

LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

VOTRE EVENEMENT ET LES PRESTATIONS

L'entreprise « La Cuisine De Delph' » et le client ont déterminé ensemble le détail des prestations. Elles sont annexées ci-dessous. La proposition de devis est établie sous réserve de disponibilité en fonction de la date ou de la période indiquée par le client. Le devis sera signé et daté après acceptation du contrat par le client.

TVA / VINS ET CHAMPAGNES

Le taux de TVA est de 10% à l'exception des boissons alcoolisées qui sont à 20,00%*, en ce qui concerne la vente à emporter la TVA en vigueur est à 5,50%.

Concernant les boissons alcoolisées, nous ne prenons pas de droit de bouchon cependant, toute la logistique incombe au client à savoir :

- Mettre le vin et le stocker au frais 2 jours avant la réception,
- *Gestion des « cadavres » (bouteilles) vides à enlever du lieu à la fin de la prestation sont à la charge du client, nous ne sommes pas responsables de cette action,
- Les vins et champagnes : Obligation de renseignements concernant le choix de vos vins et de vos champagnes qui seront en accords avec nos plats choisis le jour de la prestation et réaliser un service qualitatif,
- Enfin connaître exactement le nombre de verres nécessaires au bon fonctionnement de la prestation et pour faciliter la logistique.

VOS OBLIGATIONS EN TANT QUE CLIENT

Dès la signature du présent contrat, le client s'engage à préciser le nombre approximatif de repas qui devront être servis.

NOMBRE

Le devis ci-joint a été spécifiquement mené pour un certain nombre de personnes demandé par le client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse du nombre de couverts.

Jusqu'à 10 jours calendaires avant la réception, un écart maximum de 10% en moins du nombre de personnes à servir sera autorisé. A partir de cette date, il est impératif d'avoir un contact permanent avec notre entreprise à savoir si le nombre augmente ou baisse.

Ce nombre sera le même facturé même s'il venait à avoir de fortes défections.

Aucun geste commercial ne pourra être demandé, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

Par contre, si le nombre de repas devait augmenter sensiblement en grande hausse dans les 7 jours calendaires avant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement et nous nous réservons le droit de modifier le menu mais tout en gardant bien entendu la même qualité.

Un coût supplémentaire vous sera facturé avec ce changement par couvert rajouté à savoir 50% du prix unitaire de vente. Cela s'explique par des coûts complémentaires (logistique à revoir, production supplémentaire sur les plannings, surcoût de notre loueur en cas de commande à la dernière minute et enfin les approvisionnements)

SERVICE

Le client et l'entreprise « La Cuisine De Delph' », s'entendent ensemble sur les heures supplémentaires du personnel qui, si elles dépassent le créneau horaire prévu ensemble et si un dépassement arrive, sera pris en charge par le client par accord mutuel.

ACOMPTE

L'acompte est à régler obligatoirement dès la signature du devis et confirmé par le contrat signé pour la commande et ainsi bloquer la date sur notre planning afin de rendre effective son enregistrement.

Il vous sera demandé un acompte de 30% TTC du devis.

Le solde devra être versé le jour précédent la prestation conformément aux conditions de règlement spécifiques formellement convenues entre les parties donc le strict respect des dispositions de la loi de modernisation de l'économie, loi 2008-776 du 4 août 2018.

Pour les suppléments éventuels le jour même de la prestation, cela fera l'objet immédiat d'une facturation à régler sur place et sans délai (sauf entente préalable à l'appréciation de « La Cuisine De Delph' »).

RETARD DE PAIEMENT

Tout retard de paiement entraînera le règlement d'une indemnité forfaitaire de 40,00€ pour frais de recouvrement.

REPAS PRESTATAIRE ET REPAS ENFANTS

- Le prix des plateaux repas prestataires (photographe, DJ, Wedding Planner, etc.) se compose de (entrée, plat froid, fromage, dessert) : 25,00€ HT hors vin et hors service.
- Le prix des repas enfants (entrée, rôti froid, dessert) est de 15,00€ HT.

MODIFICATION ET ANNULATION DE COMMANDE

Le nombre définitif de repas annoncé à la date prévue sera le nombre facturé même en cas d'annulations importantes. Aucune remise ne pourra être réclamée par le client à l'entreprise « La Cuisine De Delph' » ayant à cette date engagé l'ensemble des frais liés à la réception.

Si le client par hypothèse venait à annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il se verra soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier ci-après :

1. Si l'annulation a lieu entre 20 et 30 jours avant la date de la réception : 40% du montant HT+TVA du devis
2. Si l'annulation a lieu entre 10 et 20 jours avant la date de réception : 60% du montant HT+TVA du devis
3. Si l'annulation a lieu entre 7 et 10 jours avant la date de réception : 80% du montant HT+TVA du devis
4. Si l'annulation a lieu à moins de 7 jours avant la date de réception : 100% du montant HT+TVA du devis.

CASSE ET PERTE

La perte et ou la casse du matériel fera l'objet d'une facturation complémentaire du loueur après vérification, par « La Cuisine De Delph' » ou par le loueur lui-même, immédiatement par voie électronique (SMS ou Courriel) auprès des prestataires de services nommés précédemment et le client en sera informé personnellement en copie.

CONDITIONS GENERALES DE VENTES « LA CUISINE DE DELPH' »

Pour toute commande de matériel spécifique (chaises, argenterie, verrerie, etc.) la quantité facturée par nos soins sera toujours supérieure au nombre de couverts commandés, afin d'avoir une marge de sécurité, sur le lieu de la réception, dans le cas où le nombre augmenterait le jour même.

OFFICE DE TRAVAIL DU LIEU DE RECEPTION

Le client organise et prévoit un endroit spécifique pour l'arrivée de notre entreprise et ainsi faciliter son travail et le bon fonctionnement de la prestation :

- Le dressage des plats se fera dans un espace protégé, à l'abri du vent et de la pluie et sera ainsi abrité,
- Le matériel sera livré et stocké à cet emplacement prévu (assiettes, verres, linge) pour l'arrivée du matériel propre,
- Votre lieu de réception doit être muni d'une puissance électrique d'au minimum 6,5 kW en 220 volts pour que notre matériel puisse fonctionner (étuves de chauffe pour les plats chauds, vélo à glace à brancher, plaque à induction, machine à café ou thermoplongeur),
- Faciliter l'aspect esthétique : stockage des verres ou du matériel sale ne figurant pas à la vue des convives,
- Un container à poubelle doit être mis à notre disposition pour l'évacuation des poubelles et des verres, l'évacuation des verres de bouteilles à vin est à la charge du client.

LES ALLERGENES

L'entreprise « La Cuisine De Delph' » est à votre écoute concernant les allergies ou les intolérances de chacun. Il vous faudra signaler 1 mois avant, vos besoins et vos risques afin de préparer vos plats sans gluten, sans lactose, végétarien, etc.)

Nous sommes à votre entière disposition : n'hésitez pas à vous rapprocher du chef de cuisine en charge de votre événement afin de lui mentionner vos impératifs alimentaires avec le nombre exact de repas, ainsi nous nous adapterons.

RESPONSABILITÉ

Les frais de remise en état des dommages causés au matériel et aux installations mis à la disposition du client seront à la charge de ce dernier. « La Cuisine De Delph' » engage sa responsabilité et ce qui concerne des prestations qu'elle facture et qui sont prévues au contrat.

Par contre, elle dégage totalement sa responsabilité de toutes les prestations facturées directement au client par le fournisseur et pour lesquelles, « La Cuisine De Delph' » n'est que le lien facilitateur du rapprochement commercial. Il est expressément entendu que le client ne pourra en aucun cas rechercher la responsabilité de « La Cuisine De Delph' » pour ce type de prestation.

Les nouveaux textes communautaires régissant la profession de l'entreprise « La Cuisine De Delph' » obligent, sous le contrôle de la réception, tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés.

L'entreprise « La Cuisine De Delph' » dégage donc entièrement sa responsabilité dans le temps sur tous risques encourus, dans l'hypothèse où le client insisterait pour conserver et emporter de par lui-même des produits restants.

L'entreprise « La Cuisine De Delph' » se dégage de toute responsabilité en cas d'incidents sur la voie publique, suite à la consommation de boissons alcoolisées de vos invités. Nous vous rappelons également que conformément à la loi (art.93 de la loi sur la santé), aucune boisson alcoolique ne peut être vendue ou offerte à un mineur de moins de 18 ans.

CONDITIONS GENERALES DE VENTES « LA CUISINE DE DELPH' »

Afin de prendre les mesures de prévention nécessaires, il vous appartient de tenir à la disposition de vos invités : l'adresse de lieux d'hébergement proche du lieu de réception en leur fournissant une liste de gîtes, chambre d'hôtes et hôtels ainsi qu'une liste de taxis disponibles, des éthylotests pour les conducteurs souhaitant contrôler leur alcoolémie. Nous pouvons également vous proposer des moyens de restriction de consommation d'alcools : possibilité d'arrêt du service de boissons alcoolisés une heure avant la fin de réception.

TRIBUNAL DE COMMERCE DE NIMES

Toutes contestations relatives à l'interprétation et à l'exécution du présent contrat seront de la compétence du tribunal de commerce de Nîmes.

SUPPLEMENT

- Si les fromages sont fournis par le client (service supplémentaire, petit matériel traiteur prêté par ex : plateaux, support en bois, pain supplémentaire, confitures maison) ils vous seront facturés 2,50€ HT par personne.
- Si les desserts sont amenés par vos soins (service supplémentaire, petit matériel amené par nos soins support esthétique, support à étages en fer forgé...) vous seront facturés 5,00 € HT par personne.

PERSONNEL

Il sera prévu 1 serveur pour 25 à 30 convives.

Le personnel est prévu jusqu'à 1h du matin. Passé cet horaire, sera facturé en plus 35,00€ par heure et par personne. Toute heure commencée sera due.

COMMUNICATION

Sauf interdiction formelle du client, « La Cuisine De Delph' » se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception pour sa communication personnelle (plaquette, presse, internet...) en ne mentionnant pas l'identité du client bien entendu et en gardant confidentiel leur nom, prénom et informations personnelles.

Fait à, le

Delphine Jullien pour « La Cuisine De Delph' »

Le client

Signature avec la mention « lu et approuvé »