

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

La signature du devis , accord .vaut acceptation des conditions

Prestige de chef pour Mariage,Baptême et autres occasions dans une salle louée.

La Signature du devis vaut acceptation des conditions général du client car Celui ci est informé par mail .

Qu'il peut consulter celui-ci via notre site ou version papier si il en fait la demande

LES CGV sont envoyé également par mail .

PRESTIGE DE CHEF , AMOUR ET DELICE

162 RUE D'ALSACE .88100 ST DIE . 06.60.21.48.59 / prestigedechef@orange.fr

SIRET : 49538261600029

Tva non applicable Article 293B du CGI

A) Réservation & Annulation

1-Réservation

« Prestige de chef » se réserve le droit de visiter la salle louée pour vérifier la compatibilité de la cuisine avec les bonnes pratiques de cuisine.

Un chèque d'acompte de 30 % du montant total à l'ordre de « Prestige de chef » est demandé à la commande .La date ne sera définitivement réservée qu'à réception de l'acompte et du devis signé.et du délai de rétractation de 14 jours Ce chèque est encaissable à réception , toutefois il peut être différé et souvent nous encaissons les acomptes 60 jours avant le mariage , toutefois celui-ci peut être mis au terme des 14 jours de réflexion .

Le client peut si il le souhaite effectuer le versement de cette acompte par Virement bancaire .

Le client est informé que seulement à réception du devis signé et de l'acompte , la date est réservée . Le fait que nous ne réalisons qu'un seul mariage par jour si vous souhaitez nous confier votre prestation ne tardez pas à retourner les documents

Le solde est à régler 30 jours avant le mariage . le solde est encaissé après ou environs 15 jours avant la prestation , une facture vous sera établie avec d'éventuelle ajustement .Les dispositions légal interdise un encaissement avant le mariage . En raison de certains impayés , nous ne pouvons pas prendre de règlement après la prestation . Une facture vous sera établie.

Le client est informé par mail de la disponibilité des CGV , a la signature du devis , et dispose de 14 jours de droit de rétractation .il peut si il le souhaite les recevoir également par mail ou voie postale .

Du fait de cette information , l'Accusé de réception du mail atteste la bonne réception de cette information .

Le fait de préciser sur le devis encaissement 60 jours avant le mariage n'est pas contractuelle . L'encaissement pourra être fait à partir du moment où celui-ci est effectué par le client .

2-Annulation Mariage et repas et report .

Toute annulation ,avant la date prévue , et conformément à la réglementation entraîne la perte de l'acompte de la commande initialement prévue.

En effet , L'acompte implique un engagement ferme du vendeur et de l'acheteur concernant l'obligation d'acheter pour le consommateur et celle de fournir la marchandise pour le commerçant. **La commande ne peut pas être annulée.**

En cas de report à la demande du client, à une autre date , si celle-ci est disponible, il est possible de reporter sans frais , toutefois l'acompte reste encaissable à la date prévu .

Exemple , vous avez signé un devis en 2018 , si vous reportez votre mariage en 2019 , l'acompte sera encaissé en 2018 .Sauf demande de votre part .

Lendemain de mariage :

Annulation de prestation dès lendemains de mariages à moins de 10 jours , 30 % du montant de celui-ci est conservé .

Dans tous les cas , nous nous réservons le droit comme la réglementation le confirme de facturer la totalité du devis hors service et personnel de cuisine .

Si vous annulez votre prestation , vous devez adresser sous 10 jours , une attestation d'annulation de salle et un courrier de votre part qui annule la prestation .

Un geste commercial peut être envisagé en fonction de l'annulation et du contexte de celui-ci .

Si nous ne recevons pas le courrier d'annulation du client qui confirme que celui-ci souhaite mettre un terme au contrat qui l'oppose a prestige de chef / amour et délice , prestige de chef se réserve le droit de facturer l'intégralité de la prestation hors service et personnel .

B) Prestations

1-Description

Les locaux (cuisine) doivent être mis à disposition de « Prestige de chef » **6 heures minimum** avant le début du repas stipulé sur le devis de confirmation de réservation. La cuisine libre, propre en ordre, et équipée pour la réalisation des menus commandés : Four gastro électrique et / ou four gaz en fonction de la prestation (des clichés photos vous seront demandés afin de garantir au mieux votre prestation, feux 2 à 4 plaques, lave-vaisselle. **Le réfrigérateur et le congélateur** libres de façon à stocker la marchandise de la prestation. Dans le cas où vous sous-traitez la prestation « apéritif » le prestataire doit libérer l'endroit à notre arrivée aussi bien au niveau vaisselle que l'espace cuisine. Nous ne pourrions être tenu responsable du retard du début de repas par la faute du prestataire précédent. **Si les locaux ne sont pas équipés de lave vaisselle, nous n'assurons aucun nettoyage.**

Notre prestation comprend :

-La préparation du repas

-Le dressage sur assiette

-Le rangement et nettoyage de la cuisine (Hors sol)

-Le nettoyage de la vaisselle en supplément et si le service est intégré au devis (sauf verres)

Les reliquats de nourriture, pourront bénéficier au client sous réserve de nous fournir des plats et récipients adéquats pour les contenir. Il est bien entendu que « Prestige de Chef » ne peut être tenu responsable d'une éventuelle mauvaise qualité des reliquats de denrées de la prestation, spécialement si les dites denrées ne sont pas disposées dans un réfrigérateur adéquat. (5°C maximum)

Notre prestation **n'inclus pas** la mise en place des tables et des chaises. Nous n'assurons pas le rangement des tables et des chaises ni le nettoyage de la salle. Le déchets liés au service et à la cuisine seront laissés sur place dans des sacs poubelle fournis par le client. Les bouteilles en verre seront laissés sur place charge à vous de les mettre dans un conteneur à verre.

Pour les prestations « Buffet » « Prestige de chef » s'occupe de la décoration du buffet puis dressons celui-ci.

Le service de la pièce montée est assuré par nos soins, si vous le souhaitez.

Le client devra fournir une liste de matériel et de besoin à la société, communiqué par mail ou courrier 40 jours avant la prestation.

TIMING

Afin de profiter au mieux de la soirée, le timing devra être le suivant au plus TARD.

Le repas devra commencer au plus tard pour 20h30, dessert pour minuit et pièce montée à 1h du matin au plus tard.

VAISSELLES

Nous nous chargeons de nettoyer vos assiettes et couverts, toutefois si le lave vaisselle ne fonctionnait pas correctement, nous ne pourrions pas être responsable de trace sur les assiettes (eaux)

C) Litige et réclamation

1- Litige

A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du tribunal d'Epinal.

2-Réclamation.

Toute réclamation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date d'échéance de la facture.

3-Responsabilité assurance

Le client est seul responsable des dommages corporels et/ou matériels causés par lui dans le cadre d'une prestation de « Prestige de chef » à domicile. Le client se doit donc d'être couvert par une responsabilité civile et que sa salle soit assurée.

En aucun cas « Prestige de chef » ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit incendie, vol, matériel, concernant les objets et/ou matériels déposés par les clients ou déjà en place à l'occasion de la prestation.

L'entreprise est assurée multirisques auprès de Groupama

D) Tarifs

Les conditions de règlement sont les suivantes :

- Un chèque d'acompte de 30 % du montant de la commande à l'ordre de « Prestige de chef ». Nous ne facturons pas la TVA entreprise non soumise, Article 293 B du CGI.

Les tarifs présents sur le site sont pour un nombre minimum de 65 personnes, en cas de baisse du nombre de personnes le tarif est revu à la hausse

Celui-ci est calculé en fonction du menu choisi et du nombre de personnes.

Il donne lieu à un nouveau devis. À signer par le client, en aucun cas cette hausse de tarif ne pourra donner lieu à une annulation de la prestation,

En cas d'annulation de la part du client, l'acompte est perdu.

Offre Repas enfants OFFERTS et diverses Offres :offert

En fonction des saisons, Prestige de chef peut offrir les menus enfants, ou certaines prestations présentes sur le devis, Cela n'a aucune obligations contractuelles. En cas de report pour toute cause l'offre offert n'est plus valable. Le menu enfant est offert sur certaine période en fonction du remplissage, la mention menu enfants offerts sur le site n'implique aucune obligation, seul le devis fait foi. N'hésitez pas à négocier 😊

Exemple vous signez en 2019 une prestation avec menu enfants offerts, ou Prestations offertes, vous reportez le mariage, à une date ultérieure, l'offre offert n'est plus valable. Il en est de même, pour l'offre – 5 % Mariage.net, celle-ci ne peut pas être reporté à une date ultérieure. Le client est informé que si il annule de ce fait la prestation pour cette cause, l'annulation, entraîne la perte de l'acompte

Report du au covid (2021)

Le report du au covid pour les clients 2019 qui ont reporté en 2020 n'entraîne pas de surcote au devis initialement signé, pour les reports en .2021.2022.2023 cela entraîne un ajustement devis, et un supplément forfaitaire de 250.00 euros. Toutefois, cela peut donner lieu à une discussion

entre les 2 parties , en cas de désaccord du client celui-ci peut demandé la rupture du contrat , cela 7 mois avant le mariage . Passé ce délai , l'acompte est perdu .

1/3

E) Menus

Les menus de nos devis peuvent faire l'objet de modifications afin de satisfaire à vos demandes. Ces modifications peuvent parfois faire l'objet d'une modification de prix. Dans ce cas, nous vous le précisons dans un nouveau devis. Les plats des menus seront choisis à l'avance et identiques pour tous les convives, sauf demande particulière (exemple convive allergique aux poissons), à l'exception des enfants si ceux-ci ont un menu spécifique. Les menus enfants ont des portions convenant à des enfants jusqu'à 10 ans. En cas de problème sur l'approvisionnement d'un produit ou à un retrait du dit produit pour risque sanitaire, nous ne pouvons être tenu responsable. Si un fournisseur venait à être en rupture d'un produit, nous pourrions être amené à le remplacer par une équivalence ou un nouveau plat en accord avec le client.

F) Boissons et divers

Le prix de nos menus n'inclut pas le pain, les boissons y compris l'eau et café. Nous ne facturons pas de « droit de bouchon »

G) Force majeure par le prestataire

« Prestige de chef » pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si il se trouvait dans l'impossibilité de les assurer à la suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de ses établissements ou accident de la circulation du à un tiers .

H) Service et membre du personnel TRES IMPORTANT

Nous vous informons que les membres de notre personnel sont déclarés au titre de l'activité .

Si vous choisissez de gérer vous-même la prestation de service, vous dégagez « Prestige de chef » de toute responsabilité pouvant mettre en péril votre réception et la prestation commandée. En aucun cas « Prestige de chef » pourra être tenu responsable : de casse d'assiette pouvant modifier le nombre de plats servis , retard de service, ralentissement de service, plats arrivant froids sur table du fait de serveurs ou serveuses non professionnelles

Vous devez également prévoir la déclaration du personnel de service si celui-ci est géré par vos soins , en cas de contrôle .

Les dépassements des heures personnel sont facturés 19.00 euros par heure et par membre du personnel présent

Y compris le personnel initialement facturé au FORFAIT . , il donne lieu à une signature pendant la fin de la prestation et est facturé sur la facture finale .

Nous ne nettoyons pas les verres .

Service Apéritif A L'EXTERIEUR , SOUS CHAPITEAUX ETC ...

L'apéritif peut être pris en extérieur sans supplément sauf si celui-ci est à plus de 30 mètres de la salle du repas

En cas de service sous un chapiteau , un supplément est facturé : Prestation sans Escaliers : 75 euros pour la prestation

Prestation avec escaliers : 95 euros pour la prestation

Le service n'est pas assuré à l'extérieur par temps de pluie , même si vous êtes sous chapiteau

I) Equipement

Pour les repas à l'assiette avec menu , une cuisine parfaitement équipée est obligatoire , 1 four électrique multi niveau électrique ou 1 four gaz est obligatoire , plaque 4 feux gaz ou électrique , chambre froide ou frigo grande capacité , les frigos de type frigo ménagers ne conviennent pas , lave vaisselle pro , a la demande du devis , nous vous demanderons l'équipement de la cuisine , en fonction de celui , et si cela est nécessaire , un four électrique sera mis à disposition , celui-ci est facturé 150.00 euros pour la soirée . Si la cuisine est équipée d'un four électrique , dans ce cas , c'est parfait ! -) en cas de refus de votre part , aucune réclamation de pourra être produite du fait d'un problème de qualité de produit qui ne correspond pas à vos attentes .

H) Manipulations

Toutes manipulations , non comprises , entre autre , rangement de la cuisine à notre arrivée , manipulations de tables etc , non prévue au contrat est facturé forfaitairement au tarif de 196.00 euros . Pour éviter une telle facturation pensez à bien préparer vos lieux . Nous pouvons vous conseiller .

I) retractations

Droit de rétractation : le client consommateur dispose d'un [délai de 14 jours pour se rétracter](#) à compter de la signature du devis, sans qu'aucune justification ne soit requise de sa part.

En cas de litige seul le tribunal d' Epinal 88000 est seul compétent

Le client est informé par mail de la disponibilité des CGV .

La signature de ce document atteste que vous avez pris connaissance des CGV et que vous les acceptez sans réserve

SIGNATURE / DATE

**LA SIGNATURE DU DEVIS VAUT ACCEPTATION
DES CONDITIONS GENERAL DE VENTE**