

Conditions Générales de Vente :

SAS Les Rives Gourmandes (LRG)



• Article 1 : Application des Présentes

Elles régissent les relations contractuelles entre SAS Les Rives Gourmandes (ci-après dénommée : « le prestataire ou le traiteur ») et le client (ci-après dénommé : « le client »). Elles forment les seules conditions de la commande et de la vente, elles prévalent sur toute stipulation contraire, qui pourrait figurer sur des documents commerciaux du client.

En signant le devis présenté par le prestataire, le client reconnaît avoir obtenu communication, pris connaissance des conditions générales de vente du traiteur présentes sur ce document et déclare les accepter sans réserve.

• Article 2 : Confirmation de Commande

Le client détermine avec le prestataire ses besoins, pour confirmer sa commande il doit signer le devis et le transmettre au prestataire, accompagné d'un règlement à titre d'acompte de 30% du montant total TTC.

Il appartient au client de vérifier l'exactitude des éléments mentionnés sur le devis et si nécessaire, signaler l'existence d'informations erronées sur ce dernier, à un responsable de l'entreprise du traiteur.

Le devis signé par le client ne constitue un engagement que s'il a été accompagné du règlement de l'acompte, puis confirmé à l'écrit par le prestataire, ce dernier ayant la possibilité de refuser l'engagement si des modifications sont apportées par le client.

Les tarifs indiqués sur les devis du traiteur sont valables 30 jours, à compter de la date qui y figure.

• Article 3 : Annulation et Modification

Toute commande confirmée par le prestataire devient ferme et définitive, elle ne peut faire l'objet d'une annulation ou d'une modification par le client. En revanche, une modification de commande peut avoir lieu d'un commun accord, en fonction de l'impact de la modification, le traiteur pourra ajuster ses tarifs ainsi que ses services.

En cas d'annulation par le client, ses versements seront conservés par le prestataire à titre de dédommagement. Le traiteur pourra en plus de l'acompte, facturer 50% de la prestation si elle est annulée 2 mois avant l'événement, 80% de la prestation si elle est annulée 1 mois avant l'événement et 100% de la prestation si elle est annulée 1 semaine avant l'événement.

• Article 4 : Facturation Finale

Les tarifs indiqués sur la facture sont en euros TTC (la TVA applicable est celle en vigueur à la date de facturation).

Le nombre de convives, obligatoirement communiqué à l'écrit au prestataire par le client au moins 7 jours avant la date de la prestation, sera facturé même en cas de défection de convives le jour de la prestation.

En cas de présence d'un nombre de convives supérieur à celui annoncé en amont, le prestataire complètera sa facture au prorata. Le prestataire décline toute responsabilité en cas de manque de marchandise, pour les convives ajoutés au dernier moment.

Le prestataire adressera la facture avant la prestation, le client doit s'acquitter du solde à l'issue de celle-ci au plus tard.

Le non-paiement à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture finale, donnera lieu à l'application par le traiteur d'une pénalité de retard au taux de 10% sur le montant TTC et exigible sans mise en demeure au préalable.

Par ailleurs, conformément aux dispositions du Code de Commerce, le client professionnel en situation de retard de paiement sera de plein droit débiteur, d'une indemnité forfaitaire de 40 € TTC pour les frais de recouvrement.

• Article 5 : Composition des Menus

Le client s'engage à communiquer au prestataire la composition des menus et formules réservés sur le devis, ainsi que les choix des mets au moins 1 mois avant la prestation, cette étape est indispensable afin d'organiser le repas de la réception.

Une dégustation pour le choix du repas de l'événement n'est en aucun cas une obligation du traiteur, cependant il pourra la proposer au client si ce dernier accepte de régler la quantité consommée, ou l'offrir en fonction de la prestation réservée.

• Article 6 : Service et Horaires

Les prix fixés par le prestataire comprennent le personnel de service et de cuisine, pendant une vacation de 10 heures.

Le traiteur accorde au client l'horaire de fin à 20h00 pour un événement en journée et l'horaire de fin à 02h00 pour un événement en soirée, rangement compris. Tout dépassement horaire sera facturé au tarif de 50 euros TTC de l'heure, par employé présent.

Le traiteur décline toute responsabilité concernant les produits apportés par le client et/ou confectionnés par un autre prestataire, ainsi que ceux restant après la prestation que le client désire conserver.

Néanmoins, si le client souhaite se fournir des produits ailleurs, le prestataire peut compléter son offre avec un droit de bouchon pour le service des boissons et un forfait pour le service d'autres éléments, en compensation de la charge de travail et de ses frais (personnel, temps, vaisselle, verrerie, équipement, matériel, rangement, nettoyage, plonge etc.).

Cet article ne s'applique pas aux autres services du traiteur, comme la livraison ou la vente à emporter.

- **Article 7 : Vaisselle et Matériel**

Le prestataire indique sur le devis du client, la vaisselle et le matériel compris à la prestation traiteur événementiel.

Toute casse, dégradation ou disparition demeurent à la charge du client, le prestataire facturera un supplément au prix de remplacement de ses partenaires ou fournisseurs, il en sera de même pour tout autre objet du traiteur confié au client.

Tout le matériel et toute la vaisselle du traiteur seront récupérés juste après son service, le client devra les fournir à sa charge pour la suite des festivités et si besoin, les mettre à disposition du prestataire afin de débarrasser dans les meilleures conditions.

Le prestataire accepte de mettre à disposition le linge de table et tout autre textile au plus tôt 1 jour avant la prestation. Si le client souhaite conserver du linge après la prestation, celui-ci s'engage à les restituer dans un délai de 48 heures (hors consommables).

Aucun mobilier n'est inclus dans les formules du traiteur, cependant le prestataire peut proposer plusieurs services de location et de décoration avec ses partenaires (mobilier, décoration, mange debout, tente de réception, tireuse à boisson, photobooth etc.).

- **Article 8 : Lieu de Réception**

Le client est libre de choisir son lieu de réception, le prestataire ne sera pas tenu responsable de toute dégradation de ce dernier.

Le lieu de réception doit contenir un espace cuisine équipé propre en adéquation au nombre de convives avec des plans de travail, une plaque de cuisson, un four professionnel et une espace plonge équipé. Si besoin, le traiteur peut apporter sur place les équipements cités contre un forfait facturé en supplément au client, selon ses coûts logistiques.

Les espaces destinés au prestataire devront être propres, nettoyés et débarrassés avant son arrivée, dans le cas contraire une majoration sera appliquée sur la facture, si le traiteur est dans l'obligation de nettoyer et ranger avant de commencer son travail.

De plus, le lieu de réception doit être accessible sans contrainte, le client remettra une clef au prestataire si nécessaire.

L'hygiène et la sécurité sont importantes pour le bon déroulement du service de la prestation, l'accès aux surfaces dédiées à l'équipe du traiteur est interdit aux convives de l'événement et tout autre intervenant.

- **Article 9 : Responsabilité et Assurance**

Le prestataire est tenu des défauts de conformité de ses biens et services, il ne pourra être tenu responsable de tout événement extérieur. Le traiteur ne saurait être tenu responsable de vol, perte ou dégradation des effets appartenant aux convives.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, la consommation excessive de boissons alcoolisées par les convives sera exclusivement de la responsabilité de l'organisateur ou des organisateurs de l'événement.

En cas d'animation musicale, le client sera redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires.

Une assurance professionnelle a été souscrite par le traiteur auprès de l'agence MAPA Assurances, 9 Avenue Georges Pompidou, 56000 Vannes, il s'engage à fournir une attestation d'assurance de responsabilité civile au client si besoin.

- **Article 10 : Réclamation et Litige**

Les présentes conditions générales de vente, tous les documents qui en découlent ainsi que tous les services proposés par le prestataire, sont soumis à la loi française et au Code de la Consommation.

En cas de litige, le client ayant la qualité de consommateur peut recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue d'une résolution à l'amiable. La saisine du médiateur de la consommation ne peut intervenir qu'après avoir tenté au préalable de résoudre le litige avec le prestataire, par une réclamation écrite à l'amiable du client.

Si aucune résolution à l'amiable n'est convenue entre le traiteur et le client à la suite d'un litige, le client pourra saisir les tribunaux compétents dans le ressort du siège social du prestataire.

- **Article 11 : Droit à l'Image**

Le prestataire et toutes les personnes physiques qui l'accompagnent sur la prestation, acceptent les prises de vue photographiques, les vidéos ou les captations numériques lors de l'événement du client.

Réciproquement, le client autorise et accorde le droit à l'image de sa réception, ainsi que de tous ses participants.

- **Article 12 : Politique de Confidentialité**

Les clients et les utilisateurs du site internet sont informés que le prestataire met en œuvre des traitements de données à caractère personnel, afin de lui permettre d'assurer la gestion, la facturation et le suivi des dossiers. Elles sont destinées aux employés administratifs du prestataire, ainsi qu'à son cabinet comptable seulement.

En application de la loi Informatique et Liberté, les personnes physiques concernées disposent d'un droit d'accès aux données les concernant. Toute demande est à envoyer par courriel à : contact@lesrivesgourm.fr ou par voie postale à l'adresse du siège social de l'entreprise : 27 Rue de Lann Vrihan, ZA de Lann Vrihan 56450 Le Hézo.