

# Conditions générales de vente

Ces conditions générales de ventes régissent la relation contractuelle de vente entre :

La SAS TRAITEUR CHARLES

(SIREN 489 353 649) ;

Le Prestataire, « nous » ;

Le Client, « vous »

## I. DURÉE DE VALIDITÉ DE VOTRE DEVIS

Après l'élaboration de votre devis de mariage ou devis de plus de 100 personnes, celui-ci aura une validité d'un mois. Passé ce délai, nous prendrons le temps de vous contacter au préalable pour connaître votre retour sur la proposition qui vous a été faite mais sans nouvelle de votre part, nous prendrons l'initiative d'annuler votre devis.

Le délai peut être modulable en fonction de la charge de travail prévue à cette période (pentecôte, ascension, saison estivale, etc.).

À savoir également que nous limitons nos week-ends à un certain nombre de prestations suivant nos capacités et que les demandes sont limitées.

Pour tous les autres devis, nous attendrons un retour de votre part le plus rapidement possible.

### • Réservation, Acompte

Pour que la date de votre prestation vous soit bien réservée, il vous suffira de nous renvoyer dans un délai d'un mois au plus tard, votre devis signé suivi de la mention « bon pour accord », avec un chèque d'acompte équivalent à 30% de la somme totale.

### • Modification de votre devis

Le nombre de personnes ainsi que votre choix de menu devront nous être communiqués au plus tard 10 jours avant la date de votre prestation. Passé ce délai, le nombre ne pourra plus être revu à la baisse.

Cependant, il sera encore tout à fait possible de rajouter des éléments passé ce délai si cela a été vu au préalable avec

notre entreprise (parts ou plats supplémentaires, ajout de matériel, etc.)

### • Encaissement

Aucun encaissement ne sera effectué avant que votre prestation n'ait lieu. En revanche, nous vous demanderons de nous faire parvenir votre chèque de totalité équivalent à la somme apparaissant sur la dernière version de votre devis dans un délai de 10 jours au plus tard avant la date. Passé cette date le règlement de la totalité devra se faire par virement avant la prestation.

Les chèques d'acompte et de totalité seront tous deux encaissés dans un délai de 72h maximum après votre prestation.

### • Le personnel

Si votre devis contient une prestation de service en salle et/ou en cuisine, et qu'elle est notifiée sur votre facture, vous serez en droit de nous réclamer des justificatifs.

Si vous souhaitez rémunérer directement, par n'importe quels moyens de paiement les serveurs ou les cuisiniers alors vous serez considérés comme employeur et votre responsabilité sera engagée.

### Le temps de travail du personnel

Sur votre devis, le temps de travail de notre personnel sera évalué approximativement, celui-ci pourra être modifié à la hausse ou à la baisse suivant le déroulement de votre prestation le Jour J.

## II. DÉGUSTATION

**Tout d'abord, les dégustations que nous proposons ne sont réservées qu'aux prestations de mariage, les périodes à laquelle vous pourrez la réaliser s'étendent de janvier à fin mai (hors grosse période comme pâques, l'ascension, etc.) et d'octobre à fin novembre.**

Après signature de votre devis de mariage, une dégustation sera réalisable et offerte pour deux personnes **sur la base d'un menu identique** (une entrée et un plat avec légumes) et choisi au préalable allant

du cocktail (sauf ateliers) jusqu'au dessert en **un seul choix.**

Sans retour signé du devis, la dégustation vous sera facturée.

Malheureusement, **aucun supplément ne pourra être ajouté** à votre dégustation (ex : autre entrée, plat ou dessert à rajouter, etc.) en raison du fait qu'il est très compliqué pour nous de devoir cuisiner plusieurs éléments pour 2 personnes (gaspillage de produit et commande de matières premières trop coûteuses pour si peu de personnes). **Idem pour le plateau de fromages**, nous sommes dans l'incapacité de pouvoir vous en faire déguster pour 2 personnes au vu de la perte de produit que ça représente... Pour information, les fromages que l'on propose sont des fromages régionaux et facile à trouver chez des fromagers Bourguignons si vous souhaitez les goûter, Pour tout ajout de personnes à votre dégustation, les parts supplémentaires vous seront facturées car pour rappel, la dégustation n'est offerte que pour 2 personnes.

**Il faut également savoir que votre dégustation sera à récupérer dans nos locaux et que tous vos plats seront prêts en barquette à réchauffer et à déguster à votre domicile.**

## III. LE MATÉRIEL

Pour votre prestation, nos plats traiteurs ainsi que notre matériel seront mis à votre disposition et il sera à votre charge de bien vouloir nous les rapporter propres et en bon état une fois votre prestation terminée.

### • Matériel Traiteur

Dans le cas où notre personnel de service ou de cuisine ne serait pas inclus dans votre devis, il est de votre ressort de nous rapporter notre matériel nettoyé, conditionné et en bon état.

Sauf contre-ordre notifié sur le devis.

### • La vaisselle « Art de la table »

Il faut savoir que la vaisselle de table que nous mettons à votre disposition pour votre prestation (en cas de nécessité), sera rendue sale.

Pour toutes vaisselles louées, un inventaire de la vaisselle sera réalisé dans un délai de 3 à 4 jours après votre prestation.

Celui-ci pourra entraîner un surcoût en cas de casse et de détérioration du matériel, à la discrétion du prestataire en fonction de l'état du matériel

### • Les nappes

Pour tous types de nappes louées, un surplus de 42 €/nappes vous sera demandé en cas de détérioration de l'une d'entre elles.

(Ex : Tâche de colorant industriel, nappe brûlée à cause de la cire de bougies ou de cierges, etc.)

## IV. ANNULATION OU REPORT DE LA PRESTATION

### • En cas d'annulation de votre prestation

Dans le cas où vous souhaiteriez ne pas donner suite à votre devis signé, la caution de 30% vous sera débitée sans aucun recours de votre part.

### • En cas de report de votre prestation

Dans le cas où vous souhaiteriez reporter votre prestation moins de 6 mois avant la date prévue de la prestation comme cela a pu se produire lors de la crise sanitaire ou pour tout autre raison, le chèque d'acompte de 30% vous sera débité et converti en avoir à la prochaine date de votre prestation. Bien entendu, nous vous demanderons de bien vouloir nous en avertir le plus rapidement possible. Tout en sachant que si vous souhaitez reporter votre prestation à l'année d'après, des éventuelles augmentations seront à prendre en compte (personnel, TVA, frais de livraison, matières premières, etc.)

