



## Conditions Générales de Vente Cuisinette

### Préambule

Notre activité concerne des prestations de traiteur et de services de restauration événementiels. Parmi notre offre de produits, nous proposons des plateaux repas et lunch box, des petits déjeuners et des pauses café, des cocktails en formules apéritif, déjeuner et dîatoire, des buffets assis ou debout (dîatoire ou déjeuner), des repas servis à l'assiette ainsi que de nombreuses animations et tous les accessoires et matériels indispensables à la réussite de votre événement personnel ou professionnel. Nous proposons aussi des boissons soft et alcoolisées.

Vous êtes le **Client**, personne physique majeure ou morale, de droit privé ou de droit public, qui souscrivez aux prestations de restauration proposées par **Cuisinette**.

Les présentes Conditions Générales déterminent les conditions contractuelles applicables à la fourniture de prestations de restauration et de services que nous proposons à nos clients. Nous nous réservons la possibilité de modifier à tout moment les présentes conditions générales de vente. Les conditions applicables seront celles en vigueur sur le site lors de la validation de la commande.

### Réservation

La réservation ne sera considérée comme définitive qu'après la signature du devis et le versement du 1er acompte par le **Client**. **Cuisinette** lui envoie alors une confirmation de réception du devis signé et du versement par mail.

Un acompte d'un montant équivalent à 30 % du montant TTC prévisionnel de la commande est demandé au moment de la signature du devis.

Le règlement du solde de la facture sera réglé à réception de celle-ci.

### Confirmation du nombre de couverts.

Le nombre exact d'invités ainsi qu'un plan de table devront nous être communiqués au minimum 15 jours avant le début de la prestation et constituera le minimum de facturation.

Si le nombre définitif devait augmenter dans les 5 jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de nos approvisionnements, étant entendu que les repas supplémentaires seront facturés en sus.

En période de pleine saison de (Mai à Septembre) nous nous réservons le droit



de décliner les prestations n'atteignant pas une facturation minimum de 5.000,00€ T.T.C. hors location de vaisselle, de matériel et service.

### **Vos conditions de modification des prestations**

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit. Faute d'acceptation écrite du traiteur dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminées dans le devis accepté par le client.

Notre prestation traiteur est strictement liée à la confirmation de la location de l'espace réceptif. Toute modification, annulation sur le contrat de location de la salle peut avoir des conséquences sur nos prestations traiteur et engendrer des changements de ces dernières. Elles doivent par conséquent nous être communiquées dans les plus brefs délais. Dans tous les cas, le traiteur ne pourra nullement être tenu responsable de ces modifications ou annulation et de ses conséquences. Le traiteur ne subira en aucune mesure la charge de frais engagés, ni celle de l'annulation ou du report de l'événement et ne reconnaîtra aucune indemnité, dommage ou intérêt.

### **Vos conditions d'annulation**

Pour toute annulation de la commande du fait du client, les acomptes versés seront perdus et une indemnité sera facturée en sus, selon le barème suivant :

- De six mois à 30 jours : 15% du montant T.T.C. de la prestation.
- De 30 jours à 3 jours : 30% du montant T.T.C. de la prestation.
- Moins de 3 jours : le solde de la prestation.

### **Vos conditions de report**

Pour tout report de la commande du fait du client (sous réserve de l'acceptation de notre part de la nouvelle date)

Jusqu'à 15 jours avant la date de l'évènement, une indemnité d'un montant de 1000.00 € vous sera facturée.

Dans un délai inférieur à 15 jours avant la date de l'évènement, une indemnité d'un montant de 30% du montant T.T.C. du devis en cours vous sera facturée afin de couvrir frais engagés.

Dans un délai inférieur à 7 jours avant la date du début de l'évènement, une indemnité d'un montant équivalent à 50% du montant T.T.C. du devis en cours vous sera facturée afin de couvrir nos frais engagés.

Pour tout report sur une nouvelle année civile, nous nous réservons le droits de modifier les devis



## **Force majeure**

Chacune des parties ne saurait voir sa responsabilité engagée pour le cas où l'exécution de ses obligations serait retardée, restreinte ou rendue impossible du fait de la survenance d'un cas de force majeure, tel que défini par la jurisprudence, ou d'un cas fortuit (ci-après la « Force Majeure »).

Dans l'hypothèse de la survenance d'une Force Majeure, l'exécution des obligations de chaque partie est suspendue et les parties se rapprocheront afin de discuter des modalités de compensation.

Dans l'hypothèse où cette Force Majeure concernerait plus directement le client et si la commande venait à être annulée par celui-ci, le client s'engage à régler à **Cuisinette** le prix de toutes les matières premières et ainsi que les frais éventuellement engendrés par cette annulation.

## **Personnel & Service**

La rémunération du personnel de service n'est pas incluse dans nos prestations.

Pour un Repas : Il vous faudra prévoir en moyenne une vacation de 7H00 dont 2h30 réservées à la mise en place et au débarrassage.

Pour le Vin d'Honneur : Il vous faudra prévoir une vacation de 3H00 dont 1h00 réservée à la mise en place et au débarrassage.

En plus du *Maître d'Hôtel* comptez un serveur pour 20 à 25 personnes

En fonction de la complexité de la prestation choisie, du nombre de convives et/ou de la configuration des lieux de réception, nous nous réservons le droit d'exiger un nombre minimum de serveurs ou de commis de cuisine supplémentaires pour toute la durée de la prestation.

Le temps de trajet du personnel, du laboratoire jusqu'au lieu de la prestation est comptabilisé dans le temps de la vacation.

## **Le déroulé**

Un récapitulatif de nos échanges concernant les détails techniques : Le déroulé (horaires/ répartition des tâches/ lieux de service...) vous sera adressé et actualisé tout au long de la préparation de votre évènement. Celui-ci fera foi dans sa dernière version en cas de litige sur les responsabilités de chacun

Nous ne pourrions être tenus responsables en cas de non-exécution d'une demande ne s'y trouvant pas.



**Cuisinette** étant le seul habilité à signifier des directives à son propre personnel, sa responsabilité ne pourra être engagée pour des manquements, omissions ou fausses interprétations de consignes que le **client** aurait directement transmises, verbalement ou par écrit, aux préposés de **Cuisinette**.

**Le client** s'engage à désigner parmi ses convives un « **Complice** » et à nous en transmettre le nom et les coordonnées au minimum 7 jours avant le début de l'événement.

Le « **complice** » en lien avec notre Maître d'Hôtel sera chargé de coordonner le timing des services avec les éventuels animations et discours et de lui transmettre les demandes éventuelles des mariés le jour J.

En cas de demande contraire ou d'avis divergent sur l'exécution d'une tâche ou son timing nous choisirons en priorité la demande émanant des mariés.

Nos tarifs incluent, sauf indication contraire :

-La vaisselle de service.

-La remise en état des offices et du matériel s'y trouvant mis à notre disposition.

-L'évacuation des déchets de cuisine et poubelles liés à notre prestation jusqu'à notre départ.

-La remise en état de la salle de réception n'est pas incluse dans nos tarifs.

### **Responsabilité**

Tout événement de force majeure, grève, accident, intempérie, ne peut engager notre responsabilité sur votre prestation.

De même, que nous ne pourrions gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et surtout mineurs. Les mineurs étant sous la responsabilité de leurs parents.

Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal...

### **Allergènes et fabrication**

Nos plats sont réalisés dans notre laboratoire utilisant : des céréales contenant du gluten, des graines de sésame, du soja et produits à base de



soja, des crustacés, des œufs, des poissons et produits à base de poisson, des fruits à coques, des mollusques, du lait et produits à base de lait, du céleri et produits à base de céleri, de la moutarde et produits à base de moutarde. Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, vous devez nous en informer nominativement afin que nous prenions le maximum de précautions. Toutefois, nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos plats .

### **Règlement sanitaire**

Notre laboratoire de production est accrédité. Cela implique la traçabilité totale et le suivi sanitaire régulier de tous nos produits. Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception à détruire et à jeter tous produits présentés aux consommateurs.

Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant.

### **Assurance R.C. Pro**

**Cuisinette** déclare avoir souscrit les assurances nécessaires à la couverture des risques liés à l'organisation de la manifestation

N° police d'assurance **de Cuisinette** : AXA France 719 457 8404  
Responsabilités civiles professionnelles

### **Litiges**

En cas de difficultés dans l'application du présent contrat, l'acheteur a la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable notamment avec l'aide : d'une association professionnelle de la branche , d'une association de consommateurs ou de tout autre conseil de son choix . Il est rappelé que la recherche de la solution amiable n'interrompt pas le «bref délai» de la garantie légale, ni la durée de la garantie contractuelle. Il est rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des Tribunaux, le respect des dispositions du présent contrat relatives à la garantie contractuelle suppose que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur. Les réclamations ou contestations seront toujours reçues avec bienveillance attentive, la bonne foi étant toujours présumée chez celui qui prend la peine d'exposer ses situations. En cas de litige, le client s'adressera par priorité à l'entreprise pour obtenir une solution amiable. A défaut, le Tribunal de Commerce de Bourges est seul compétent, quels que soient le lieu de livraison et le mode de paiement acceptés.



Vous déclarez avoir pris connaissance des présentes conditions générales de prestations de services (ci-dessus les « Conditions Générales ») et les avoir acceptées sans réserve avant de passer commande en retournant le devis ou l'offre que nous vous avons faite. La validation de la commande vaut donc acceptation sans restriction ni réserve des présentes Conditions Générales.