



LIEUX D'EXCEPTION

Le lieu

— Le château de Chantilly

A seulement trente minutes de la capitale française, au cœur de 7 800 hectares de terres, au sein de l'une des plus grandes forêts de Paris le Château de Chantilly se dresse comme un joyau du patrimoine national.

Le château de Chantilly est également le berceau de la célèbre crème Chantilly, une délicatesse culinaire qui a vu le jour au XVIII siècle.



— La Capitainerie

La Capitainerie est située dans le somptueux château de Chantilly, sous les voûtes des anciennes cuisines de François Vatel, célèbre intendant du prince de Condé, en charge de l'organisation des réceptions.



— Le Café des Écuries

Le Café des Ecuries se situe, quant à lui dans les grandes Ecuries du Château qui abritent le musée vivant du Cheval et accueillent sous son dôme impressionnant une compagnie équestre proposant toute l'année des créations originales.



Nos atouts & forces



Situé dans le château de Chantilly - Accès au musée Condé & aux Grandes Ecuries



Une cuisine traditionnelle & innovante



Privatisation & Groupes 4 espaces évènementiel



Animations team building & activités à la demande



De nombreux prestataires partenaires (DJ, orchestre, Fleuriste, Matériel audiovisuel et sonorisation, photographe, jeux divers et variés, casino, karaoké)



Parking à proximité



Cadre historique
Ancienne cuisine de Vatel avec les fourneaux, cheminée d'époque



Proche d'un panorama exceptionnel de l'art du jardin occidental avec des jardins **signés LE NOTRE**

Nos espaces privatifs



**Salle Vatel, La
Rotonde, Les douves**



La terrasse
d'avril à octobre



**Le Café des
Ecuries**

La cuisine

Situé en plein cœur du Château, **sous les voûtes blanches des anciennes cuisines de François Vatel**, le maître d'hôtel du Grand Condé, se trouve le nouveau restaurant La Capitainerie. Ce lieu est un hommage vibrant non seulement à l'histoire du Château, mais aussi aux illustres maîtres d'hôtel et cuisiniers qui s'y sont succédés, de François Vatel à Nicolas Méot. **Le décor est un mélange subtil d'élégance et de tradition, où les boiseries foncées réhaussent le métal des plateaux et des lustres, créant une atmosphère à la fois chaleureuse et raffinée.**

La carte du restaurant est à la **fois créative et qualitative**, proposant une cuisine traditionnelle française, en travaillant avec des fournisseurs locaux.



Découvrez nos différentes animations culinaires réalisées par un chef devant vos convives

« L'animation culinaire autour de la Crème Chantilly »

Démonstration de Chantilly à la vanille bourbon accompagnée de fruit frais ou de coulis.

5 € Par personne + 1 Chef cuisinier **180 € TTC**

« L'animation culinaire autour de la crêpe Suzette »

Flambage au Grand Marnier, caramel et zeste d'orange.

8 € Par personne + 1 Chef cuisinier **180 € TTC**

« L'animation culinaire autour du Gravlax de Saumon »

Découpe de Saumon, façon gravlax et sa Chantilly aromatisée au citron et aneth.

15 € Par personne + 1 Chef cuisinier **180 € TTC**

« L'animation culinaire autour du foie gras »

Découpe de Foie Gras, servie sur toast, accompagnée de sa compotée de figues.

15 € Par personne + 1 Chef cuisinier **180 € TTC**

À partir de **15 personnes**

La formule petit-déjeuner

15 € TTC /personne

Mini Croissant

Mini pain chocolat

2 Mini chouquettes personne

Verre de jus d'orange

Une bouteille d'eau plate (Evian) une bouteille d'eau gazeuse
(Badoit) / 1 bouteille pour 4 personnes

Café / thé

La formule pause

14 € TTC /personne

Mini macaron pistache

Mini mousse au chocolat

Mini tropézienne

Verre de jus d'orange

Café / thé

42 € TTC /personne

L'entrée

Crèmeux de chèvre fermier, coulis de betterave bio des Hauts-de-France
Ou
Pâté en croûte Richelieu, pickles de légumes, salade d'herbes

Les plats

Ballotine de volaille fermière au basilic, poêlée de légumes à la broche
Ou
Koulibiac de saumon, beurre blanc citronné

Dessert

Gros Chou à la Crème Chantilly praliné
Ou
Mousse au chocolat, éclats de crêpe dentelle



65 € TTC /personne

65 € TTC /personne

L'entrée

Ricotta AOP à l'huile fumée, cueillette de légumes croquants
Ou
Tartare de dorade, mangue et passion

Les plats

Dos de cabillaud nacré au beurre persillé, pommes grenaille rôties à l'ail
Ou
Fondant de bœuf au vin rouge, poêlée de légumes fondants

Dessert

Eclair façon Paris-Brest
Ou
Carpaccio d'ananas au sirop d'érable, sorbet fraise et noix de coco torréfiée

Cave à vin & rafraîchissements

Sélection de vins au verre
2 verres de vin de 12,5cl par service

Eaux minérales – 1 bouteille pour 4 personnes

Café/thé – 1 par personne

Château La Gabarre – Bordeaux AOP

Le Vin rouge
Un rouge rond et équilibré, idéal pour accompagner vos plats de caractère.

Une bouteille d'Evian 1L et Badoit 1L

Le Sudiste Chardonnay – Pays d'Oc

Le Vin blanc
Frais et fruité, il s'accorde parfaitement avec vos mets délicats et légers.

Les formules cocktail déjeunatoire

Votre cocktail généreux à partager sera composé de pièces cocktails conçues pour être consommé debout à l'aide d'un service fluide.
Ce menu est imaginé à partir de mets de taille plus généreuse que celles de bouchées classiques.

À partir de **20 personnes**

24 —
pièces

65 € TTC /personne

Autour du végétal

Fraîcheur croquante en verrine : tartare de légumes frais, vinaigrette acidulée (froid)

Jardin printanier gourmand : ricotta di Bufala Campana à l'huile fumée, légumes croquants et sa tuile croustillante de parmesan (froid)

Planche de fromages affinés (froid)

Autour du petit pois (froid)

Invitation Marine

Saumon gravlax Label Rouge : crème acidulée, brunoise de légumes et herbes fraîches (froid)

Transparence de Daikon, petit koulibiac, crémeux gingembre au curry (froid)

La Saint-Jacques, navet et tobiko (froid)

Terre & Tradition

Tartare Rolls – Signature du chef : bouchées raffinées de tartare de bœuf aux saveurs subtiles (froid)

Croque doré au jambon truffé et comté (pièce chaude)

Cassolette de saison : poulet fermier, tomates confites, purée onctueuse et jus corsé (pièce chaude)

Planche gourmande de charcuterie (froid)

L'instant Sucré

Pavlova légère aux fruits de saison : meringue aérienne, fruits frais et crème légère (froid)

Mini chou craquelin : cœur fondant à la crème pralinée et chantilly (froid)

Verrine onctueuse à la chantilly vanillée (froid)

Café intense: petite gourmandise pour clore le voyage (froid)

6 —
pièces

17 € TTC /personne

Autour du végétal

Fraîcheur croquante en verrine : tartare de légumes frais, vinaigrette acidulée (froid)

Terre & tradition

Croque doré au jambon truffé et comté (pièce chaude)

Invitation Marine

Saumon gravlax Label Rouge : crème acidulée, brunoise de légumes et herbes fraîches (froid)

L'instant Sucré

Mini chou craquelin : cœur fondant à la crème pralinée et chantilly (pièce froide)

Nos forfaits boissons en accompagnement de vos cocktails

Forfait classique

15 € TTC /personne

Vin rouge – Bordeaux, Château La Gabarre

1 verre par personne (12,5 cl)

Un rouge souple et équilibré, aux notes fruitées et subtiles.

Vin blanc – Chardonnay, Le Sudiste

1 verre par personne (12,5 cl)

Un blanc frais et expressif, idéal pour une dégustation légère.

Eaux minérales plates et gazeuses

Evian & Badoit – 1 bouteille d'1 litre pour 4 personnes

Boissons sans alcool à discrédition

Jus d'orange, jus de pomme, Pepsi, Pepsi Max

En option

12 € TTC /personne

Coupe de Champagne

1 flûte par personne (12,5 cl)

Une touche de pétillance pour vos moments d'exception.

Découvrez nos différentes animations cocktails réalisées par un barman devant vos convives

« L'animation Spritz »

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange fraîche – 1 verre par

personne
13 € Par personne + 1 Barman 130 € TTC

« L'animation Mojito »

Rhum blanc, Angostura Bitters, eau gazeuse, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche. – 1 verre par personne

15 € Par personne + 1 Barman 130 € TTC

« L'animation Dégustation d'eaux de vie »

Animation autour du whisky ou du rhum . – 3 verres de 5cl par

personne
30 € Par personne + 1 Barman 130 € TTC





— Informations
pratiques

La Capitainerie

La capacité du lieu



						Oui
La Capitainerie - Salle Vatel	30	100	80	80	50	Oui
La Capitainerie - Douves	15	25	20	25	10	Oui
La Capitainerie - Rotonde	12	25	NA	25	NA	Oui
Le Café des Écuries	NA	50	20	NA	NA	Oui



La Capitainerie – Petite terrasse				Terrasse divisée en 2 parties.
La Capitainerie – Grande terrasse	30	22	Oui	Ouverture AVRIL à OCTOBRE
La Capitainerie – Total terrasse	60	40	Oui	
	90	62		

Fiche technique

Salle Vatel et douves :

51 tables de 2 personnes
109 chaises vertes

La terrasse :

31 tables de 2 personnes
62 chaises de terrasse verte

Rotonde :

10 tables de 2 personnes
20 fauteuils jaunes

Office / cuisine :

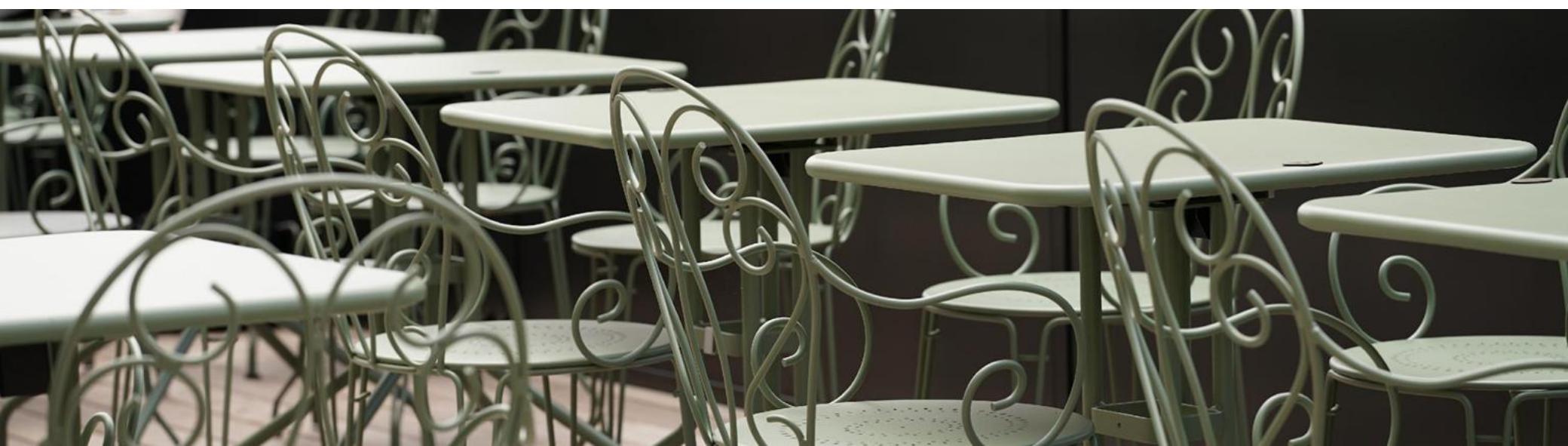
Mise à disposition d'un office avec point d'eau sous conditions

Matériel supplémentaire :

1 vestiaire avec cintres
8 chaises vertes

Électricité :

13 prises Salle Vatel / 16 ampères
5 prises douves / 16 ampère
1 prise Rotonde / 16 ampères



Contacts

000000000

Assistante commerciale et Evènementielle

Email commercial.lacapitainerie@ssp.fr

Tel 00 00 00 00 00

Brice Saint-Leger

Responsable commerciale Multi sites

Email brice.saint-leger@ssp.fr

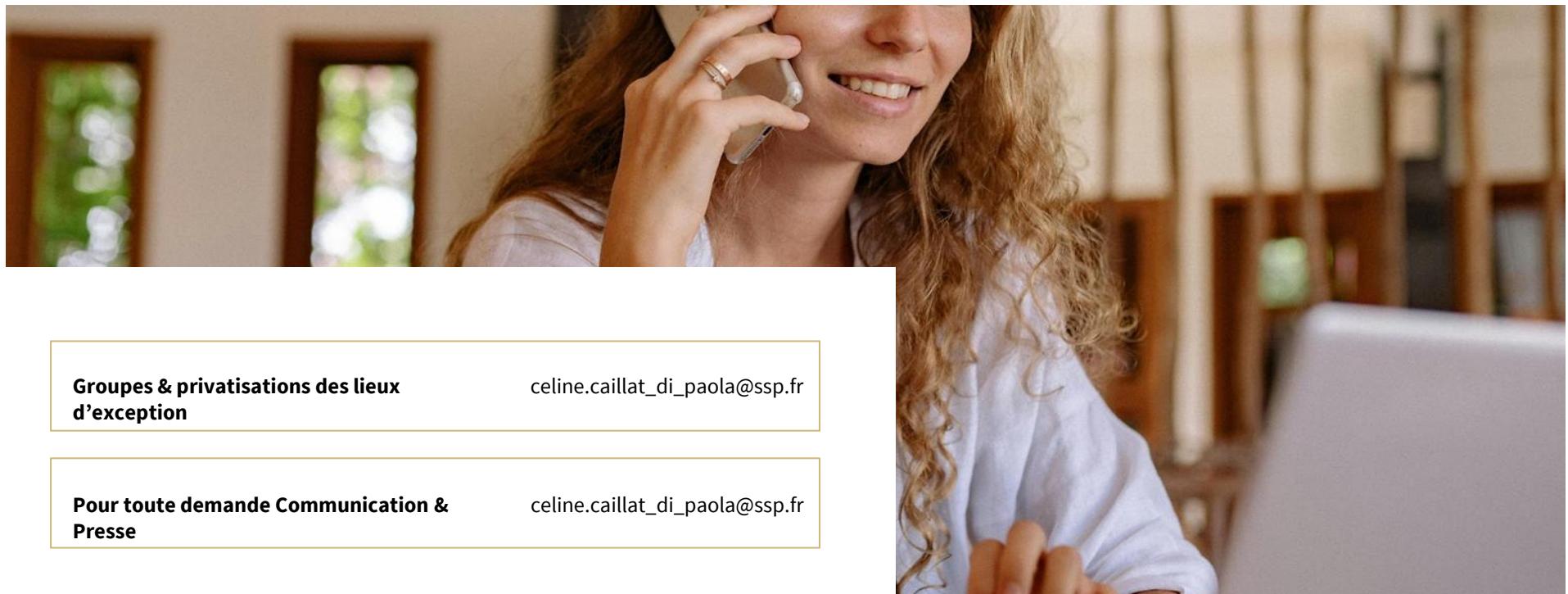
Tel 07 78 64 57 62

Céline Caillat di Paola

Directrice Commerciale & Communication Pole Premium

Email celine.caillat_di_paola@ssp.fr

Tel 06 15 17 96 50



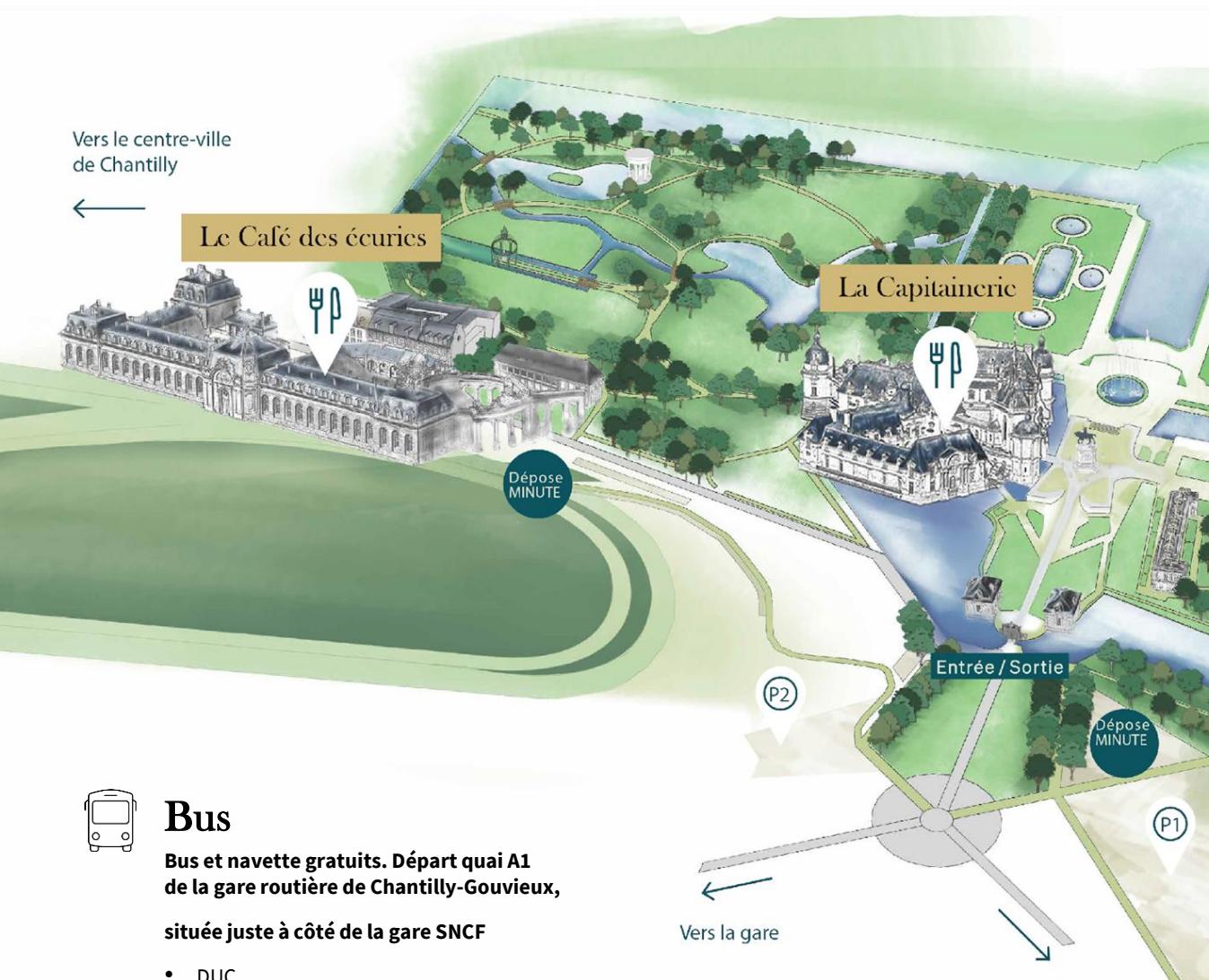
Groupes & privatisations des lieux d'exception

celine.caillat_di_paola@ssp.fr

Pour toute demande Communication & Presse

celine.caillat_di_paola@ssp.fr

Plan & accès



Bus

Bus et navette gratuits. Départ quai A1 de la gare routière de Chantilly-Gouvieux,

située juste à côté de la gare SNCF

- DUC
- Le bus 645 direction Senlis
- La Navette Touristique (les week-ends et jours fériés) : ajout d'un départ à 10h07 les samedis, dimanches et jours fériés



Adresse

Château de Chantilly



Train

TER « Paris-Gare du Nord » (grandes lignes) jusqu'à « Chantilly-Gouvieux »

RER D « Paris-Gare du Nord » jusqu'à « Chantilly-Gouvieux »



Voiture

Depuis Paris :

Autoroutes A3 et/ou A1 sortie « Chantilly » ou D316 et D317

Depuis Lille et Bruxelles :

Autoroute A1 sortie « Senlis »



Pas d'accès PMR

Nos lieux d'exception pour vos évènements



GARE
DE PARIS-LYON



PHILHARMONIE
DE PARIS



L'ENVOI
Thibaut Spivack
Restaurant à deux personnes



GRAND
PALAIS



RÉSÉDA CAFÉ
par
THIERRY MARX



CHÂTEAU
DE CHANTILLY



Conditions générales

1. Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de vente (ci-après désignées « **CGV** ») s'appliquent sans restriction ni réserve à tout achat de produits et de services auprès de la société SSP Paris (ci-après « **notre Société** »). Sauf dispositions écrites contraires, les présentes CGV constituent le cadre de la négociation entre notre Société et le client. Les présentes CGV s'appliquent au Client qui revêt la qualité de professionnel. Le client déclare avoir pris connaissance des présentes CGV et les avoir acceptées avant la conclusion du contrat.

La signature du devis et des présentes CGV précédée de la mention « **Bon pour accord** » valent acceptation sans restriction ni réserve aux CGV de Notre Société et constituent le « **Contrat** ».

Le devis qui définit la proposition de fourniture des prestations par notre Société reste valable 2 mois à compter de son envoi. La signature du devis et des CGV constituent le « **Contrat** ».

Les CGV prévalent sur toutes clauses différentes ou contraires et le cas échéant, sur les Conditions générales d'achat du client.

2. Informations générales et Contact

Il est rappelé que notre Société est la société SSP Paris, société par actions simplifiée au capital de 481 609 €, ayant son siège social sis 5 rue Charles de Gaulle-94140 Alfortville, Immatriculée au RCS 534 704 770, numéro TVA intracommunautaire FR05534704770 . Notre Société exploite l'espace du restaurant « La Capitainerie » du Domaine de Chantilly en vertu d'un contrat de concession de services pour l'exploitation de deux espaces de restauration au sein du Café des écuries et de la Capitainerie signé le 25 mai 2023.

Contact SSP Paris : Madame Alicia Coppet

Courriel : alicia.coppet@ssp.fr - Tel : 06 11 07 01 56

3. Objet

Le Contrat conclu entre notre Société et le Client a pour objet la fourniture de prestations par notre Société au sein de la Capitainerie, et/ ou l'organisation d'un évènement par notre Société dans ce même lieu afin que le client puisse y organiser une manifestation sur une période convenue (« **l'Evènement** »).

La nature de l'Evènement sera conforme à celle figurant dans le devis.

Toutes les prestations de restauration (boissons comprises) dont le Client souhaite pouvoir bénéficier pendant son Evènement, seront fournies exclusivement par notre Société et détaillés au devis, à l'exception des cas qui auront été conjointement approuvés par notre Société et le Client.

4. Conditions de réservation, de paiement

4.1 Réservation - Acomptes

La réservation d'un Evènement par le Client est considérée comme définitive à la signature du Contrat, accompagnée du règlement du premier versement prévu selon la durée à courir entre la date de réservation et la date de début de l'Evènement, dans les termes du tableau ci-dessous :

Date de réservation (nb de jours avant le début de l'Evénement)	Echéancier de paiements (en nb de jours par rapport au début de l'Evénement (J))
> 30 jours	1 ^{er} acompte 50% à la réservation 2 ^{ème} acompte 25% à J-30 Solde à J-7
Entre 8 et 29 jours	Acompte 50% à la réservation Solde à J-7
A moins de 7 jours	100% à la réservation

Nos factures sont payables à date selon les modalités rappelées à l'article 4.1 ci-dessus. Aucune modification des tarifs et conditions définis au Contrat ne pourra être négociée le jour de la tenue de l'Evènement.

En cas de retard de paiement, toute somme non payée à l'échéance est productive, sans mise en demeure préalable, d'un intérêt au taux légal calculée sur la base de trois fois le taux légal d'intérêt en vigueur. En cas de retard de paiement, notre Société sera en droit d'exiger une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

A défaut de règlement dans les termes ci-dessus, notre Société se réserve par ailleurs le droit d'annuler ou de refuser l'accès au lieu et d'interdire le déroulé de l'Evènement.

Au plus tard dix (10) jours avant la date de l'Evènement, le Client s'engage à communiquer, par mail (alicia.coppet@ssp.fr) le nombre de convives participant à l'Evènement et, le cas échéant, la liste nominative des participants et/le menu choisi et, par dérogation, le nombre de menus adaptés aux cas d'allergies, intolérances et aversions, le cas échéant. Toute modification à moins de dix (10) jours de la date de l'Evènement sera soumise à l'approbation préalable de notre Société.

Tout supplément demandé sur place est soumis à disponibilité et sera réglé par le Client lors de l'Evènement ou à réception de la facture en accord avec le responsable de l'Evènement et avec signature préalable des extras accordés sur place.

4.2 Prix - Facture détaillée

Les prix sont facturés TTC. Les prix visés au devis, établis sur la base des taux de TVA en vigueur, sont fermes et définitifs mais pourront être ajustés en cas de variation des taux de TVA. A la fin de l'Evènement, SSP Paris émettra une (des) facture(s) détaillant l'ensemble des prestations fournies par notre Société.

4.3 Conditions d'annulation

Toute annulation ou report de l'Evènement à l'initiative du Client doit être effectuée par écrit à l'adresse email suivante : alicia.coppet@ssp.fr et entraînera la facturation par notre Société de frais d'annulation dans les conditions suivantes :

Date d'annulation (nb de jours avant le début de l'Evénement)	Frais d'annulation
> 30 jours	25%
Entre 8 et 29 jours	50%
A moins de 7 jours	100%

Conditions générales

4.4 Modifications

Notre Société se réserve le droit de modifier l'attribution initiale des salles et/ou espaces nécessaires à l'Évènement sous réserve que les nouveaux espaces attribués répondent adéquatement aux besoins fonctionnels du Client. Notre Société informera alors le Client de ces changements. En cas de privatisation totale du restaurant « La Capitainerie » par le Client, les dispositions de l'article 4.4 ne s'appliqueront pas.

4.5 Obligations

4.5.1 Obligations du Client

Outre le règlement des factures, en application du contrat, le Client s'oblige à :

- Respecter la capacité d'accueil prévue au Contrat ;
- Respecter et faire respecter par ses invités et préposés les locaux de la Capitainerie et à les restituer en parfait état, conformément à l'état des lieux établi par écrit avec notre Société. Il est précisé que seul l'espace de la Capitainerie est mis à disposition, en aucun cas les autres espaces de la Capitainerie et de manière générale du Domaine de Chantilly, le Client devant s'assurer d'en informer préalablement ses invités ;
- Respecter et faire respecter les conditions de sécurité communiquées par notre Société ;
- Surveiller tout matériel apporté pour l'Évènement avec l'accord préalable écrit de notre Société. Le Client décharge notre Société de toute responsabilité de gardiennage desdits matériels, le Client devant en conserver la garde à tout moment.

4.5.2 Obligations de notre Société

En application du Contrat, notre Société s'engage à :

- Mettre à disposition du Client le lieu convenu pour la manifestation, selon les modalités prévues au Contrat ;
- Garantir la bonne exécution des prestations convenues pour l'Évènement ;
- Respecter la législation en vigueur ;
- Procéder en tant que de besoin aux déclarations et paiement des droits afférents à la diffusion de musique lors de l'Évènement sur la Propriété Littéraire et Artistique ainsi qu'à obtenir l'autorisation préalable des organismes agréés (notamment SACEM). Le règlement des droits éventuellement dus à ces organismes est à la charge de notre Société.

5. Sécurité

Le Client reconnaît l'importance qui doit être accordée à la sécurité des biens et des personnes lors de l'Évènement et s'engage à veiller à faire respecter en tous points le protocole de sécurité d'organisation de l'Évènement, communiqué par notre Société au Client par écrit ainsi que les instructions du Chef de Salle lors de la tenue de l'Évènement.

Notre Société se réserve le droit de reporter ou annuler l'Évènement en cas d'empêchement lié (i) aux circonstances sanitaires du type « épidémie générale » faisant l'objet de mesures sanitaires de confinement par les autorités publiques compétentes (ii) en cas d'incompatibilité du nombre de participants le jour de l'Évènement avec les dispositions réglementaires applicables à l'ERP (Sécurité Incendie) (iii) de mesures d'interdiction contraignantes prononcées par l'autorité publique et empêchant le maintien de l'Évènement. Dans les cas ci-dessus visés, le client pourra reporter sans frais l'événement jusqu'à dix (10) mois à partir de la date de l'Évènement.

Par ailleurs, sur justification, notre Société se réserve le droit de refuser toute réservation susceptible de causer un trouble à l'ordre public.

6. Responsabilités

6.1 Responsabilité du Client

Le Client reconnaît et s'engage à tenir les locaux en excellent état pendant l'Évènement et cesser d'occuper les lieux privatisés au plus tard à l'heure impérative du départ des convives tel que défini dans le devis Le Client, sous sa seule responsabilité doit faire son affaire personnelle de l'enlèvement, de tous décors, matériels, objets, équipements lui appartenant pour que les lieux soient vidés à l'heure convenue entre les parties et fixée dans le devis.

Le Client et ses prestataires devront se conformer aux indications du Responsable de la Salle.

Le non-respect de ces règles est sous l'entièbre responsabilité du Client qui décharge et garantit notre Société des conséquences de toute poursuite engagée du fait du non-respect des instructions du Responsable de la Salle ou en cas d'infractions susceptibles de poursuites. Le Client assume l'entièbre responsabilité de tous dommages matériels ou accidents corporels de quelque sorte ou nature que ce soit, survenus pendant l'Évènement et résultant de son fait ou de ses invités/ préposés ou encore du fait de ses biens apportés ou entreposés lors de l'Évènement, subis par toutes personnes, Notre Société, ses préposés, ou occasionnés aux locaux et bâtiment du Domaine de Chantilly.

Notre Société ne peut être tenu pour responsable des effets, matériels et objets ne lui appartenant pas et qui ne sont pas sous sa surveillance, et restent sous la garde et responsabilité du Client.

Les nuisances sonores, la publicité et les systèmes de projection lumineuse, visibles et audibles de l'extérieur de notre Société sont assujettis à des règles strictes. Notre Société se réserve le droit d'interdire au Client ou à ses fournisseurs l'installation ou l'utilisation d'équipements contrevenant à ces réglementations.

6.2 Responsabilité de notre Société

En cas de dommages matériels causés au Client, la responsabilité de notre Société ne peut être engagée que pour le cas d'un manquement à l'une de ses obligations essentielles dans l'exécution de la prestation dès lors qu'elle ne trouverait pas son origine dans une faute du Client.

Dans l'hypothèse où la responsabilité contractuelle de notre Société serait établie, le montant des dommages-intérêts dus ne saurait excéder, tous préjudices confondus, le montant total réglé par le Client à notre Société pour l'Évènement.

6.3 Assurances

Le Client déclare avoir souscrit et maintiendra en état pendant toute la durée de l'Évènement les polices d'assurance couvrant sa responsabilité civile, et professionnelle pour les dommages matériels et corporels qui seraient causés aux biens ou aux personnes en application du Contrat et pour des montants de garanties suffisants. Le Client s'oblige à adresser une attestation d'assurances émise par son assureur au plus tard sept (7) jours après la signature du Contrat.

De même, notre Société déclare avoir souscrit une assurance auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable et garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile.

Conditions générales

7. Autorisation de droit à l'image

Le Client autorise expressément et gracieusement notre Société, ses sociétés affiliées ou toute personne physique ou morale autorisée par notre Société à (i) photographier et/ou filmer l'Evènement et ses participants sous réserve que les visages desdits participants à l'Evènement ne soient pas identifiables lors du montage (pas de gros plan) (« Images de l'Evènement »), (ii) publier et reproduire, transférer et modifier les Images de l'Evènement et ce pour une utilisation à des fins informatives, promotionnelles ou publicitaires, sur tous supports connus ou inconnus, notamment internet et réseaux sociaux, mailings, affichage, PLV, spot publicitaire, encarts presse.... Cette autorisation est valable pour une durée de 5 ans à compter de la date de l'Evènement et pour le monde entier.

8. Données personnelles – Traitement des données personnelles

Les informations personnelles collectées par notre Société sont enregistrées dans notre fichier client, et principalement utilisées pour la bonne gestion des relations avec le Client et le traitement des commandes. Les informations demandées par notre Société ont un caractère obligatoire, à défaut, la commande éventuelle du Client ne pourra pas être traitée.

Les informations personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que nécessaire pour les besoins de l'exécution du Contrat. L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et préposés de l'entreprise, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Conformément à la loi informatique et liberté, le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et, sous réserves des dispositions légales en la matière, de suppression des données le concernant, ou encore de limitation de traitement. Le Client peut exercer les droits susvisés en prenant attaché avec le responsable du traitement des données de notre Société à l'adresse email suivante : rgrp@ssp.fr. Si le Client ne souhaite pas que les données collectées soient réutilisées à des fins commerciales, il doit en informer le responsable du traitement. Pour toute information complémentaire ou réclamation, le Client peut contacter la CNIL (www.cnil.fr).

9. Force majeure

Si l'exécution par l'une ou l'autre des parties de ses obligations au titre du Contrat est retardée ou empêchée, en tout ou en partie, du fait de la survenance d'un cas de force majeure au sens du droit français ou pour toute autre cause sur laquelle cette partie n'a pas raisonnablement de contrôle, cette partie sera excusée, exonérée de l'exécution de ses obligations, ce, temporairement, le temps de l'évènement de force majeure sans encourir de responsabilité. Les Parties se concerteront pour mettre définitivement fin à leurs obligations le cas échéant dès lors que l'empêchement durerait plus de trois (3) mois, sans qu'aucune indemnité ne soit due.

10. DROIT APPLICABLE – ATTRIBUTION DE JURIDICTION

A défaut d'accord amiable en cas de différend, le Contrat est régi par le droit français. Tout différend entre les parties relatif à l'interprétation du présent contrat sera soumis à la compétence des tribunaux de Paris.



Date et signature des Conditions Générales par les Parties, précédée de la mention « Bon pour accord »

SSP Paris

Le client