

Conditions Générales de Vente

DEVIS ET COMMANDES

Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit (bon pour accord, signature du devis et des CGV) et après versement d'un acompte de 50 % du montant TTC du devis, au plus tard 15 jours avant la date de la prestation.

Quelle que soit l'option que vous choisirez, l'entrée, le plat et le dessert seront les mêmes pour tous vos convives (sauf accords préalables). Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, le Traiteur BABE reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte.

MODIFICATIONS ET ANNULATION

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu prévu, le type de prestation et le nombre de personnes estimées, tout changement essentiel de l'un de ces éléments peut entraîner l'annulation par le Traiteur BABE de sa prestation.

Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé. Toute modification de la commande devra être acceptée par écrit par le Traiteur BABE pour être valable.

CAUTION

Afin de préserver au maximum la chaîne du froid, des conteneurs isothermes peuvent être mis à votre disposition en échange d'un chèque de caution (à déposer à la signature du devis) dont le montant sera précisé sur le devis. Le chèque vous sera rendu une fois la location terminée après avoir constaté le parfait état du matériel loué.

FACTURATION

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour deux mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (au magasin ou par mail) 10 jours avant la réception et servira de base à la facturation. Si aucun écrit ne nous est adressé dans ce délai le nombre de personnes servi et facturé sera celui du bon de réservation, sans aucune possibilité de changement et ce, même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur.

Toute prestation (marchandise, boisson, dépassement d'horaire du personnel) non incluse dans le devis fera l'objet d'une facturation complémentaire.

PRIX et CONDITIONS DE PAIEMENT

Un acompte de 50 % du devis payable le jour de la réservation, à la signature du devis.

Le solde, payable comptant et sans escompte au plus tard 5 jours avant la prestation.

Toute prestation (marchandise, boisson) non incluse dans le devis fera l'objet d'une facturation complémentaire, payable comptant et sans escompte au plus tard 72h après la prestation.

Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte des sommes versées.

Le matériel prêté ou laissé sur place devra être restitué dans les 72h propre et en bon état.

A défaut, le nettoyage, la remise en état ou la récupération du matériel sera facturée au client.

En cas de litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15 %, conformément à l'article 1226 du code civil.

ORGANISATION DE LA RECEPTION

1. Visite des lieux si nous ne les connaissons pas.
2. Entre jour-60 et jour-30 : RDV dans nos locaux (choix définitif du menu, organisation et timing de la soirée).
3. Jour-10 : nombre définitif de convives à nous communiquer.

SERVICE

Le service en cuisine s'effectue sur la base établie préalablement entre les deux parties, les précisions seront notifiées sur le devis établi par le Traiteur BABE.

Le nettoyage de la salle de réception ne fait pas partie de la prestation du Traiteur BABE.

Notre prestation sera assurée sous réserve de disposer d'un local « cuisine » sur place. Ce local devra être de dimension suffisante et devra disposer d'éclairages et d'eau chaude en adéquation avec le nombre de convives.

Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit pendant toute notre prestation à toute personne en dehors de notre équipe.

La reprise des poubelles ou des bouteilles vides n'est pas comprise dans la prestation. Si cette reprise était demandée par le client, celle-ci serait facturée.

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Le Traiteur BABE ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accord mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

RESPONSABILITE ET ASSURANCE

Le Traiteur BABE engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs du Traiteur BABE et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de la réception.

Le Traiteur BABE décline 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.

En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant au Traiteur BABE et ceux mis à la disposition de l'organisation.

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 écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites.

Les marchandises non livrées par le Traiteur BABE voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires.

Le Traiteur BABE 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 et décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu n'étant pas stockés sous la responsabilité du traiteur Babé.

Le Traiteur Babé attire votre attention sur le fait qu'aucune garantie ne pourra être confirmée concernant les allergies et intolérance alimentaires.

RECLAMATIONS ET LITIGE

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 4 jours après la prestation.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente. A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence des tribunaux de Belfort.

Fait à Danjoutin le

Nom :

Signature :