Nos Conditions Générales de Vente

La Société

TRAITEUR EN PROVENCE est une entité appartenant à la SARL SOHO RESTO représentée par sa Gérante Olivia MISSOLIN.

La SARL SOHO RESTO / TRAITEUR EN PROVENCE dont le siège social se situe au 4 Rue du Ventoux, 84110 VAISON LA ROMAINE, est spécialisée dans le secteur d'activité des services des traiteurs en proposant des prestations culinaires pour tous événements privés ou professionnels.

o Siret : 821 232 188 00012

o RCS AVIGNON 821 232 188

o Telephone : 06 48 03 26 93

o Mail : contact@traiteurenprovence.com

Assurances

Traiteur en Provence est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre dommage.

Exécutions

Traiteur en Provence est tenu à une obligation de moyens et non de résultats.

Traiteur en Provence 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...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive.

Tout contrat sera définitivement validé par Traiteur en Provence à la condition expresse d'une visite scrupuleuse du lieu de réception choisi. Cette visite n'engage en aucun cas sa responsabilité.

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.

Traiteur en Provence 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, le traiteur décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

Modalités

Toutes nos propositions sont modifiables, nous pouvons réaliser votre menu sur-mesure et selon vos envies.

La formule sélectionnée ce jour pourra être modifiée jusque 1 mois avant votre événement dans la mesure où le tarif/personne demeure identique.

Dans le cadre d'une commande de prestation sans service, les assortiments sont présentés sur de la vaisselle éphémère, prêts à mettre en place sur votre buffet (réchauffage préalable selon l'assortiment). Sauf prestation complète avec forfait service inclus.

Sauf mentions contraires, nos propositions ne comprennent pas le tarif du service, de la vaisselle, des boissons et de la livraison.

Les tarifs de livraison sont sur demande.

Traiteur en Provence est assurée dans le cadre de ces prestations pour son personnel, mais n'est aucun cas responsable des dommages causés par vos convives ; En cas de bris de matériel, le client s'engage à rembourser, selon le prix du marché, sur présentation de la facture.

Traiteur en Provence décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool de la part de vos convives et ce qu'elles qu'en soient les conséquences. Nous vous conseillons de ne pas faire conduire les personnes en état d'ébriété.

Les boissons alcoolisées étant servies à discrétion pendant le temps indiqué, nous ne laissons aucune bouteille entamée ou pleine à la fin de la prestation.

Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), aucun droit de bouchon ne vous sera demandé. En revanche, si vous souhaitez bénéficier de nos contenants ou rafraichissements, un droit de bouchon vous sera alors appliqué.

Le service est inclus jusqu'à 00 h00 maximum, au-delà, un supplément de 40 € / heure et par serveur sera appliqué (une heure entamée est due).

Tarifs – Options - Prestations

Nos tarifs sont exprimés en Euros (€) et toutes taxes comprises.

Le tarif de nos devis est valable pendant 30 jours à compter de l'établissement de ce dernier.

Nos formules repas sont facturées avec une TVA au taux de 10% en livraison, excepté pour les boissons alcoolisées ainsi que les différentes prestations de service qui sont soumis au taux de 20 %.

En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation en vigueur le jour de l'événement, Traiteur en Provence se réserve le droit de réviser ces tarifs.

Sauf souscription à nos options diverses (vaisselles, mobilier...), nos prix comprennent la conception dans notre laboratoire uniquement. La fourniture du matériel de cuisine, décoration des bars, ilots et buffet, la brigade et le matériel divers de service est en plus.

A la fin de notre prestation (généralement entre 00h00 et 1h00 du matin), nous mettons en place un « open-bar » avec des boissons soft (soit fournies par vos soins, soit par les nôtres) ainsi que des verres éphémères (fourni par nos soins si les boissons soft ont été, également, fournies par nos soins, dans le cas contraire, c'est à vous de prévoir).

Le débarrassage intégral de la vaisselle est impératif et réalisé par nos soins avant notre départ, ensuite, nous vous demandons de débarrasser les nappes et de les mettre en boules par-dessus les casiers de vaisselle sales qui seront récupérés le lendemain.

Si vous avez opté pour une de nos formules « mobilier », nous vous demandons expressément de remettre en place et de ranger tout le mobilier tel qu'il aura été livré (structure de rangement et concentration au même endroit).

Dans cette optique, il vous sera demandé un chèque de caution d'un montant de 500,00 € minimum par emprunte CB non encaissé et restitué dans les jours suivant la réception à la condition expresse qu'aucune casse, tache indélébile, brûlure... ne soit constatée ainsi que le mobilier soit scrupuleusement remis en place, par vos soins, tel qu'à la livraison de ce dernier.

Les retenues seront calculées ainsi :

- 150,00 € forfaitaire si le mobilier n'est pas remis tel qu'à la livraison
- 3,00 € par verre
- 5,00 € par vaisselle et/ou pichet
- 10,00 € par serviette
- 3,00 € par couvert
- 60,00 € par nappe

Pour toutes réceptions comprenant une formule vaisselle et/ou mobilier, notre prestataire effectuera la livraison la veille ou le jour même de l'événement (jour et horaire soumis à la condition de leur planning).

Il vous sera demandé de mettre en place les tables (table d'honneur + tables invités + tables enfants), les chaises ainsi que le nappage prévu à cet effet, puis une table témoin de votre décoration prévue par vos soins afin de nous permettre de dresser toutes les tables à l'identique si demandé.

Le dressage de la vaisselle du repas, du bar, des ilots et divers buffets ainsi que la décoration de ces derniers seront entièrement mis en place par nos soins lors de l'arrivée de l'équipe le jour « J ».

L'horaire d'arrivée sera au préalable convenu par les deux parties et le client s'engage à ce que la salle ou le domaine de la réception soit ouvert à l'horaire d'arrivée indiquée.

Le planning horaire de l'organisation de votre réception défini en amont, par les deux parties, tient compte des temps de production, du service et du nettoyage de la cuisine ou de l'office prévu sur le lieu de votre événement.

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

La responsabilité de Traiteur en Provence ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème lié à ces allergies ou intolérances. Aucune boissons ni nourriture extérieures à nos prestations, ne seront servies sans accord préalable.

Livraison

La responsabilité de Traiteur en Provence ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses,...liste non exhaustive) due à des éléments extérieurs tels que grèves, intempéries, manifestations, embouteillages... (Liste non exhaustive).

La marchandise reste sous la responsabilité de Traiteur en Provence jusqu'à la livraison.

Suite à la livraison, il reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

Traiteur en Provence attire votre attention sur le fait qu'il est la charge du client de prévoir un mode de conservation adapté aux denrées (frigo, etc.). Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être ni reprise ni échangée.

Réservation et Commande

Toute commande devra être confirmée au minimum 10 jours à l'avance, entre 3 et 12 mois concernant l'organisation de votre prestation ou tout autre événement avec organisation et service sur place; sauf mention contraire et sous réserve de date disponible.

Toute commande sera confirmée et considérée comme définitive par la signature du devis, du présent contrat et par le versement de l'acompte de 30% de la somme totale.

La confirmation de réservation par signature de ces documents, implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

Le nombre de convives, d'enfants et de prestataires devra impérativement être confirmé au plus tard 10 jours avant la date de votre événement.

La facturation définitive sera établie d'après ce nombre indiqué par vos soins, sans possibilité de réduction passé ce délai de 10 jours.

Conditions de règlement

Pour toute réservation de prestation, le client s'engage à verser 30 % du montant total, cet acompte est versé lors de la signature du devis et du contrat et est encaissable immédiatement.

Il garantit la réservation de la date de l'événement comme ferme et définitive ainsi que du suivi total jusqu'au jour « J » (rendez-vous, déplacement sur les lieux de l'événement si nécessaire, engagement auprès de nos prestataires...) et sera non remboursable en cas d'annulation à l'initiative du client ; à contrario, si Traiteur en Provence se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualité et à vous rembourser l'acompte versé.

Les acomptes sur prestation sont payables selon les modalités suivantes :

- 30 % à la signature du devis et du présent contrat, encaissable de suite
- 50 % à 30 jours de l'événement
- solde restant 48h au plus tard avant le jour de l'évènement.

Le délai de 20 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement.

Celles-ci seront calculées sur l'intégralité des sommes restant dues, aux taux d'intérêt égal à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, calculé mensuellement, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de recouvrement de 40€.

Aucun escompte ne sera déduit en cas de paiement anticipé.

Les règlements sont réalisables par carte bancaire, par virement ou en espèces et exclusivement réglés à Traiteur en Provence.

Annulation

La demande d'annulation ou la résiliation du présent contrat par le client devra expressément être signalé par lettre RAR et entraîne la perte de ses acomptes ou arrhes versés à titre d'indemnités irréductibles selon les modalités suivantes :

- Annulation jusqu'à 3 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 30 % est conservé et fera office de solde tout compte.

- Annulation jusqu'à 1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 30 % est conservé et 10 % supplémentaire seront facturés.

- Annulation à moins d'1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 30 % est conservé et 20 % supplémentaire seront facturés.

- Annulation à moins de 15 jours avant le jour de la réception, l'acompte de 30 % est conservé et 40 % supplémentaire seront facturés.

En cas de force majeure avec fourniture de justificatif (ex : décès du client), un accord amiable est envisageable, cependant, l'acompte de 30% restera retenu.

A l'inverse, si Traiteur en Provence se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, et à vous diriger vers des confrères de qualité et à vous rembourser l'acompte versé.

Si aucune solution amiable n'est envisageable, le litige sera tranché devant le tribunal compétent, du siège social de Traiteur en Provence.

Cependant, toute inexécution partielle ou totale des prestations validées résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront entièrement exonératoires de la responsabilité de Traiteur en Provence.

En cas de contestation entre professionnels, tout litige résultant de la formation, de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat sera de la compétence exclusive des tribunaux du lieu du siège social de la société, y compris en référé, nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie.

Archivage et Preuve.

La société archivera les bons de commandes et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1379 du Code civil. Les registres informatisés seront considérés par les parties comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.

Loi applicable

Les présentes conditions générales de vente seront régies par la loi française.

Médiation.

La société donnera la priorité au règlement amiable du litige. Une médiation pourra ainsi être organisée à la demande de la partie la plus diligente.

En vertu de l'article L. 612-1 du Code de la consommation « *Tout consommateur a le droit de recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résiliation amiable du litige qui l'oppose à un professionnel.* »

Les litiges entrant dans le champ d'application de l'article L. 612-1 du Code de la consommation sont les litiges définis à l'article L. 611-1 du Code de la consommation à savoir les litiges de nature contractuelle, portant sur l'exécution d'un contrat de vente ou de fournitures de services, opposant un consommateur à un professionnel.

Informatique et Libertés

Les informations recueillies lors de la signature de ce contrat sont nécessaires à la réalisation des services et la gestion de nos relations commerciales.

Elles sont exclusivement destinées à Traiteur en Provence.

Les données personnelles transmises par le client à Traiteur en Provence ne seront en aucun cas utilisées ni communiquées à d'autres entreprises.

Conformément à la loi « informatiques et libertés » du 6 janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations le concernant en écrivant à l'adresse suivante : Traiteur en Provence, 4 Rue du Ventoux 84110 VAISON LA ROMAINE.

Service Clients

Pour toute question concernant l'exécution des présentes conditions générales, vous pouvez contacter Traiteur en Provence au 06 48 03 26 93

ou par email : contact@traiteurenprovence.com

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation des présentes conditions.

L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (devis).

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

Vous déclarez avoir pris connaissance et accepter les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande.

La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions.

Nous espérons que ces informations vous aideront à organiser au mieux votre événement et nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Date et Signature : (précédé de la mention lu et approuvé)