

# Traiteur L'art des Mets

## Les Conditions générales de vente "Traiteur L'Art des Mets"

### 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 la SARL TRAITEUR L'ART DES METS 7, Place du poids de ville - 63370 .

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 Traiteur L'art des mets que lorsqu'elle a été confirmée par écrit et

Devis signé et daté par le client et le traiteur ; après versement de 25% d'acompte du montant TTC du devis.

### 2/ Tarifs & conditions de paiement :

Les devis sont valables 15 jours à compter de la date du devis. Tous nos prix s'entendent en euros et TTC.

La T.V.A. en vigueur est de 5,5% pour la vente à emporter et de 10% pour les repas, buffets, cocktails, les boissons non alcoolisées et le forfait livraison.

Pour les boissons alcoolisées et location de matériel la T.V.A. appliquée est de 20%. **Nous ne prenons pas de Droit de Bouchon.**

Selon la réglementation en vigueur, dans le cas où le service serait assuré par nos maîtres d'hôtel ou cuisiniers, la totalité de la facture serait alors calculée avec un taux de T.V.A. à 10%.

Si le taux légal de TVA en vigueur a baissé ou augmenté entre la signature du bon de réservation et la facturation, le montant TTC de la facture sera modifié en conséquence. Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties.

Les frais de déplacement s'élèvent à 1.50 € du kilomètre si la distance est supérieure à 20 kms allé de Lempdes par véhicule.

### 3/ Modification - annulation :

Pour une annulation partielle ou complète de commande faite par le client, les acomptes versés seront conservés par le traiteur ;

Sauf mariage si annulation plus de 3 mois avant le mariage. Dans ce cas, il vous sera restitué la moitié de l'acompte versé.

Toute annulation par le Traiteur L'art des mets de la prestation commandée, et sauf en cas de force majeure, entraînera le remboursement de l'acompte versé par le client, dans les conditions légales, à l'exclusion de toute autre indemnité.

Toute annulation totale ou partielle de commande tant sur le nombre de convives que sur le choix des prestations, initialement prévue les acomptes seront gardés par le traiteur, à l'exclusion de toute autre indemnité doit parvenir par lettre recommandée et accusé de réception au Traiteur L'art des Mets.

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 7 jours avant la date du repas concerné, par écrit (email ou voie postale) sera retenu comme base de facturation. Si le nombre de personnes réservé initialement est en baisse de 15% au devis initiale à la date de la date de la signature du devis ; une majoration de 15% sera facturé en plus sur la facture total et finale.

4/ Report : En cas de report par le client de la date de réception pour quelques causes que ce soit, l'acompte sera conservé par le Traiteur.

5/ Prix : Les tarifs de nos devis le jour de la commande sont fermes pendant la durée de l'option indiquée sur le devis validité du devis 15 jours. Ces prix pourront être révisés en fonction des cours des produits saisonniers, à l'expiration du délai de l'option, en cas de désaccord sur une modification du menu.

### 5/a Supplément :

Toutes prestations marchandise et boisson, service non inclus dans le devis feront l'objet d'une facturation pour le matériels et service traiteur.

Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), aucun droit au bouchon ne vous sera demandé.

Fromages fourni par le client (service traiteur 2.50 euros/pers) ; Dessert fourni par le client (service traiteur 3.50 euros/pers)

### 5/b Facturation du personnel traiteur :

1 serveur pour 25 personnes et 1 cuisinier pour 50 personnes.

Toute prestation de personnel traiteur (cuisinier et serveur) :

Service du midi à partir de dix-sept heures (17h00),

Service du soir à partir de deux heure (2h00) sera facturée en plus (45 euros HT /Heure / personne). Toute heure entamée est due.

### 5/c Logistique :

Pour des raisons techniques (lieu avec étage, cave, etc.), nous nous réservons le droit de refuser de travailler dans certains lieux.

Si la cuisine du lieu n'est pas suffisamment équipée des lieux

**Notre cuisine mobile.**

(Tables, plan de travail, évier, eau potable, électricité, lumière local fermé et abrité etc.)

Un forfait de 350 euros TTC, vous sera facturé en supplément.

Forfait vos boissons manutention et stockage camion frigo de vos boissons 250 euros TTC.

### La cuisine du lieu doit être équipée au minimum :

D'une puissance électrique de 5 K watts en 220 volts et 32 ampères pour faire marcher nos équipements.

Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client. Notre personnel n'est pas formé pour la remise en état du lieu de réception, pour le lendemain en Brunch 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

### 6/ Condition de paiement les conditions générales de règlement sont les suivantes :

Pour la réservation un chèque acompte 25% du montant TTC du Devis

Pour particulier le solde total le jour même de la prestation ou livraison ou sous 48h maximum

Pour le professionnel le solde à 15 jours maximum à la réception de la facture.

### Indemnité lettre forfaitaire pour frais de recouvrement en cas de retard de paiement soit 60 euros à payer en plus de la facture.

Toutes sommes non payées à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard le **taux 20%** à la date de règlement de la facturation.

En cas de retard de paiement, le Traiteur se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Nous n'acceptons pas de chèques restaurants.

# Traiteur L'art des Mets

**Mariages, etc. :** acompte de 25% du montant TTC du devis à sa signature, puis 25% trois mois avant la prestation, 25% deux mois avant la prestation et enfin le solde restant (25%) le jour de la prestation lors de la délivrance de la facture. Les dégustations proposées pour les prestations de mariage sont offertes aux mariés et aux mariés seuls. Les dégustations seront offertes après signature du Devis.  
Toutes dégustations pour des personnes supplémentaires, sauf accord du Traiteur, seront facturées aux tarifs figurant sur le devis.  
La consommation excessive de boissons alcoolisées par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement.

**7/ Réclamation** sous 24h passer ce délai Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute contestation concernant la facture ne pourra être prise en compte au-delà d'un délai de sept jours suivant la date de la facture. Parallèlement, tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenu ne pourra occasionner le non-paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus de marchandises. De même, toute erreur de livraison ne pourra être imputée à la société « traiteur l'art des mets » dans le cas d'informations ou de coordonnées erronées. Le Traiteur se réserve le droit de pouvoir modifier ses Conditions Générales de Vente à tout moment. Dans ce cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande par le Client.

**8/ Responsabilité - assurance :** Nous ne sommes pas habilités à gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et mineurs, ces derniers étant sous la responsabilité de leurs parents. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, halal, casher... La responsabilité du Traiteur l'art des mets ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème liés à ces allergies ou intolérances etc.... Aucune boissons ni nourriture extérieures à nos prestations, ne sera servi sans accord préalable.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ni échangée. De même, lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande expresse du client et en l'échange d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Les marchandises non livrées par « Traiteur l'art des mets » voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires. Traiteur L'Art des Mets décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants et/ou au traiteur l'art des mets qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. 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.

Le Traiteur l'art des mets 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 et décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu. Le Traiteur l'art des mets attire votre attention sur le fait qu'aucune garantie ne pourra être confirmée concernant les allergies et intolérance alimentaires.

Traiteur L'Art des Mets s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. À cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre du Traiteur L'Art des mets et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants. En outre, le client sera seul responsable de toute perte / casse locative ou matériels traiteur qui pourrait être causé par les participants ou par le client dont il a la charge ; pour la location de tout le matériel traiteur qui sera détruits, casser, endommager ou non restituer suite à : vole, casse, orage, tempête, pluie, grêle catastrophe naturel , intempérie, neige, gel etc... sur les biens et le matériel appartenant au traiteur l'art des Mets et sur ceux mis à la disposition du client à titre de location ou de mise à disposition ; il fera l'objet d'une facturation complémentaire. La restitution du matériel doit être nettoyé et propre se fera par vos soins dans les trois jours suivant la réception. Les casses, manquants, et le non restitution de matériel Traiteur seront facturés.

Le traiteur l'art des mets est tenu à une obligation de moyens et non de résultats. Le traiteur l'art des mets 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.

**9/ Force majeure :** Le Traiteur L'Art des mets pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer **en cas de force majeure** : (Décès, guerre, émeute, manifestation, blocage de route , difficulté de circulation accident, orage, tempête, catastrophe naturel, intempérie, inondation, verglas, neige, route non praticable pour camion 3.5 tonnes, route barré, événements sportif , brocante, vide grenier, travaux BTP, animaux, grèves, pénurie Essence, hauteur de Pont moins de 3 mètres, urgence impondérable etc...).

**10/ Litiges :** À défaut de règlement amiable, les litiges seront de la seule compétence du tribunal de Clermont Ferrand 63. Pour faire servir et valoir ce que de droit.

Daté et signé / Nom et Prénom

La signature doit être précédée de la mention : **«bon pour accord, lu et approuvé** » et chaque page doit être paraphée de vos initiales