

CONDITIONS GENERALE DE VENTE

ASSURANCES

La Corévatine est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

EXECUTIONS

La Corévatine Traiteur ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) due à un dépassement des horaires structurés de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive.

Tout contrat sera définitivement validé par La Corévatine à la condition express d'une visite scrupuleuse du lieu de réception choisi.

La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les 2 heures.

Nous attirons votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori, la Maison décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

MODALITES

Toutes nos propositions sont modifiables, nous pouvons réaliser votre menu sur-mesure et selon vos envies. La formule sélectionnée ce jour pourra être modifiée jusque 1 mois avant votre événement dans la mesure où le tarif/pers demeure identique.

Dans le cadre d'une commande de prestation sans service, les assortiments sont présentés sur de la vaisselle éphémère, prêts à mettre en place sur votre buffet (réchauffage préalable selon l'assortiment). Sauf prestation complète avec forfait service inclus.

Sauf mentions contraires, nos propositions ne comprennent pas le tarif du service, de la vaisselle, des boissons et de la livraison.

La livraison est offerte pour toute réception de 50 personnes ou plus ; et pour plus de confort, vous pouvez opter pour nos forfaits.

La Corévatine Traiteur est assurée dans le cadre de ces prestations pour son personnel, mais n'est en aucun cas responsable des dommages causés par vos convives, en cas de bris de matériel, le client s'engage à rembourser, selon le prix du marché, sur présentation de la facture.

La Corévatine décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool de la part de vos convives et ce quelles qu'en soient les conséquences. Nous vous conseillons de ne pas faire conduire les personnes en état d'ébriété.

Les boissons alcoolisées étant servies à discrétion pendant le temps indiqué, nous ne laissons aucune bouteille entamée ou pleine à la fin de la prestation.

Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), aucun droit au bouchon ne vous sera demandé.

Le service est inclus jusqu'à 2 h00 du matin maximum, au-delà, un supplément de 30 € / heure et par serveur sera appliqué (une heure entamée est due).

TARIFS – OPTIONS - PRESTATIONS

Nos tarifs sont exprimés en Euros (€) et toutes taxes comprises.

Le tarif de nos devis est valable pendant soixante (60) jours à compter de l'établissement de ce dernier.

Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux de 10%, sauf pour les boissons alcoolisées qui sont soumises au taux de 20 %. Les plats à emporter sont à 5.5 €.

En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation en vigueur le jour de l'événement, La Corévatine Traiteur se réserve le droit de réviser ces tarifs.

Le débarrasage intégral de la vaisselle est impératif et réalisé par nos soins avant notre départ.

Concernant la vaisselle qui peut être laissée pour le lendemain, en cas de casse, tache indélébile, brûlure... Les retenues seront calculées ainsi :

- 2,00 € par verre
- 5,00 € par assiette

- 5,00 € par serviette
- 3,00 € par couvert
- 30,00 € par nappe

Pour toutes réceptions comprenant une formule vaisselle et/ou mobilier, notre prestataire effectuera la livraison la veille ou le jour même de l'événement (jour et horaire soumis à la condition de leur planning).

Il vous sera demandé de mettre en place les tables :table d'honneur + tables invités + tables enfants.

Le dressage de la vaisselle du repas, du bar, des ilots et divers buffets ainsi que la décoration de ces derniers seront entièrement mis en place par nos soins lors de l'arrivée de l'équipe le jour « J ».

L'horaire d'arrivée sera au préalable convenue par les deux parties et le client s'engage à ce que la salle ou le domaine de la réception soit ouvert à l'horaire d'arrivée indiquée.

Le planning horaire de l'organisation de votre réception défini en amont, par les deux parties, tient compte des temps de production, du service et du nettoyage de la cuisine ou de l'office prévu sur le lieu de votre événement.

La Corévatine attire votre attention sur le fait qu'aucune garantie ne pourra être confirmée concernant les allergies et into lérances alimentaires. La responsabilité de La Corévatine Traiteur ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problèmes liés à ces allergies ou intolérances. L'origine des viandes, des allergènes et de nos produits est à votre disposition sur simple demande.

Aucune boisson ni nourriture extérieure à nos prestations, ne sera servi sans accord préalable.

LIVRAISON

La responsabilité de La Corévatine Traiteur ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses, liste non exhaustive) due à des éléments extérieurs tels que grèves, intempéries, manifestations, embouteillages... (Liste non exhaustive).

La marchandise reste sous la responsabilité de la Corévatine Traiteur jusqu'à la livraison.

Suite à la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

RESERVATION ET COMMANDE

La réservation d'une date inclus un engagement du client envers la Corévatine. Le contrat de réservation devra être retourné signé pour acceptation, et il sera accompagné d'un chèque de 150 € pour réservation de date. Ce chèque est non remboursable en cas d'annulation, mais il sera déduit de la facture au paiement.

Toute commande devra être confirmée au minimum 10 jours à l'avance, entre 3 et 12 mois concernant l'organisation de votre mariage ou tout autre événement avec organisation et service sur place ; sauf mention contraire et sous réserve de date disponible.

Toute commande sera confirmée et considérée comme définitive par la signature du devis, du présent contrat et par le versement de l'acompte de 30% de la somme totale encaissé 30 jours avant la prestation.

La confirmation de réservation par signature de ces documents, implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

Le nombre de convives, d'enfants et de prestataires devra impérativement être confirmé au plus tard 10 jours avant la date de votre événement.

La facturation définitive sera établie d'après ce nombre indiqué par vos soins, sans possibilité de réduction passé de délai de 10 jours.

CONDITION DE REGLEMENT

Pour toute prestation, le client s'engage à verser 30 % du montant total, cet acompte est versé lors du choix du menu et encaissable 30 jours avant la prestation.

Il garantit la réservation de la date de l'événement comme ferme et définitive ainsi que du suivi total jusqu'au jour « J » (rendez-vous, déplacement d'un commercial sur les lieux de l'événement, engagement auprès de nos prestataires...) et sera non remboursable en cas d'annulation à l'initiative du client, à contrario, si La corévatine traiteur se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser deux fois l'acompte versé.

Le solde de la facture devra être effectué sous dizaine. Le délai de 10 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement.

Celles-ci seront calculées sur l'intégralité des sommes restant dues, aux taux d'intérêt mensuel égal à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, calculé mensuellement.

Les règlements sont réalisables, par chèque postal ou bancaire, par virement bancaire ou en espèces et exclusivement réglés à La Corévatine.

ANNULATION

La demande d'annulation ou la résiliation du présent contrat par le client devra expressément être signalé par lettre RAR et entraîne la perte de ses acomptes ou arrhes versés à titre d'indemnités irréductibles selon les modalités suivantes :

- Annulation jusqu'à 3 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 30 % est conservé et fera office de solde tout compte.
- Annulation jusqu'à 1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 30 % est conservé et 20 % supplémentaire seront facturés.
- Annulation à moins d'1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 30 % est conservé et 30 % supplémentaire seront facturés.
- Annulation à moins de 15 jours avant le jour de la réception, l'acompte de 30 % est conservé et 40 % supplémentaire seront facturés.

En cas de force majeure avec fourniture de justificatif (ex : décès du client), un accord amiable est envisageable, cependant, l'acompte de 30% restera retenu.

A l'inverse, si La Corévatine se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser deux fois l'acompte versé.

Si aucune solution amiable n'est envisageable, le litige sera tranché devant le tribunal compétent. Cependant, toute inexécution partielle ou totale des prestations validées résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront entièrement exonératoires de la responsabilité de La Corévatine Traiteur.

INFORMATIQUE ET LIBERTES

Les informations recueillies lors de la signature de ce contrat sont nécessaires à la réalisation des services et la gestion de nos relations commerciales. Elles sont exclusivement destinées à La Corévatine traiteur.

Les données personnelles transmises par le client à La Corévatine Traiteur ne seront en aucun cas utilisées ni communiquées à d'autres entreprises.

Conformément à la loi « informatiques et libertés » du 6 janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations le concernant en écrivant à l'adresse suivante : La Corévatine Traiteur, 25 rue du 11 novembre 53940 Saint-Berthevin.

SERVICE CLIENTS

Pour toute question concernant l'exécution des présentes conditions générales, vous pouvez contacter La Corévatine Traiteur a u 02.43.69.12.88 ou en cas d'urgence au 06.11.37.02.35 ou par email : corevatine@gmail.com

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation des présentes conditions.

L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (devis).

La signature doit être précédée de la mention : « bon pour accord, lu et approuvé » et chaque page doit être paraphée de vos initiales.

Vous déclarez avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande. La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions. Nous espérons que ces informations vous aideront à organiser au mieux votre événement et nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Bon pour accord le :