

CONDITIONS GENERALES DE VENTES / PRESTATIONS .(5 pages)

Article 1 : Clause générale

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent, sans restriction ni réserve à tout achat des services (« Les Services ») proposés par la société Prestie de chef » (« Le Prestataire ») aux consommateurs non professionnels et Clients professionnels (« Les Clients ou le Client »). Le Client déclare avoir pris connaissance des présentes Conditions Générales de Ventes et les avoir acceptées avant la signature du devis. La validation du devis par le Client vaut acceptation sans restriction ni réserve des présentes Conditions Générales de Vente.

Prestige de chef ne facture pas la TVA , tva non applicable article 293b du cgi.

Article 2 : Réservation, facturation et modalités de règlement , clause révision de prix

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 à la demande du client .Le client est informé par mail de la disponibilité des CGV , à 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 des CGV. La vente de Services ne sera considérée comme définitive qu'après la validation du devis par le client (« La Commande »), accompagné pour une prestation de mariage ou en salle des fêtes , du versement d'un acompte de 30% du montant total du devis signé. Le solde est à régler 40 jours avant la prestation pour les clients mariages et salle des fêtes après réception du document final rempli.

Pour les prestations à domicile le solde est à réglé le jour J .

Pour les clients professionnels sous un délai de 30 jours suivant la date de réception de la facture, comme indiqué sur la facture remise au Client. Le paiement pourra être effectué par espèce, carte bancaire, par virement bancaire ou par chèque.

Le Prestataire adressera la facture au client à la fin de la prestation de service, qui inclura, ainsi que certaines prestations qui peuvent donner lieu à des suppléments de facturation, tel que les extras, les prestations de dernière minute, le maintien du personnel au-delà des heures prévues et au prix horaire indiqué sur le devis, le décompte des boissons, les pertes et détériorations de tout matériel mis à disposition par le Prestataire constatée à l'issue de la prestation et facturée au coût de remplacement, les prestations de restauration ou de boisson supplémentaire. Le prestataire appliquera à la facturation, le prix horaire indiqué sur le devis pour chaque personne mis à disposition, selon le temps réel de travail qui sera calculé à compter de l'heure de départ du lieu du siège du Prestataire par le personnel jusqu'à l'heure de retour au lieu du siège du prestataire suite à la réalisation de la prestation.

Il est précisé que les produits alimentaires non consommés ne peuvent donner lieu à minoration de prix. Aucun escompte n'est accordé en cas de paiement anticipé.

Tout retard de paiement donnera également lieu à l'application de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement fixée par décret et prévue par l'article L 441-6 du Code de Commerce, ainsi que l'application de pénalités de retard au taux fixé par la Banque Centrale Européenne en vigueur au premier jour de chaque semestre civil, majoré de 10 points de pourcentage. Les pénalités seront appliquées par jour de retard et calculées à compter de l'échéance initiale de la facture en cause.

L'entreprise se réserve le droit de modifier les **prix** de son offre à tout moment, notamment en cas d'augmentation importante des coûts provenant de ses fournisseurs indépendant de sa volonté, du à une flambée d'un ou plusieurs produits et matières premières. Le client en sera informé par mail . le client pourra dans ce cas resilier le contrat et demander le remboursement de l'acompte , de ce fait la prestation en sera annulée .

Article 3 :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 du 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 la remplacer par une équivalence ou un nouveau plat en accord avec le client.

Article 4 : TARIF

Les tarifs présents sur le site sont pour un nombre minimum de 70 personnes, en cas de baisse du nombre de personne le tarif du menu 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

4.1) Boissons / divers / Déplacement

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 »

Les frais de déplacement peuvent être ré-évaluer en fonction du changement de lieu de prestation, de hausse de carburant importante

Article 5 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. et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.

5.1) 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.

Article 6 : 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 10 mètres de la salle du repas

En cas de service sous un chapiteau, un supplément pourra être facturé.

Le service n'est pas assuré à l'extérieur par temps de pluie,

Article 7 : 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 150.00 euros . Pour éviter une telle facturation pensez à bien préparer vos lieux . Nous pouvons vous conseiller

Article 8 : Equipement

Pour les repas à l'assiette avec menu , une cuisine parfaitement équipé est obligatoire , 1 four électrique multi niveau électrique 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 , à 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 entre 150.00 et 350.00 euros en fonction de la taille , pour la soirée . Si la cuisine est équipé 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 .

Article 9 : Validation et annulation

Pour toute annulation intervenant plus de sept mois avant la date d'exécution de la prestation, en cas d'acompte versé, il sera restitué en totalité.

Toute annulation, intervenant entre six mois et vingt jours avant la date d'exécution de la prestation, aura pour conséquence la conservation par le Prestataire de la totalité de l'acompte versé ., sauf en cas d'accord commun d'un report ultérieur ou une nouvelle commande d'un montant au moins égal à la précédente. Ce report ou cette possibilité de nouvelle commande ne sont valables que sur une durée maximale de douze mois à compter de la date d'annulation et dans la limite des disponibilités du Prestataire.

Passé ce délai, pour toute annulation intervenant moins de vingt jours avant la date d'exécution de la prestation, le Prestataire facturera au client la totalité du montant du devis au client hors service .

En cas d'annulation par le client et d'accord ,écrit , entre le prestataire et le client de rembourser l'acompte , un montant forfaitaire de 12.9 % du montant total de l'acompte ou du contrat total si celui-ci est réglé en intégralité sera conservé par le prestataire .

9.1 : ANNEXE REPORT COVID

Le report du au covid pour les clients 2019 qui ont reporté en 2020 n'entraîne pas de surcout au devis initialement signé , pour les reports en 2021.2022.2023 cela entraîne un ajustement devis , et un supplément forfaitaire de 180.00 euros . Toutefois , cela peut donner lieu à une discussion .

Article 10 : modification du nombre de convives et de la commande

Le nombre de convives doit être annoncé et confirmé par écrit 40 jours ouvrés avant la date de l'exécution de la prestation. La facturation sera établie en fonction du nombre de convives annoncé dans ce délai, aucune réduction de prix ne sera due si le nombre de convives s'avère inférieur le jour de l'exécution de la prestation.

La commande est modifiable exclusivement d'un commun accord, tel que lors d'un changement de menu, d'horaire de la prestation, de boisson. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit. Faute d'acceptation écrite du Prestataire dans les 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 10 : informations à fournir au Prestataire

La prestation interviendra le jour et à l'heure définis à l'avance par le client. Ce dernier s'engage à nous fournir l'adresse de livraison exacte ainsi qu'un numéro de téléphone pour être joignable le jour de la réception. Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé au Prestataire en cas d'informations erronées communiquées par le client.

Article 11 : marchandises non fournies par nos soins Sur accord préalable, tout aliment ou boisson non fourni par nos soins pourra être servi par nos équipes, en revanche la qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent exclusivement sous la responsabilité du client. Ces marchandises ne seront pas entreposées et/ou refroidies par nos équipements. Le Prestataire pourra refuser le service à tout moment si toutefois elles pourraient lui porter préjudice et ce sans indemnité d'aucune sorte à reverser au client.

Article 12 : Responsabilité

Nous déclinons également toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

Nous rappelons qu'en cas d'animation musicale, le client sera redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM, pour lesquelles le Prestataire dégage toute responsabilité.

Le Prestataire s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. A cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre du Prestataire et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants.

Le nettoyage des lieux de la prestation ainsi que la gestion des déchets (bouteilles en verre et les poubelles) à la fin de la prestation, est à la charge exclusive du client. Tous nos produits sont fabriqués dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément à la réglementation en vigueur. Les livraisons s'effectuent en caissons isotherme ou remorque réfrigéré. Afin de ne pas rompre cette chaîne du froid, le client a la responsabilité de conserver les marchandises au frais (température requise : +3°C) jusqu'au moment de la consommation qui doit s'effectuer dans l'heure qui suit la livraison.

Passé ce délai de consommation, le Prestataire dégage toute responsabilité. Par mesure d'hygiène, aucune denrée alimentaire ne pourra être reprise ou échangée. A l'issue de prestation traiteur avec service, tous les produits présentés aux consommateurs seront jetés ou détruits. En conséquence, le Prestataire se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants. Notre société décline toute responsabilité sur les risques encourus par le client qui ne respecte pas ces consignes de sécurité alimentaire.

Article 13 : données personnelles

Les données personnelles recueillies auprès des clients indispensables au traitement de sa commande font l'objet d'un traitement informatique et enregistrées. Ces informations et données personnelles sont également conservées à des fins de sécurité, afin de respecter les obligations légales et réglementaires. Elles seront conservées aussi longtemps que nécessaire pour l'exécution des commandes et des garanties éventuellement applicables. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux employés du responsable de traitement, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers liés à l'entreprise par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées, sans que l'autorisation du Client soit nécessaire. Dans le cadre de l'exécution de leurs prestations, les tiers n'ont qu'un accès limité aux données et ont l'obligation de les utiliser en conformité avec les dispositions de la législation applicable en matière de protection des données personnelles. En dehors des cas énoncés ci-

dessus, le Prestataire s'interdit de vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du Client, à moins d'y être contrainte en raison d'un motif légitime. Conformément à la réglementation applicable, le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, et de portabilité des données le concernant, ainsi que du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, droits qu'il peut exercer en s'adressant au responsable de traitement à l'adresse du siège du Prestataire, ou à l'adresse mail : prestigedechef@orange.fr

Article 14 : Attributions de juridiction

En cas de litige, toute contestation sera de la compétence exclusive du Tribunal de Judiciaire d'epinal 88000