

CONDITIONS GENERALES DE VENTE  
TRAITEUR « REST' À DOM' »

1- Définition :

Les présentes conditions générales de vente sont remises sur simple demande. Ainsi, le fait de passer commande implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions de vente. Celles-ci prévalent à tout autre.

Nos prestations sont soumises aux présentes conditions générales qui prévalent à toutes autres conditions, sauf dérogation formelle et expresse de notre part.

2 – Devis et commande :

Un devis est remis systématiquement au client afin de déterminer ses besoins. Ce document de vente détermine avec précision l'ensemble de la prestation.

Les commandes ne sont définitives et confirmées qu'à la réception par le traiteur du devis portant les mentions suivantes : « bon pour accord, date et signature » et éventuellement, son cachet.

De plus, afin de permettre l'enregistrement de sa commande, le client joindra au devis, un chèque d'acompte de 30% du montant TTC du devis prévisionnel. Le traiteur se réserve le droit de ne pas demander d'acompte ou de ne pas encaisser le chèque de suite, si, le client n'a pas de trésorerie d'avance (vente de repas en cours).

3- Modification de la commande :

Toute modification de commande doit intervenir au minimum sept jours (7) ouvrés avant la date de réception. Le nombre définitif de convives doit être communiqué au traiteur trois jours (3) avant la date de réception.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation, et ce, même s'il s'avérait que le jour de la prestation le nombre de convives soit inférieur.

A l'inverse, si le jour de la réception, le nombre de convives est légèrement supérieur et que le traiteur n'en n'ait pas été informé suffisamment tôt ; celui-ci assurera une prestation satisfaisante, sans porter préjudice au client, à ses convives et à l'image du traiteur. Ainsi, le traiteur tiendra compte du nombre réel de convives présents lors de la réception, pour la facturation définitive.

4- Tarifs, modalités de paiement et pénalités de retard :

Les tarifs indiqués sur le devis sont ceux en vigueur au moment de son élaboration. Un devis est valable 3 mois à la date de sa signature et jusqu'au moment de la prestation. Passé ce délai, et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs pourront être revus, en respectant les tarifs annoncés sur le site internet.

Sauf accord préalable et acté lors de la signature du devis, les modalités de règlements interviendront sous la forme du versement d'un acompte de 30 % lors de la commande et le solde lors de la prestation.

Afin de faciliter le règlement, un échéancier peut être mis en place avec le client, (lors de la signature du devis), dans la limite de 60 % du montant total de la prestation. Le solde à la prestation et les factures sont payables au comptant. Le non règlement après réception entraînera des pénalités de retard égales à 1.5 fois le taux d'intérêt légal.

Les tarifs affichés sur nos supports de communication (carte, site internet, publicité, flyers) sont TTC.

(Pas de TVA applicable pour auto entrepreneur : art 293 B du CGI). Ils sont donnés au même titre que les visuels de produits et peuvent être révisés sans préavis.

#### 5- Matériel :

Les tarifs du traiteur ne couvrent pas le service et la vaisselle. Ces prestations peuvent être assurées avec un supplément. En cas de bris du matériel, et/ou de vaisselle, le client en est responsable et le coût de son remplacement lui sera facturé.

Afin de couvrir le dommage de matériel coûteux, le traiteur se réserve le droit de demander une caution qui sera remboursée en totalité à l'issue de la prestation, sauf en cas de détérioration.

L'ensemble du matériel doit être restitué dans les 48 h.

#### 6 - Déplacements :

Les déplacements sont gratuits dans la limite de 25 kms du lieu de la prestation. Au-delà, il sera facturé 0.70 € du kilomètre pour l'aller, retour gratuit.

#### 7 - Normes d'hygiène et sécurité :

Par mesure d'hygiène, les marchandises non consommées ne seront pas reprises au-delà de 48h. Les marchandises restantes devront être détruites, le traiteur n'étant pas responsable du mode de conservation de celles-ci.

En cas de service, le traiteur détruira les marchandises en fin de prestation, sauf à la demande expresse du client et sous réserve de la signature d'une décharge, écartant tout risque de réclamations. Il est recommandé de conserver les produits à une température de + 3°, conformément à la législation en vigueur.

#### 8 - Alcool :

La livraison et la fourniture d'alcool ne sont pas comprises et en aucun cas assurées par « Rest'à dom' ».

Toutefois, il est possible de préparer des cocktails lors de la prestation, avec l'alcool fourni par le client.

#### 9 - Annulation de commande :

En cas d'annulation, les dédommagements sont les suivants :

Entre trois mois et deux mois avant la réception : restitution intégrale des sommes versées et aucune demande de dédommagement.

Entre deux mois et un mois avant la réception : indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 30 % des acomptes déjà versés. (30 % de 30 % de l'acompte).

Entre un mois et sept jours avant la réception : indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 80 % des acomptes déjà versés (80% des 30% de l'acompte).

Entre sept jours et trois jours ouvrés avant la réception : indemnité forfaitaire à verser au traiteur égale à 100 % des acomptes déjà versés.

Moins de 72 heures avant la réception : facturation de 100 % du montant TTC de la commande prévisionnelle signée par devis auprès du traiteur.

10 - Redevance SACEM :

Conformément aux lois du 11 Mars 1957 et du 3 juillet 1985, les redevances des propriétés littéraires et artistiques demeurent à la charge du client en cas de location de salle, de sono ou d'orchestre.

Le traiteur dégage toutes responsabilités en la matière.

11 - Litiges :

Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées par le client. En cas de litige, seul le tribunal est compétent.

« REST' À DOM' »