

Madet Traiteur - Traiteur Organisateur de réceptions dans le Var et en PACA
CONDITIONS GENERALES DE VENTE
Au 01/01/2013

Les Conditions Générales de Vente qui suivent réunissent l'ensemble des clauses qui nous permettent de proposer des prestations de qualité en toute transparence.

RESERVATION

Tout « bon pour accord » suite à un devis ou tout bon de réservation doit nous parvenir accompagné d'un chèque d'acompte de 30% à la commande, 30%, 8 jours avant la date souhaitée pour la prestation, le solde en fin de prestation. Seul le versement de l'acompte de la prestation rend ferme et définitive la réservation.

ANNULATION/MODIFICATIONS

En cas d'annulation du fait du client, les sommes versées ne feront l'objet d'aucun remboursement. Cependant, si cette annulation intervient trois mois avant la prestation, seul l'acompte sera conservé en guise d'indemnité forfaitaire. Sachez que des assurances annulation peuvent être contractées auprès de prestataires spécialisés.

Toute facturation s'appuie sur une base d'invités communiquée par le client. La modification du nombre de convives entraînera donc une modification du tarif de la prestation si celle-ci nous parvient dans les délais suivants :

Une modification importante (+ ou - 20%) devra nous être communiquée 15 jours avant la prestation. Le nombre définitif de convives sera arrêté 8 jours avant la prestation. Sans respect de ces délais, la facturation s'appuiera sur le nombre d'invités communiqué lors du devis ou sur le bon de réservation.

Les modifications ramenant la prestation à moins de 50 adultes feront l'objet d'une tarification spécifique (plus 15%).

En cas d'indisponibilité d'un produit, Madet Traiteur pourra le remplacer par un produit de même nature et de valeur équivalente.

LA PRESTATION

Le lieu :

Nos prestations peuvent se dérouler dans le lieu de votre choix. Si besoin, nous pouvons vous communiquer les coordonnées d'un lieu de réception susceptible de correspondre à vos attentes. Les frais de location du lieu de réception sont à votre charge, sauf si nous en sommes les prestataires.

Nos tarifs sont prévus pour des sites ne présentant aucune contrainte particulière (marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le site de réception...).

En fonction des différentes contraintes constatées lors de la visite du lieu de réception, des heures de personnel supplémentaires pourront vous être facturées.

La durée :

Elle varie selon la prestation retenue :

4 heures pour un buffet, un repas d'affaire, un cocktail, etc.

8 heures pour une réception, un mariage, etc.

Il s'agit d'une base forfaitaire en plus de laquelle un nombre d'heures supplémentaires peuvent être facturées en fonction de vos besoins.

Les heures de transport, de manutention, de mise en place et de décoration sont à la charge de Madet Traiteur.

Si la réception se prolonge au-delà du temps facturé, un supplément sera appliqué par demi-heure supplémentaire et par personnel encore présent jusqu'au départ du dernier invité.

La logistique :

Nous acheminons sur les lieux de la réception le matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation et en assurons la manutention.

Nous nous chargeons de la mise en place de la salle en respectant les consignes données par le client (cahier des charges au recto)

Les denrées alimentaires sont transportées en véhicule réfrigéré dans le respect des normes vétérinaires et sanitaires en vigueur.

Les normes sanitaires :

Nos productions bénéficient d'une traçabilité totale et d'un suivi sanitaire régulier.

La réglementation régissant la profession nous oblige à détruire et à jeter, à l'issue de chaque réception, l'ensemble des produits que nous avons proposés. Par conséquent, Madet Traiteur s'engage à appliquer ces dispositions et demande à ses clients de s'engager à faire de même.

Le personnel :

Il sera présent sur les lieux de la réception avant l'arrivée des premiers invités et durant la réception, sauf en cas de livraison.

Pour le bon déroulement de la prestation, une tenue sobre, aux couleurs de Madet Traiteur, permettra de l'identifier.

Leur temps de présence se fera en fonction de la prestation retenue.

En salle:

1 maître d'hôtel aura l'entière responsabilité de la réception.

1 serveur toutes les 30 personnes complétera l'équipe de service.

Une partie du personnel de service sera présente jusqu'à la fin de la prestation pour assurer la manutention finale.

La mise en place de la salle se fera dans le respect des arts de la table. Sauf si précisé au devis ou sur le bon de commande, le linge de table en tissu blanc, la vaisselle, les couverts ainsi que les verres sont à la charge de Madet Traiteur.

En cuisine :

Sur une base de 50 convives :

1 chef cuisinier

1 commis de cuisine

Une partie du personnel de cuisine sera présente jusqu'à la fin de la prestation pour assurer la manutention finale.

Responsabilité

Le client est seul responsable des dommages causés par lui-même ou ses invités.

La perte, la casse, la dégradation ou la disparation du matériel mis à disposition seront à la charge de ce dernier. Il pourrait donc se voir adresser une facture complémentaire afin de couvrir les frais de remplacement ou de réparation des éléments détériorés au cours de la réception (vaisselle, mobilier, véhicules, etc.). Sauf exception, la responsabilité de Madet Traiteur ne pourra être mise en cause.

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent à toutes les prestations commandées auprès de Madet Traiteur. La signature du client atteste que ce dernier accepte entièrement et sans

réserve l'ensemble de ces conditions et qu'il reconnaît et accepte que la revente des produits Madet Traiteur soit interdite.

CONTESTATION – COMPETENCE

L'élection de domicile est faite à l'adresse indiquée en tête de nos factures.

En cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou à l'exécution de la commande, au paiement du prix, à l'interprétation ou à l'exécution des clauses et conditions ci-dessus indiquées, le Tribunal de Commerce de Toulon sera seul compétent, même en cas de référé de demande incidente ou de pluralité de défendeurs et quels que soient le mode et les modalités de paiement.

Je, soussigné(é)
atteste avoir pris connaissance des Conditions Générales de Vente ci-dessus et être en accord avec l'ensemble de ces conditions.

Date et signature précédées de la mention « lu et approuvé »