

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – PRESTATIONS

Article 1: Application des Conditions Générales de Vente

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations fournies par la société L'INSTINCT CULINAIRE SARL au capital de 1000 euros dont le siège social se situe au « 21 route de Buton » – 49680 NEUILLE et immatriculée au registre du Commerce et des Sociétés d'ANGERS sous le numéro 904 403 979 R.C.S. La société L'instinct Culinaire propose des prestations de services dans le domaine culinaire et décoratif pour tous événements privés ou professionnels, ci-dessous mentionne « le traiteur » ou « la Maison », dans le cadre des prestations traiteur décrites dans le devis adressé au client.

Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande. Toute commande implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

Article 2 : Assurances

L'instinct Culinaire est assurée pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

Article 3 : Exécutions

La société L'INSTINCT CULINAIRE est tenue à une obligation de moyens et non de résultats.

La société L'INSTINCT CULINAIRE ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurés de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive.

Tout contrat sera définitivement validé par le Traiteur à la condition expresse d'une visite scrupuleuse du lieu de réception choisi.

La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les 2 heures.

La société L'INSTINCT CULINAIRE attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori, la Maison décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

Article 4 : Réservation

La commande du Client est définitivement enregistrée lors de la réception par le traiteur de ce devis dûment paraphé des initiales sur chaque page, daté et signé par le client, revêtu de la mention « Bon pour accord » et le cas échéant du cachet commercial du client, et accompagné d'un acompte de 40% du montant total de la prestation.

Article 5 : Confirmation de réservation

Le client doit confirmer le devis au plus tard :

- si l'événement a lieu dans les TRENTE (30) jours suivant : QUINZE (15) jours ouvrables suivant la date d'émission de celui-ci,
- si l'événement a lieu dans plus de TRENTE (30) jours : au moins QUINZE (15) jours ouvrables avant la date de la réception.
- si l'événement a lieu dans plus de TROIS (3) mois : au moins UN (1) mois avant la date de la réception.

Le nombre exact de couverts et/ou convives prévus pour chaque prestation doit être communiqué par écrit au traiteur, au moment de la confirmation du devis. A défaut, le nombre de couverts figurant sur le devis servira de base de facturation minimum. Il est précisé que les produits non consommés dans le cadre d'un forfait ne peuvent donner lieu à minoration de prix.

Article 6 : Modification des prestations

La prestation/formule sélectionnée reste modifiable d'un commun accord. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit. Faute d'acceptation écrite du traiteur dans les DIX (10) jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminées dans le devis accepté par le client.

Article 7 : Annulation

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après :

Les annulations, de tout ou partie de la commande initiale, doivent être adressées par écrit au traiteur.

- En cas de notification d'annulation, le traiteur conservera l'acompte versé au titre d'indemnité.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 8 jours avant la date de la manifestation, le client devra régler 90% de la totalité du montant de la prestation figurant au devis.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 48 heures avant la date de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Article 8 : Prix

Les tarifs sont exprimés en Euros (€) net Hors Taxes. Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux de 10% pour l'évènementiel et pour les livraisons au domicile sauf pour les boissons alcoolisées qui sont soumises au taux de 20 %.

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant UN (1) mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation et/ou réglementation en vigueur le jour de l'événement, la Maison se réserve le droit de réviser ces tarifs.

Article 9 : Heures supplémentaires

En cas de dépassement d'horaire fixé dans le devis, les heures supplémentaires seront facturées :

- En journée de 7h00 à 22h00 : au taux de 15 € HT l'heure, par serveur présent,
- En tarif de nuit de 22h00 à 7h00 : au taux de 35 € HT l'heure, par serveur présent

Article 10 : Modalités de règlement

A l'échéance de son option de confirmation, le client devra avoir signé le contrat commercial et versé l'acompte de confirmation calculé selon le montant du devis, pour lequel il recevra une facture d'acompte.

Le montant net de cet acompte est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.

Sauf disposition contraire prévue au contrat, les factures du solde sont établies par le traiteur, et sont payables à réception.

En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit au traiteur, le motif de la contestation.

La commande d'extra (boissons...) réclamés par un ou plusieurs participants sera soumise au client ou au responsable de la manifestation présent pour autorisation qu'il donnera en signant notre fiche de consigne. Une copie de celle-ci sera jointe à la facture finale.

Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation de pénalités de retard égale à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais que le traiteur serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des équipements de service mis à disposition, à supporter les coûts de remis en état et/ou coûts de remplacement.

Le délai de 20 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement.

Les règlements sont réalisables par carte bancaires, par chèque postal ou bancaire, par virement bancaire ou en espèces (dans la limite de 1000€ selon la réglementation) et exclusivement réglés à L'INSTINCT CULINAIRE.

Article 11 : Livraison/ Force majeure

La responsabilité de la société L'INSTINCT CULINAIRE ne pourra être recherchée en cas d'inexécution ou suspension de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses,... liste non exhaustive) du fait de la survenance d'un événement exceptionnel ou due à des éléments extérieurs tels que notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grèves, intempéries, manifestations, embouteillages... (Liste non exhaustive).

La marchandise reste sous la responsabilité du Traiteur jusqu'à la livraison.

Suite à la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération (+3°C) ou du maintien en température (+63°C) afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

Article 12: Recommandations

Le client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice au personnel et équipement du Traiteur qui les sert.

Ce dernier se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire. Le client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements du traiteur et le cas échéant de l'établissement (notamment l'interdiction de fumer dans les locaux à usage collectif). Le client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation du traiteur ni ne portent atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

Article 13 : Modifications des conditions générales de ventes

La Maison se réserve la possibilité de modifier les présentes Conditions Générales de Vente à tout moment. Les conditions applicables sont celles en vigueur à la date de confirmation de la commande. La nullité d'une clause n'entraîne pas la nullité des Conditions Générales de Vente. Le Client est invité à chaque commande à se renseigner sur les modifications éventuelles.

Article 14 : Réclamations et litiges

Les présentes Conditions Générales de Vente sont réputées acceptées sans réserve. Toutes les opérations visées aux présentes Conditions Générales de Vente sont soumises au droit français. En cas de litige, le Client s'adressera en priorité à la société L'INSTINCT CULINAIRE pour tenter de trouver une solution amiable.

Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée au traiteur dans un délai maximum de CINQ (5) jours après la fin de la manifestation.

En cas de litige, et faute d'accord amiable, toutes contestations relatives à l'exécution des présentes conditions seront de la compétence exclusive du Tribunal d'ANGERS.

Article 15 : Service clients

Pour toute question concernant l'exécution des présentes conditions générales, vous pouvez contacter la société L'INSTINCT CULINAIRE au 06 64 72 56 71 ou par email : traiteur@linstinct-culinaire.fr

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation des présentes conditions.

L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (devis).

Vous déclarez avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande. La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions.

Article 16 : Informatique et libertés

Le Client est informé de ce que la Société L'INSTINCT CULINAIRE met en œuvre des traitements de données à caractère personnel afin de lui permettre d'assurer la gestion, la facturation, le suivi des dossiers de ses clients et la prospection. Ces données sont nécessaires pour la bonne gestion des clients et sont destinées aux services habilités du cabinet. Conformément à la loi Informatique et libertés, les personnes physiques disposent d'un droit d'accès aux données les concernant, de rectification, d'interrogation, d'opposition pour motif légitime et à la prospection à l'adresse électronique suivante : traiteur@linstinct-culinaire.fr ou par courrier postal à l'adresse du siège social, accompagné d'une copie d'un titre d'identité signé.

Article 17 : Rappel de la législation sur les boissons alcoolisées

Le traiteur rappelle que la vente d'alcool à des personnes mineures de moins de 16 ans est interdite, en vertu de l'ordonnance n°59-107 du 7 janvier 1959 et de la loi n°74-631 du 5 juillet 1974. Toute personne commandant du vin ou de la bière ou toutes formes de boissons alcoolisée s'engage donc à avoir 16 ans révolus à la date de la commande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

Nous espérons que ces informations vous aideront à organiser au mieux votre événement et nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.