



CONDITIONS GENERALES DE VENTE SAS L'ECLAT ARTISAN TRAITEUR

Siège social 9 Rue Berthelot 83160 LA VALETTE DU VAR

Au capital de 5 000€.

Immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Toulon

Sous le Siret 84457675100011 / NACE 5621Z / N° TVA intracommunautaire FR 55844576751

La SAS L'ECLAT ARTISAN TRAITEUR commercialise :

- Traiteur, prestation clé en main avec service.

SOMMAIRE

I°) CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE L'ECLAT ARTISAN TRAITEUR : Traiteur, prestation avec service

1°) Champ d'application des conditions générales de ventes	page 3
2°) Définition	page 3
3°) Réservation de prestations traiteur	page 3
4°) Tarifs	page 3
5°) Menus spécifiques	page 4
6°) Repas dégustation	page 4
7°) Gestion des boissons	page 4
8°) Livraison	page 4
9°) Limitation et exclusion de responsabilité	page 4
10°) Annulation de prestation traiteur	page 4
11°) Clause attributive de juridiction et loi applicable	page 5

1°) CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE L'ECLAT ARTISAN TRAITEUR prestation avec service

1°) Champ d'application des conditions générales de ventes

La société **L'Eclat artisan TRAITEUR**, est une société par actions simplifiées au capital de **5 000€**, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Toulon sous le Siret **84457675100011/ NACE 5621Z**, dont le siège social est **9 rue Berthelot, 83160 La Valette du var**, le numéro TVA intracommunautaire est **FR 55 84 4 5 7 6 7 5 1**, et l'adresse du site Internet est : www.leclat-traiteur.fr

Les présentes conditions générales de ventes s'appliquent à toutes ventes conclues avec la société LECLAT TRAITEUR. Cette liste est non-exhaustive, aux ventes de denrées alimentaires, plats préparés, boissons, vins et spiritueux. Le fait de passer commande vaut pour acceptation sans réserve, de la part DU CLIENT, des conditions générales de vente qui suivent ci-après. Celles-ci prévaudront ainsi, sauf clause contraire expressément acceptée par la société LECLAT TRAITEUR, sur toutes conditions générales d'achat, et cela nonobstant toute clause contraire contenue dans lesdites conditions générales d'achat. LECLAT TRAITEUR pourra, à tout moment, adapter ou modifier les présentes conditions générales de vente. La version des CGV applicable entre LE CLIENT et LECLAT TRAITEUR correspond à celle en ligne sur le site internet, au moment de la confirmation du devis / de la commande.

2°) Définitions

LE CLIENT / L'ACHETEUR : La personne physique ou représentant d'une personne morale, professionnel ou particulier qui passe commande pour une prestation (signature du devis) auprès de la SAS LECLAT TRAITEUR.

SAS LECLAT ARTISAN TRAITEUR / LA SOCIETE / LE VENDEUR : La société représentée par son représentant légal, ses préposés et agents identifiée avec laquelle LE CLIENT souscrit au contrat / devis / à la commande.

Les parties : LE CLIENT / L'ACHETEUR d'une part et la SAS LECLAT TRAITEUR d'autre part.

La commande : Signature du devis et ordre d'achat de la part DU CLIENT d'une prestation auprès de la SAS L'ECLAT TRAITEUR.

3°) Réserve de prestations traiteur

Pour confirmer toutes prestations traiteur, le devis ou contrat traiteur doit être signé entre la SAS L'ECLAT ARTISAN TRAITEUR et LE CLIENT. Toutes informations ou demandes non stipulées sur ce document, ne pourront être prises en compte.

Afin de confirmer la réservation, LE CLIENT doit renvoyer la proposition signée, avec la mention « lu et approuvé » et le cachet de la société si cela concerne un événement professionnel. A la signature, un versement d'arrhes de **20%** de la prestation doit être transmis à L'ECLAT ARTISAN TRAITEUR. Ce versement sera encaissé à réception. Un mois avant la date de prestation, un complément d'arrhes devra être versé par virement bancaire, représentant **50%** du montant du devis actualisé. Si la confirmation a lieu moins d'un mois avant la réception, les **90%** d'arrhes, devront être versées également par virement bancaire. Le solde de la prestation sera à régler dès réception de la facture. Le nombre exact de personnes devra être communiqué au plus tard **10 jours** ouvrés avant la réception. Cela entraînera un nouveau devis qui comprendra le nombre de personnes confirmés.

Si le nombre définitif devait augmenter passé les **10 jours** ouvrés précédents la réception, L'ECLAT TRAITEUR ne pourra assurer les repas qu'en fonction de ses approvisionnements et se réserve le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

Si le nombre définitif devait baisser passé les **10 jours** ouvrés précédents la réception, L'ECLAT TRAITEUR facturera le nombre définitif de convives communiqué dans les **10 jours** ouvrés précédents la réception.

La facturation sera effectuée en fonction du nombre de personnes indiqué sur le dernier devis. A cela sera ajouté s'il y a, les heures supplémentaires effectuées par l'équipe traiteur au-delà des heures incluses et spécifiées dans le devis. La facture sera envoyée à la suite de la prestation par email, sauf indication contraire de la part du client. Le paiement Total se fera à réception de facture pour les événements privés ou le jour « J » si cela concerne un mariage et à 30 jours maximum pour les prestations professionnelles.

En fin de réception le maître d'hôtel présentera AU CLIENT la feuille de suivi. Elle sera remplie dans un premier temps par ses soins (indiquant : le nombre de convives, les heures supplémentaires, le début du service à table, le temps d'animations pendant le repas ou autre...) et dans un deuxième temps remplie par LE CLIENT. Aucune réclamation autre que celle mentionnée sur cette feuille ne sera prise en compte.

4°) Tarifs

Par ailleurs, la facturation s'effectue aux prix et conditions en vigueur au jour de la demande de devis.

Les produits et prestations passent au prix en vigueur au moment de la passation de la commande exprimés en euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande. Tout changement du taux de TVA applicable, ou toute modification, ou instauration de nouvelles taxes légales instaurées par les autorités compétentes, seront répercutés automatiquement sur les prix indiqués à la date de facturation.

Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées ou toute modification des charges ou taxes actuelles, mais également toutes modifications substantielle des prix des matières premières entrant dans la composition des produits, ou plus généralement tous événements exceptionnels ayant une incidence sur le coût de fabrication et/ou de livraison des produits entraîneront automatiquement le réajustement des prix de vente des Produits.

La société s'engage à en informer le client et à justifier, si le client le demande expressément, du réajustement de son prix.

5°) Menus spécifiques

Les menus spécifiques (Vegan, Végétarien, allergiques etc....) devront être évoqués lors du devis ou de l'élaboration du menu mariage .

6°) Repas dégustation

Pour les mariages, LE CLIENT peut, s'il le souhaite, afin de valider son choix, effectuer une dégustation avec maximum 6 personnes. Ces repas sont facturés AU CLIENT au moment de la réservation de la dégustation, ils sont non annulables, non remboursables. En cas de confirmation de prestation, pour un mariage, les repas sont offerts.

7°) Gestion des boissons

Dans le cas où, LE CLIENT fournirait les boissons, celles-ci doivent être livrées et récupérées obligatoirement sur le lieu de la réception, à défaut de quoi nous serions obligés de facturer des frais de manutention et de transport.

8°) Livraison

➤ Lieu de livraison ou prestation

En aucun cas L'ECLAT TRAITEUR ne pourra livrer les produits et prestations achetées en dehors de son périmètre d'intervention.

LE CLIENT doit déterminer avec précision le lieu de livraison au moment de la commande afin que le livreur ou l'équipe puissent le trouver aisément. Ces indications sont données sous sa responsabilité.

➤ Délais de livraison ou prestation

Les délais de livraison ou prestation dépendent de divers facteurs dont une grande partie échappe au contrôle de L'ECLAT TRAITEUR. Ils n'ont dès lors qu'un caractère purement indicatif.

En tout état de cause, les délais de livraison pourront se prolonger en cas de circonstances exceptionnelles, sans que LE CLIENT puisse s'en prévaloir à l'encontre de L'ECLAT TRAITEUR. Les circonstances exceptionnelles ne devront pas nécessairement revêtir les conditions strictes de la force majeure ni même du cas fortuit. Il suffira d'un événement inattendu et suffisamment perturbateur pour justifier le retard enregistré.

Ainsi, pourront constituer un cas de circonstance exceptionnelle, sans que cette liste soit limitative : les retards de livraison par les fournisseurs de la société L'ECLAT TRAITEUR, les conditions météorologiques et / ou de circulation difficile, la défaillance du réseau Internet ou téléphonique, les grèves...

La société L'ECLAT TRAITEUR s'engage pour sa part à informer LE CLIENT de tout retard de plus de 15 minutes et à le tenir informé en cas de situation évolutive.

9°) Limitation et exclusion de responsabilité

L'ECLAT TRAITEUR ne sera tenue que d'une obligation de moyens, notamment quant au respect des délais de livraison ou de prestations annoncés. L'entreprise ne pourra se trouver responsable en cas de dysfonctionnements par exemple de son site Internet, quel que soit le préjudice subi par LE CLIENT.

L'ECLAT TRAITEUR réalise et transporte ses produits en mettant en œuvre des précautions qui garantissent leur fraîcheur et leur innocuité tout en préservant toutes leurs qualités gustatives. Ces produits sont, par définition, périssables et il appartient AU CLIENT : soit de les consommer peu après leur livraison, soit de prendre toute précaution nécessaire, notamment en fonction des conditions climatiques, pour les conserver dans des conditions permettant le respect de la chaîne du chaud et du froid jusqu'à leur consommation.

En aucun cas la négligence DU CLIENT à cet égard ne pourrait permettre la mise en cause de la société L'ECLAT TRAITEUR.

10°) Annulation de prestation traiteur

L'ECLAT TRAITEUR se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement tout devis dont l'objet ou la cause s'avère incompatible avec la destination des lieux, ou encore, est contraire aux bonnes mœurs ou risque de troubler l'ordre public. L'ECLAT TRAITEUR se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement le devis en l'absence de paiement par LE CLIENT de tout ou partie des arrhes stipulées dans le devis traiteur.

Toute annulation émanant DU CLIENT pourra être prise en compte sous réserve d'être notifiée à la société L'ECLAT TRAITEUR par lettre recommandée avec accusé réception.

La résiliation d'une prestation confirmée (devis traiteur signé) entraînera l'abandon des arrhes versées ou bien le cas échéant la facturation des arrhes. Toute annulation à 2 jours ouvrés du jour de l'évènement engendrera le règlement intégral de la

commande. Un règlement de **20% du prix de la prestation fixée au devis sera demandée et exigible** pour une annulation entre la date de signature et **J-10 jours** ouvrés avant la date de l'évènement.

En cas d'épidémie, pandémie, et de l'incapacité à pouvoir exercer sa production, ses prestations ; les évènements devront être reportés. L'ECLAT TRAITEUR ne pourra être tenu pour responsable. Aucun remboursement ne sera effectué, et une nouvelle date sera convenue ultérieurement avec LE CLIENT (délai d'1 AN). En cas d'impossibilité de report dans le délai d'un an pour une cause extérieure au traiteur, l'éclat traiteur se réserve le droit de conserver 10% des arrhes. Les conditions climatiques ne sont pas qualifiées de cas de force majeure, elles ne peuvent donc pas être considérées par LE CLIENT comme une cause d'annulation valable. De ce fait, L'ECLAT TRAITEUR sera dans l'obligation de facturer la commande.

11°) Clause attributive de juridiction et loi applicable

Les relations entre les Parties sont soumises à la loi française.

Pour finir, tout litige qui viendrait à s'élever entre la société L'ECLAT TRAITEUR et LE CLIENT relèvera de la compétence du Tribunal de commerce de Toulon ou judiciaire de Toulon.