50€/pers.



Plateaux repas

À emporter

Plateau Tradition

Crudités

Pâté en croûte

& salade de pommes de terre

Salade de fruit ou cake

Pain



1 boisson de la gamme Lisbeth

21,50€

Plateau Signature

Saumon fumé

Rôti de boeuf froid

& légumes grillés de saison

2 fromages

Tartelette ou chou

Pain



1 boisson de la gamme Lisbeth

24,50€





Conditions générales de vente

Mises à jour le 28 mars 2024

I. Dispositions générales

Les présentes Conditions Générales de Vente, désignées ci-après par CGV, s'appliquent aux prestations fournies par Maison Mésange, désigné ci-après par le Traiteur, pour l'organisation de réunions et de séminaires. Les CGV sont adressées au Client avec le devis, et l'acceptation de ce dernier par le Client implique l'acceptation des CGV. Dans le cas où elles diffèreraient, les dispositions figurant sur le devis prévalent sur les CGV.

II. Conditions de réservation et de paiement

1. Confirmation de réservation

Le Client confirme sa réservation au plus tard dix (10) jours avant, en retournant au Traiteur un exemplaire du devis et des CGV dûment daté et signé, avec son cachet et la mention «Bon pour accord». Ces documents devront obligatoirement être accompagnés du paiement de l'acompte visé à l'article «Modalités de règlement».

2. Validité du devis

Les devis ont une durée de validité de 7 jours calendaires. Passé ce délai, sans retour du devis signé, le créneau proposé ne pourra être garanti. Maison Mésange se réserve le droit de modifier ses tarifs en cours d'année.

3. Modification de réservation

La diminution du nombre de participants, concernant notamment les repas et les réunions, ainsi que le changement de date de la réunion ou du séminaire, sont considérés comme une annulation et sont régis par l'article «Annulation de réservation».

L'augmentation du nombre de participants, ou la réservation de salons supplémentaires, ne sera confirmée qu'après confirmation par Maison Mésange des disponibilités correspondantes et réception du complément d'acompte correspondant à la différence de montant de la réservation.

4. Annulation de réservation

Les conditions d'annulation de réservation sont les suivantes :

- Plus d'un (1) mois avant la date prévue : pas de frais d'annulation, l'acompte est restitué au Client,
- Entre un (1) mois et dix (10) jours avant la date prévue : frais d'annulations correspondants à 100% du montant de l'acompte,
- Dix (10) jours avant la date prévue : frais d'annulations correspondants à 100% du montant des prestations du devis.

La restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

5. Modalités de règlement

Les conditions de règlement sont les suivantes :

- Un acompte de 30% du devis TTC doit être versé au moment de la confirmation de la réservation. À défaut de versement de l'acompte, Maison Mésange ne garantit pas la disponibilité de l'espace réservé.
- À l'issue de la prestation, Maison Mésange enverra au Client la facture définitive de la Prestation correspondant au solde de la commande. Elle est payable à 30 jours date de facture.
- Les extras, tels que les boissons ou prestations supplémentaires non prévues au devis, doivent être réglés par le Client sur place à la fin de la prestation. Si le Client souhaite que des extras, tels que repas, boissons, etc. soient réglés par chacun des participants, il doit en informer Maison Mésange, préalablement et par écrit. À défaut de règlement par les participants, lesdits extras seront facturés au Client qui sera solidairement responsable de leur paiement.

Le non-respect des échéances de règlement est considéré comme une annulation totale de la réservation, régie par l'article «Annulation de réservation».

Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur les factures produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajouteront le paiement des frais inhérents à ce retard.

En cas de retard de paiement, notre établissement pourra suspendre toutes les commandes et/ou réservations en cours sans préjudice de toute autre voie d'action. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date de la facture.

6. Dégradations

Maison Mésange décline toute responsabilité en cas de vol de fonds et valeurs, perte ou dégradation des effets appartenant aux clients et/ou participants qui pourraient survenir au cours de la réception. À cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tous recours à l'encontre de Maison Mésange et garantir ladite société de tous recours qui pourraient être engagés par les participants à son encontre. Notre établissement décline toute responsabilité en ce qui concerne le matériel entreposé dans ses salons. Toutes les sociétés prestataires de services extérieures à l'établissement (photographie, vidéo, sonorisation, fleuriste...) doivent recevoir avant toute intervention, l'accord exprès de celui-ci. S'agissant de la restauration, les prestations seront exclusivement réalisées par Maison Mésange.

En outre, le client sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par les participants et/ou par le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à notre établissement ou sur ceux mis à disposition du client à titre de location.

Maison Mésange facturera au client tout dégât de matériel causé dans les lieux de la prestation par lui-même ou un membre de ses participants/invités.

Le Client déclare être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile et pour tout dégât matériel causé dans les lieux de la prestation par lui-même ou un membre de ses participants/invités. Le Client s'engage à fournir une attestation d'assurance pour la prise en charge de tout dégât matériel causé dans les lieux de la prestation par lui-même ou un membre de ses participants/invités.

7. Réclamation

Toute réclamation, pour être prise en compte, doit être adressée à Maison Mésange par lettre recommandée avec AR après l'événement. Adresse : Maison Mésange - 7 rue de la Mésange - 67000 Strasbourg. Mail : commercial@salpa-restauration.fr

III. Réglementation

Il ne sera admis aucun animal ni aucun matériel pouvant se révéler dangereux pour les autres clients ou le personnel. Il est interdit de fumer ou vapoter à l'intérieur de l'établissement. Maison Mésange se réserve le droit d'exclure toute personne dont le comportement est jugé violent ou injurieux.

IV. Force majeure

Maison Mésange ne pourra être tenue responsable des dommages causés par un retard ou une défaillance dû à un cas de force majeure ou un événement échappant à son contrôle, tel que notamment, sans que cette énumération soit limitative : acte de puissance publique, hostilités, guerre, catastrophe naturelle, incendie, inondation, grève, coupure d'alimentation en électricité ou en gaz, défaillance du système de chauffage... Au cas où l'exécution par Maison Mésange de ses obligations contenues aux présentes serait entravée par un tel cas de force majeure ou assimilé, Maison Mésange le notifiera immédiatement au Client, qui ne pourra prétendre à aucune indemnité de ce chef. Les parties devront mettre en œuvre tous leurs efforts pour prévenir ou réduire les effets d'une inexécution du contrat causée par un tel événement.

V. Droit de rétractation

En application de l'article L 221-28, 12° du Code de la consommation, le Client ne peut exercer le droit de rétractation pour les prestations des services de restauration et d'activités de loisirs qui doivent être fournis à une date ou à une période déterminée.

VI. Divers

Maison Mésange se réserve la possibilité de modifier sans préavis les présentes conditions générales.

VII. Loi applicable

Tout litige à l'égard de Maison Mésange relève de la compétence exclusive des tribunaux compétents de Strasbourg; seules les lois françaises seront applicables.



MAISON
mésange

Traiteur & Épiciers

7 rue de la Mésange - Strasbourg

Nous contacter

Service commercial

commercial@salpa-restauration.fr

03 88 23 48 18