



CONDITIONS GENERALES DE VENTE MARIAGES

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre A LA BONNE SAUCE Traiteur et le client désigné comme

En passant commande, le client déclare avoir pris connaissance des conditions générales de vente de A la bonne sauce et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

1. DEFINITIONS

Pour les besoins des présentes conditions générales, les mots suivants débutant par une lettre majuscule auront la signification qui leur est attribuée ci-dessous :

Le « Traiteur » Ou « A la bonne sauce » :

Ce terme désigne la société A LA BONNE SAUCE, société par action simplifiée au capital de 2000 euros, dont le siège social est à Bussy st Georges (77600), 7 rue du Souvenir Français et inscrite au registre du commerce et des sociétés de Meaux sous le n° 901 823 005 représentée par son dirigeant ayant tous pouvoirs à l'effet des présentes.

« La ou les Prestation(s) » :

Ce terme désigne l'ensemble des Prestations de Traiteurs fournies par la société A LA BONNE SAUCE.

Le ou les « Client(s) » :

Ce terme désigne toute personne physique ou morale, commerçante, désirant faire l'acquisition des Prestations fournies par A la bonne sauce à titre professionnel

2. LE DEVIS

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation.

La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix. Le devis est susceptible d'ajustement pour donner suite au repérage du lieu de l'évènement : étage, distance, puissance électrique, équipement de l'office, parking, gestion des déchets, protection des sols, vaisselle imposée par le lieu. Cette liste est non exhaustive.

Le devis est établi par rapport à un nombre de personnes précis, si celui-ci venait à être modifié, un nouveau devis sera réalisé. Les prix indiqués sur ce dernier sont valables pour une période de 3 mois.

Les devis prennent en compte les mesures sanitaires en vigueur à la date d'établissement de celui-ci. Ces mesures pourront être durcies amoindries en fonction des prérogatives gouvernementales. Cela pourra avoir un impact à la hausse ou à la baisse sur le devis communiqués.

3. LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, principalement, en la fourniture de repas et, à titre accessoire, en la fourniture de prestations annexes. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir à A la bonne les informations nécessaires au bon déroulement de sa prestation : le programme détaillé, le plan d'installation des espaces, le détail des services et prestations sollicités par ailleurs. Le devis établi par A la bonne sauce constitue les conditions particulières venant compléter les présentes conditions générales.

Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Meaux. La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation écrite du le client donneur d'ordre. Mais également, de la dernière version du devis émis par A la bonne sauce. Enfin, des présentes conditions générales. La commande est ferme, définitive et non susceptible d'annulation de part comme de l'autre des deux parties à compter de la réception de sa confirmation.

4. LA COMMANDE

4-1 FORMALITES DE VALIDATION

Le client s'engage dès la signature du contrat à préciser le nombre de repas au plus juste qui devront être fournis en vertu du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du client fait état de référence. A la bonne sauce ne pourra être tenue responsable d'une erreur validée par le client. Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être livrée par écrit 30 jours calendaires avant le jour de la manifestation.

Le Client s'engage à fournir au Traiteur gracieusement les fluides incontournables et notamment l'eau et l'électricité à la puissance nécessaire à A la bonne sauce pour la réalisation de la Prestation. La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrés dans le devis. De ce fait l'ensemble du devis devra être paraphé, la dernière page du budget ainsi que les conditions générales de vente devront être datées, signées, tamponnées, avec les mentions : nom et prénom du donneur d'ordre, « bon pour accord ».

4-2 EXECUTION DU CONTRAT

a/ Informations :

A la bonne sauce fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants, les modalités d'exécution établies en amont par le client. Il est du devoir du client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles concernant la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées dans l'article 4.

b/ Délégation de pouvoir :

Le client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions. L'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c/ Responsabilité du client :

Le client reconnaît être parfaitement informé et fera son affaire des différents agréments et autorisations administratifs que nécessitent éventuellement l'organisation, l'ouverture au public et le déroulement de sa manifestation. Le Client sera seul responsable des perturbations du service de A la bonne sauce dans le cadre de changement d'horaire lors du déroulement de l'évènement. Le client s'engage à prendre toutes dispositions notamment en matière d'assurances pour couvrir tous les risques de toutes natures inhérents à l'évènement, objet de la commande, susceptibles de sécuriser les biens des personnes.

Les frais de remise en état des lieux de réception sont pris en charge par le client. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute perte, vol, dégradation, disparition, casse du matériel mise à la disposition des clients n'étant pas inclus dans le tarif du prestataire, seront facturés à leurs prix de remplacement.

Le client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'évènement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux où doit se dérouler la manifestation. A la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

d /Qualité et hygiène des aliments :

Tous les plats sont élaborés dans nos locaux à partir de produits bruts, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.

Tous nos produits sont conservés au frais entre 0 et + 4°. Les livraisons s'effectuent par camion frigorifique à température réglementaire. Il appartient au client de s'assurer que des moyens techniques sont à disposition sur le site pour conserver les produits dans de bonnes conditions de température. Si ces conditions de gestion de la température ne sont pas respectées, A la bonne sauce décline toute responsabilité en cas de problèmes de santé lié à la consommation des produits.

Par ailleurs, à l'issue de la prestation, notre personnel de service a pour consigne de détruire toutes marchandises restantes. Le prestataire se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants.

e/ Allergènes :

Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

f/ Gestion des déchets et tri sélectifs :

Notre engagement en matière de tri, valorisation et recyclage des déchets engendrés par la prestation nécessite la mise à disposition par le client, de contenants de tri sélectifs et un service d'évacuation des déchets. Dans le cas où le client ne serait pas en mesure d'assurer sur site, la gestion des déchets, A la bonne sauce en assurera la gestion (tri, stockage, évacuation) et des frais supplémentaires s'appliqueront. Des frais seront également à la charge du client, dans le cas où d'éventuels déchets tels que bouteilles en verre, cartons, décorations fournis par le client ou d'autres prestataires sont évacués par les soins de A la bonne sauce.

g/ Lutte contre le gaspillage :

En cas d'excédents alimentaires d'un volume significatif, de produits ayant été conservés dans de bonnes conditions de températures (aucune rupture de la chaîne du froid), d'un commun accord avec le client, un don alimentaire peut être effectué par A la bonne sauce à une association de son choix.

h/ Dépassements horaires :

Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis. Les heures supplémentaires débiteront à la fin de la vacation du personnel. La vacation du personnel inclut le temps de remise en état des lieux de réception, de rechargement et de transport, toute heure commencée sera facturée en heure pleine.

5. REPAS DEGUSTATION

Afin que le client valide l'offre commerciale, un test de dégustation de 3 personnes au maximum pourra être réalisé par A la bonne sauce. Le client s'engage à respecter les conditions suivantes : Le coût unitaire de ces repas est de 50.00€TTC et doit être réglé sur place le jour même. Ce montant ne sera pas remboursé si A la bonne sauce n'est pas choisi pour l'organisation de cette réception et sera considéré comme un acompte dans le cas contraire. Pour les mariages dont le nombre est inférieur ou égal à 60 personnes, les repas dégustations sont payants.

Le repas du ou de la Wedding planner sera offert. Le lieu du repas de dégustation vous sera précisé ultérieurement. Vous dégusterez un assortiment de pièces cocktail, 2 mises en bouche ou entrées, 2 plats et 2 desserts au choix.

6. MENUS SPECIFIQUES

Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité. Néanmoins, une majoration de 10% du prix unitaire de ces repas supplémentaires sera appliquées en vertu des coûts supplémentaires (Production, matériels etc...)

En vertu des coûts supplémentaires induits par leur production, les menus spécifiques (Végan, Végétarien, allergiques etc.) seront majorés également de 10%.

7. GESTION DES BOISSONS

7-1 BOISSONS FOURNIES PAR LE CLIENT

Dans le cas où, avec l'accord du prestataire, le client fournirait les boissons, celles-ci doivent être livrées et récupérées obligatoirement sur le lieu de la réception, à défaut de quoi nous serions obligés de facturer des frais de manutention et de transport.

7-2 DROIT DE GESTION DES BOISSONS DU CLIENT

Le tarif est de 1,50€ TTC par personne.

7-3 GESTION DES BOUTEILLES VIDES

Dans le cas où une benne à verre ne serait pas mise à disposition sur le lieu de réception et dans le cas d'une reprise de ces bouteilles vides par nos soins, un forfait comprenant la remise en carton, le transport, le déchargement et le tri dans nos locaux de ces bouteilles sera appliqué :

- 0 à 50 bouteilles : 50€TTC
- 50 à 100 bouteilles : 95€TTC
- 100 bouteilles et + : 160€TTC

7-4 BOISSONS SPECIFIQUES

- Les préparations maison, cocktails de jus de fruits frais, vins & boissons étrangers ou prévus pour une occasion spécifique et non consommés ne seront pas défacturés de la facturation finale.
- Dans le cas de commande de boissons spécifiques hors de notre carte, celles-ci vous seront facturées dans la globalité et selon le packaging en vigueur pour ces boissons.

8. CONDITIONS DE REGLEMENTS

Acompte et règlement :

- Pour bloquer définitivement la date de votre réception sur notre planning, un acompte obligatoire de 30% TTC devra être remis à l'ordre de A la bonne sauce par virement ou par chèque à l'adresse suivante : *7 rue du souvenir français 77600 Bussy st Georges.*
- Un second acompte de 50% du montant TTC doit être adressé à la société A la bonne sauce un mois avant la date de la réception.
- Le solde de la facture (20% du montant TTC), est à régler impérativement 3 jours maximum avant la date de l'évènement.
- Un chèque de caution de 2 000 € en cas de frais supplémentaires lors de la réception (heures supplémentaires, casse ou manque de matériels ...) devra être remis à la bonne sauce 42h maximum avant la commande. Il vous sera restitué le cas échéant.
- Notez que en cas de retard de paiement à sa date d'exigibilité produira des pénalités de retard auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard. A la bonne sauce se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de tout autre voie recours.
- En cas d'absence du Client lors de la livraison de la commande, celle-ci sera retournée à A la bonne sauce par le transporteur. Le Client ne pourra prétendre à aucun remboursement.

9. LA FACTURATION

La facture sera adressée après l'évènement intégrant éventuellement les consommations supplémentaires de boissons, les possibles heures supplémentaires de service et la perte et casse de la vaisselle, du nappage et du matériel mis à votre disposition par A la bonne sauce. En fonction de ces montants supplémentaires le solde total ou partiel de la caution versée par le client lui sera restitué sous 15 jours calendaires.

Les prix indiqués sont en Euros T.T.C (TVA au tarif en vigueur). La T.V.A. en vigueur est de 10% pour tous nos produits sauf pour les boissons alcoolisées, frais de livraison, location de matériel et personnel de service pour lesquels la T.V.A. appliquée est de 20%. Selon la réglementation en vigueur, pour toutes les réceptions avec personnel de service, l'ensemble de la prestation sera facturé avec une TVA à 10%.

Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis. Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou assujettis à des hausses de marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis.

10. CONDITIONS DE MODIFICATION

10-1 NOMBRE DE PERSONNE DEFINITIVE

Le devis ci-joint a été spécifiquement établi pour un nombre de personnes demandé par le client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse de nombre de couverts. Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 7 jours ouvrés avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite de A la bonne sauce. Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même client donneur d'ordre.

Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité. En cas d'annulation, A la bonne sauce reste propriétaire des différents mets et vins. Leur redistribution ne sera que de notre fait.

10-2 ANNULATION

Toute annulation de la prestation aura pour conséquence la perte de toutes les sommes déjà versées. Toute modification ou annulation doit être effectuée, par lettre recommandée avec accusé de réception ou par mail à l'adresse suivante. Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il se verrait soumis au versement d'une indemnité selon l'échéancier suivant :

Annulation entre 30 et 60 jours calendaires avant la date de la réception : 15% du montant TTC du devis
Annulation entre 20 et 30 jours calendaires avant la date de réception : 40 % du montant TTC total du devis
Annulation entre 10 et 20 jours calendaires avant la date de réception : 60 % du montant TTC total du devis
Annulation entre 5 et 10 jours calendaires avant la date de réception : 80 % du montant TTC total du devis
Annulation à moins de 5 jours calendaires avant la date de réception 100 % du montant TTC total du devis.

10-3 REPORT

Tout report, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, ne peut engendrer la restitution des acomptes déjà encaissés. En cas de report par le client de la date de réception, les sommes versées seront conservées par A la bonne sauce et déduits de la prestation reportée. Le report ultérieur est possible sur une durée maximale d'un an à compter de la date de la prestation initiale et dans les limites des disponibilités de A la bonne sauce.

En cas de modification du contrat, si le montant de l'acompte versé par le client est supérieur au nouveau du devis, A la bonne sauce proposera un avoir valable d'un an. Aucun remboursement ne sera effectué. Dans le cas où, le nombre de repas subirait une variation inférieure à la manifestation initialement prévue, A la bonne sauce se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer des frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires.

10-4 FORCE MAJEURE

A la bonne sauce est dégagé de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un événement de force majeure, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, un sinistre affectant l'installation de ses établissements, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre événement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité de A la bonne sauce ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique. A la bonne sauce est exonérée de l'inexécution, de leur exécution défectueuse ou en retard si le manquement est dû à une coupure de courant programmée et temporaire, appelée couramment « délestage ».

En cas de force majeure, si l'entreprise A la bonne sauce ne peut plus assurer la commande, elle proposera le report de la date de la prestation. Les sommes versées par le client pourront être utilisées pour une autre date, en fonction des disponibilités et dans un délai d'un an. Aucun dédommagement ne sera dû par la société A la bonne sauce. Si les parties ne parviennent pas à s'accorder sur la suspension du Contrat, la partie la plus diligente peut saisir l'intervention d'un médiateur.

11. RESPONSABILITE DU TRAITEUR - GARANTIE

Le Traiteur garantit, conformément aux dispositions légales, le Client, contre tout défaut de conformité des prestations, de tout vice caché, provenant d'un défaut de conception ou de réalisation des prestations fournies et les rendant impropres à l'usage auxquelles elles étaient destinées, à l'exclusion de toute négligence ou faute du Client. A défaut de réserves ou réclamations expressément émises par le Client lors de la fourniture des Services, ceux-ci seront réputés conformes à la commande, en quantité et qualité.

Le Client disposera d'un délai de 2 jours ouvrés à compter de la fourniture des prestations et de la réception de celles-ci pour émettre, par lettre recommandée avec accusé de réception, de telles réserves ou réclamations, avec tous les justificatifs y afférents, auprès du Traiteur. Aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée en cas de non-respect de ces formalités et délais par le Client. Le Traiteur rectifiera ou fera rectifier, à ses frais exclusifs, les services jugés défectueux, si cela est encore possible. La garantie du Traiteur est limitée au montant HT payé par le Client pour la fourniture des prestations. Le Traiteur ne peut pas voir sa responsabilité engagée pour tous dommages directs ou indirects causés par la faute du Client, notamment la destruction de produits par le Client et/ou ses invités ou la consommation des Produits à une date postérieure à la Prestation. Le Matériel sera fourni par le Traiteur, et notamment les assiettes, couverts, verres, récipients... Toutefois, Le Client devra rembourser au Traiteur le matériel détérioré par lui ou ses invités à leurs valeurs à neuf.

12. PROTECTION INTELLECTUELLE

Nous vous rappelons que tout organisateur d'évènement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son évènement. Les propositions ainsi que les photos, vidéos, plans, supports, maquettes, documents et informations de toutes natures remis ou adressés par A la bonne sauce au client demeurent la propriété de celui-ci, de ce fait ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelques motifs que se soient. Sauf interdiction formelle du client, le prestataire se réserve le droit d'utiliser des photos de l'évènement, hors personnages et références au nom du client ou des participants, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet etc..).

13. DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, A la bonne sauce est amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter A la bonne sauce à l'adresse suivante : 7 rue du souvenir français 77600 Bussy st Georges ou par mail à l'adresse suivante labonnesauce.paris@gmail.com

Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel de A la bonne sauce. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées. Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime d'obligation légale. Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'évènement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

Le solde du prix TTC est réglable 15 jours calendaires avant la réception accompagné d'un chèque de caution de 2000€TTC. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment de la validation du devis.

Je soussigné(é) _____ accepter les présentes conditions générales sans restriction ni réserves.

Date de signature du devis :

Mention : Lu et approuvé et bon pour accord

Nom/Prénom et qualité, donneur d'ordre :

Signature :