

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE PLATS A EMPORTER – PLATS LIVRES PAR NOS SOINS

### 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 le jour de la prestation. En cas d'annulation, et si celle-ci intervient 30 jours avant la date prévue de la prestation, l'acompte sera remboursé. En cas d'annulation 7 jours avant la prestation, 50% de l'acompte sera remboursé. Après ces 7 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 servira de base à 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 faire l'objet d'une modification du prix. Dans ce cas, nous vous le préciserons dans un 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.

### Livraisons

Suivant l'option choisie, les plats pourront être livrés par nos soins à une adresse que vous nous préciserez, à l'heure que vous aurez choisie. Vous devrez nous laisser vos coordonnées téléphoniques afin de pouvoir vous contacter lors de cette livraison en cas de soucis (retard du à la circulation, problème d'adresse...).

Les plats pourront être livrés, selon votre demande et la faisabilité, froids ou chauds, dans des emballages perdus ou des plats en inox suivant le cas. Ces plats en inox vous seront laissés pour une durée de 48H maximum. Ils devront nous être ramenés propres au restaurant à une heure que nous aurons définie ensemble sous ce délai.

### Prêt et location de matériel

Afin de conserver le froid (ou le chaud) de ces plats, nous pourront mettre à votre disposition des caissons de stockage alimentaires. Ces caissons permettent le maintien en température des aliments pour une durée jusqu'à 10H\*. Ils devront eux-aussi nous être ramenés propres, au restaurant sous 48H. Le prix de location d'un caisson est de 50€/48H.

En cas de détérioration ou perte, le matériel prêté vous sera facturé au tarifs suivants :

- caisson alimentaires isotherme : 1000 €
- plat « gastro » inox : 50 €
- couvercle « gastro » inox : 20 €
- plaque inox GN1/1 : 20 €

L'état de propreté du matériel prêté sera vérifié avec vous au retour. Cet état devra être irréprochable, si le matériel nécessite d'être nettoyé, il vous sera facturé les tarifs suivants :

- caisson alimentaires isotherme : 20 €
- plats « gastro » inox : 5 €
- couvercle « gastro » inox : 5 €
- plaque inox GN1/1 : 5 €

Nous pouvons aussi mettre à disposition d'autre matériel ou ustensiles selon le même principe selon vos besoins.

### Enlèvement

L'enlèvement par vos soins aura lieu à notre restaurant sur rendez-vous. Les plats seront tenus prêts à une heure convenue à l'avance. En cas de retard de votre part, nous ne pourrions être tenu responsables d'un problème de qualité des plats lié au temps d'attente.

Le prêt de matériel sera soumis aux conditions décrites dans le paragraphe précédent.

*Bon pour accord*

M : .....

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

Signature :

\* suivant la température ambiante.