

« Traiteur-Restaurant La Plaine » 30120 Molières-Cavaillac

Conditions générales de vente

1 / Commande – réservation :

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le CLIENT agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société et, d'autre part le « Traiteur-Restaurant La Plaine », RD999, 30120 Molières-Cavaillac.

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Toute commande ou réservation est définitivement enregistrée par le « Traiteur-Restaurant La Plaine » lorsque le devis est signé et daté par le client et le traiteur.

Toute annulation de commande doit être confirmée par écrit 30 jours minimum avant la prestation. Un chèque de caution de 500 € (afin de bloquer la date) devra être établi à l'ordre du « Traiteur-Restaurant La Plaine », et vous sera restitué à la fin de la prestation

2 / Tarifs & conditions de paiement :

Les tarifs indiqués sur les devis sont valables 30 jours à compter de la date du devis. Tous nos prix s'entendent en euros et TTC.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon

Les factures sont payables le jour même de la prestation. Possibilité de règlement en espèces (euros uniquement), par chèque à l'ordre de « Traiteur-Restaurant La Plaine » ou par virement bancaire dans le cas d'un accord préalable. Nous n'acceptons pas les chèques vacances ni les tickets restaurants.

Convives

Le nombre de convives doit être annoncé et confirmé par écrit (email ou voie postale) sept jours ouvrés avant la date de réception et sera retenu comme base de facturation Ce nombre sera le même en cas de défection importante et aucune remise ne pourra être réclamée.

Toute augmentation de nombre doit être faite sept jours avant la date de réception et confirmée par écrit et sous réserve de disponibilité des produits.

3) Facturation du personnel traiteur :

Heures supplémentaires du personnel traiteur :

Service du midi ou Service du soir : si dépassement de temps par rapport aux horaires définies au préalable pour le déroulement de la prestation, seront facturées en plus 45 euros HT /Heure / personne. Toute heure entamée est due.

Les frais de déplacement s'élèvent à 1.10 € du kilomètre si la distance est supérieure à 40 kms de Molières-Cavaillac par véhicule.

3) Supplément de facturation :

Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait cave.
- Le maintien du personnel au-delà des heures indiquées.
- Frais de livraison (au-delà de 40km) : 1.10 € du kilomètre
- Les verres sont enlevés à la fin de la prestation par nos soins. Toutefois, si vous désirez les garder jusqu'au lendemain le retour sera à votre charge au restaurant. Dans le cas où nous devrions les récupérer par nos propres moyens un coût supplémentaire vous sera demandé.
- Cascade de champagne : sur devis uniquement
- Tout aliment non fourni par nos soins pourra être servi par nos équipes à la condition d'une surfacturation. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent pour autant sous la responsabilité du client :

Les Fromages fournis par le client (service & matériel traiteur 3.00 euros/pers) applicables uniquement sur formule à la carte (hors menus).

Les Desserts fournis par le client (service & matériel traiteur & présentoir & feux Bengale 5.50 euros/pers) applicable uniquement sur formule à la carte (hors menus)

Toute détérioration de matériel fera l'objet d'une facturation complémentaire :

- Perte ou casse de matériel constatée à l'issue de la prestation et facturée au coût de remplacement. Les casses, manquants, et le non restitution de matériel Traiteur seront facturés.

- Nappes brûlées par cigarette ou autre, nappes brûlées par cierge magique (lors de l'entrée des mariées dans la salle par exemple), nappes tachées par des écritures indélébiles, par des bougies nécessitant un nettoyage particulier

4) Logistique :

La cuisine du lieu doit être équipée au minimum :

D'une puissance électrique de 220 volts et 380 volts pour faire marcher nos équipements.

Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client (mise en place tables et chaises avant dressage). Notre personnel n'est pas formé pour la remise en état du lieu de réception, ni pour le lendemain et ménage de la salle et sanitaire, le client doit s'assurer de la prise en charge de cette prestation lors de réservation. L'évacuation des poubelles et verres sont à la charge des clients. L'évacuation des poubelles alimentaire à la charge du Traiteur.

Froid et stockage :

Aucune marchandise (boisson ou alimentaire) non fournie par nos soins ne sera entreposée et/ou refroidie par nos équipements.

5) Responsabilité – assurance :

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession nous obligent à détruire ou à jeter à l'issue de la réception, tous les produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. Le « Traiteur-Restaurant La Plaine » 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 sauf en cas de demande expresse du client et en l'échange d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Le « Traiteur-Restaurant La Plaine » décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

Dans le cadre des livraisons, nous attirons votre attention qu'il échoit au client de prévoir un mode de conservation des denrées. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être ni reprise ni échangée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les participants adultes ou mineurs est du ressort de l'organisateur de l'événement et le Traiteur La Plaine se dégage de toute responsabilité de ce fait.

Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal, casher... La responsabilité du Traiteur La Plaine ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème liés à ces allergies ou intolérances etc....

Aucune boisson ni nourriture extérieures à nos prestations, ne sera servi sans accord préalable.

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

Bon pour accord : "lu et approuvé"

Le client (+date)

Le prestataire (+date)