

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE – PRESTATION TRAITEUR

### Vaisselle

Nos prestations n'incluent pas la vaisselle sauf si cela est précisé par écrit. Nous pouvons toutefois louer de la vaisselle sur devis. Toute la vaisselle louée sera emportée à la fin de notre prestation. La vaisselle que nous ne fournissons pas ne sera pas nettoyée par nos soins, elle sera rangée -après utilisation- sale dans un endroit que vous nous indiquerez.

### Boissons

Nous ne prenons pas de « droit de bouchon » pour nos prestations traiteur. Le prix de nos menus n'inclut pas les boissons y compris l'eau.

### Pains et accessoires

Le prix de nos menus inclus la fourniture de pain tranché en corbeille, pour des quantités équivalentes à une baguette pour trois personnes (soit 83 g/pers). Nous pouvons en options vous proposer des pains spéciaux. Si ne fournissons pas de menus complets, nous indiquerons sur le devis si le montant inclus la fourniture du pain.

### Pièce montée

Nous ne fournissons pas de pièces montées. Nous pouvons par contre en assurer le service, ou encore assortir un buffet de desserts comprenant une pièce montée avec d'autres desserts que nous fournissons.

### Service

Nous n'assurons pas le service des marchandises que nous ne fournissons pas, en dehors des vins en bouteille. Nous n'assurerons le service des eaux que si celles-ci sont en bouteilles et « prêtes à servir ». De la même manière, nous n'assurerons le service du vin que si nous fournissons ce dernier, ou s'il est en bouteille « prêt à servir ». Nous ne remplissons ni les carafes d'eau au robinet, ni les carafes de vin non fournis en BIB. Le service de plats que nous ne fournissons pas sera facturé en sus, aux conditions spécifiées par le devis. Le service est limité à une durée de 8H, sachant que le début est considéré une heure avant le début de la prestation, et la fin une heure après le débarrasement du dernier plats. Par exemple, pour un repas débutant à 21 H, le dernier plat (ou le café s'il y en a) devra être débarrassé avant 3H le lendemain. Tout dépassement horaire sera facturé 20 € TTC/heure/serveur dans la limite de 12H consécutives. Afin de garantir la qualité du repas, l'envoi des plats devra avoir lieu lors de nos sollicitations, et ce pour éviter que les convives mangent froid. Si des activités doivent avoir lieu entre les plats, leur fréquence et leur durée devront nous être communiquées au même moment que le nombre de convives définitif. Le service concerne uniquement la prestation traiteur (service des mets et des boissons) à l'exclusion de tout autre travail (manutention, nettoyage...).

### Mise en place et nettoyage

Notre prestation n'inclut pas la mise en place des tables et des chaises. Les tables et chaises devront être installées au minimum 6H avant le début de la prestation. Nous n'assurerons pas le rangement des tables et des chaises, ni le nettoyage de la salle. Nous assurons par contre le nettoyage de la cuisine s'il y en a une ou, le cas échéant du local (ou de la partie du local) mis à notre disposition pour le dressage des plats.

### Déchets

Les déchets liés au service traiteur seront laissés sur place dans des sacs poubelle. Les bouteilles en plastique seront elles-aussi mises dans des sacs poubelle et laissées sur place. Les bouteilles en verres, si nous ne les fournissons pas, seront laissées sur place. Charge à vous de les mettre dans un casier à verre. Les bouteilles en verre que nous fournissons seront débarrassées par nos soins.

### Nappage

Notre prestation n'inclut pas le nappage. Nous pouvons vous proposer des locations de nappes et serviettes en coton blanc. Dans ce cas, les nappes et serviettes sont installées par nos soins.

### Local « cuisine »

Notre prestation sera assurée sous réserve de disposer d'un local « cuisine » sur place. Ce local devra être d'une dimension suffisante, à définir en fonction du nombre de convives. Ce local devra disposer d'éclairage, de prises électriques et d'eau potable. L'accès à ce local devra être aisé et proche d'un endroit où nous pouvons stationner nos véhicules. Ce local devra être mis à notre disposition propre. Il sera suffisamment silencieux pour permettre un travail aisé pendant la prestation, si celle-ci inclut une sono. Afin de garantir la qualité de notre prestation nous devons visiter les locaux avant de valider notre proposition. Afin de garantir le bon déroulement du service, et de prévenir tout risque d'accident, l'accès de ce local sera interdit ; pendant notre prestation ; à toute personne en dehors de notre équipe.

### Restes

Les restes, s'il y en a, seront laissés à votre disposition sous réserve que vous nous fournissiez des plats ou récipients adéquats pour les contenir.

### Réservation – Règlement - Annulation

La commande sera effective avec le règlement d'un acompte de 30%, faisant office de réservation. Cet acompte sera encaissé. Le règlement du solde se fera la jour de la prestation. En cas d'annulation, et si celle-ci intervient 60 jours avant la date prévue de la prestation, l'acompte sera remboursé. En cas d'annulation 21 jours avant la prestation, 50% de l'acompte sera remboursé. Après ces 21 jours, l'acompte ne sera pas remboursé.

### Nombre de convives

Le nombre de convives devra être précisé par vos soins. Nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs si le nombre de convives change. Le nombre de convives définitif devra nous être communiqué 15 jours au plus tard avant la date de la prestation. Ce nombre sera celui de la facturation finale.

### Menus

Les menus de nos devis sont indicatifs et peuvent faire l'objet de modifications afin de satisfaire à vos demandes. Ces modifications peuvent parfois faire l'objet d'une modification du prix. Dans ce cas, nous vous le préciserons dans un nouveau devis. Les plats des menus seront choisis à l'avance et identiques pour tous les convives, à l'exception des enfants si ceux-ci ont un menu spécifique. Les menus enfant ont des portions convenant à des enfants jusqu'à 12 ans.

*Bon pour accord*

M : .....

Le : ...../...../.....

Signature :