

# Conditions générales de vente

Afin de bénéficier des services proposés, vous devez vous engager à respecter les présentes conditions générales

## 1. Réservation & Annulation

### 1. Réservation :

Pour un service parfait, il est nécessaire de réserver au moins 72 heures à l'avance.

Un chèque d'acompte de 50% du montant total est demandé suite à une réservation ou à une commande téléphonique.

La date ne sera définitivement réservée qu'à réception du règlement et comportant la mention «bon pour accord» sur le devis.

### 2. Annulation :

Toute annulation intervenant dans les 48 heures avant la date prévue entraîne le remboursement de l'acompte moins 30 euros de frais de débours.

Toute annulation intervenant moins de 48 heures avant la date prévue entraîne la facturation de l'acompte ou le report à une date ultérieure.

Toute diminution du nombre de participants intervenant plus de 2 jours avant la réservation entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation.

Toute diminution du nombre de participants intervenant moins de 2 jours avant l'événement, ne pourra entraîner de réduction du coût de la prestation.

Le règlement du solde restant doit être versé après la prestation par chèques ou espèces. L'entreprise LES DELICES DE SAISON peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure.

En toute circonstance, l'entreprise s'engage à restituer la totalité des sommes perçues pour l'événement qu'elle annule.

## 2. Prestations

### 1. Description :

Les locaux (cuisine) doivent être mis à disposition 4 heures avant le début du repas .

### **Respect de la chaîne du froid :**

Afin de respecter au mieux la chaîne du froid, l'accès au réfrigérateur du client doit être possible dès l'arrivée du Chef et en quantité de place suffisante.

En fonction de plusieurs critères (nombre de personnes, capacité de vos réfrigérateurs...) le recours à la location d'un véhicule réfrigéré doit être envisagé. vis de confirmation de réservation.

L'organisateur de l'évènement peut se charger d'aider le Chef au service de table (dressage du couvert, acheminement des assiettes, débarrassage, etc.). La prestation a une durée comprise entre 4 et 8 heures et comprend:

- La préparation du repas.
- Le rangement et le nettoyage de la cuisine (éléments utilisés).

Le Chef reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte.

Modification du Menu :

Ne travaillant qu'avec des produits frais et sans stock, il se peut qu'un ou plusieurs produits soient indisponibles chez un de nos producteurs. Patrice Verdon fera alors au mieux pour trouver un produit de substitution et en avertira le client.

La prestation ne comprend pas la location de vaisselle.  
Nous proposons toutefois cette option séparément.

## 2. Dépassement d'honoraire :

L'organisateur de l'évènement s'engage à payer des heures supplémentaires si les événements suivants engendraient un non respect de la durée de prestation précédemment citée :

- Locaux non mis à disposition dans les temps
- Locaux non propres et ordonnés
- Heure de début de repas non respectée
- Heure tout simplement volontairement dépassée, pour les prestations du Chef

## **3. Litige et réclamations**

### 1. Litige :

À défaut d'un règlement amiable, tous les litiges sont de la seule compétence du tribunal de Dax, seul compétent pour l'Entreprise « les délices de saison » Toute commande auprès de l'Entreprise « les délices de saison » suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

### 2. Réclamations :

Le client doit s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les 8 jours suivant la date d'échéance de la facture.

### 3. Responsabilité assurance :

L'Entreprise « les délices de saison » a souscrit une garantie en responsabilité civile professionnelle auprès de la compagnie banque populaire qui couvre l'ensemble de ses activités.

## 4. Tarifs

Les prix sont ceux du tarif applicable du 01/04/2016 au 31/01/2017. Les frais de transport sont facturés en sus, au delà d'un rayon de 30 kilomètres. Le surplus déplacement est appliqué sur la base de 0.70€/km. Les heures supplémentaires sont facturées 25 € de l'heure, hors jours fériés. Une majoration de 50% est appliquée pour les jours fériés. La facture comprend la Prestation de services (TVA non applicable, article 293 B du CGI) régime auto-entrepreneur.

Si malgré nos habitudes de travail et notre expérience du terrain vous souhaitez avoir des équipes plus conséquentes que ce nous avons prévu, il est tout à fait possible pour nous de constituer ces équipes.

- Pour toutes prestations au-delà de 25 personnes, du personnel supplémentaire sera nécessaire pour assurer un service de qualité. des frais de service seront alors appliqués en fonction du nombre d'invité et du temps de travail estimé. pour plus de renseignement, nous consulter.

Les conditions de règlement sont les suivantes :

- Un chèque d'acompte de 50% du montant TTC de la commande, ce qui équivaut au coût matières approximatif, en fonction des produits choisis lors du devis
- Le solde comptant à la fin de la prestation

L'entreprise accepte les chèques et les espèces uniquement :

- Les chèques en euros libellés à l'ordre de « Les délices de saison » espèces en euros uniquement
- 

### **Sont exclus de nos tarifs : (sauf conditions vues ensemble lors du premier rendez-vous)**

- Le vin, le fromage et toutes les boissons alcoolisées ou non.
- Le linge de table
- Les décorations de table ou de buffet (fleurs, bougies, impressions de menus....)
- Le personnel supplémentaire au-delà de 25 personnes
- La location de vaisselle