

**CONDITIONS GENERALES DE
LA SARL DERAME OLIVIER
« La Cuisine Gourmande »
Cuisinier - Traiteur**

Art. 1^{er} - Identification de la Société

La société DERAME OLIVIER, (ci-après « la Société ») est une société à responsabilité limitée immatriculée au RCS de NANTES sous le numéro 538 624 974. La société DERAME OLIVIER exerce son activité sous l'enseigne « La Cuisine Gourmande ». Ses coordonnées sont les suivantes :

SARL DERAME OLIVIER
2 boulevard d'Alatri
Zone Recouvrance
44190 GETIGNE
Téléphone : 06.84.75.11.23
Courriel : traiteur@lacuisinegourmande.com
Site internet : www.lacuisinegourmande.com

Art. 2 - Activité de la Société

La Société exerce une activité de Traiteur pour tout type d'événements tels que réception, mariage, banquet, repas d'entreprise, etc.

La Société propose également l'intervention de ses serveurs, ainsi que des prestations de décoration (fleurs, chemin de tables, etc.), des prestations de location de vaisselle (verres, couverts de tables, nappes, serviette, etc.) et de location de matériel de cuisson.

Art. 3 - Acceptation par le Client des Conditions Générales

Le Client s'entend de toute personne physique ou personne morale qui contracte avec la Société, que le contrat ait pour objet des prestations réalisées pour son compte ou pour le compte d'un tiers, et quel que soit le lieu d'exécution des prestations.

Le Client reconnaît, préalablement à la conclusion du contrat, avoir pris connaissance des présentes conditions générales qu'il accepte expressément dans leur intégralité, sans réserve ni restriction.

Les présentes Conditions Générales s'appliquent à toutes les ventes et prestations de services conclues entre la Société et ses Clients. Elles prévalent sur toutes autres conditions générales, notamment celles que pourrait avoir le Client.

Art. 4 - Commande

La Société établit un devis en accord avec le budget et les attentes du Client. Les tarifs indiqués sur le devis sont valables jusqu'au 31 décembre de l'année civile en cours.

Le contrat est parfait, entre la Société et le Client, dès lors que le Client a marqué par écrit son accord clair et exprès pour l'exécution du devis, quel que soit le support de cette acceptation.

Art. 5 - Tarifs

Les tarifs des prestations sont indiqués HT et TTC, en Euros (€) et selon les tarifs en vigueur au jour de la commande. Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date d'exécution des prestations.

Le Client s'engage à payer les tarifs figurant sur le devis qu'il aura acceptés.

Sauf devis contraire, les boissons sont fournies et servies par le Client, étant précisé que la Société ne facture aucun droit de bouchon.

Pour toute réservation de moins de 60 convives (Adultes), une majoration de 10% vous sera facturée sur votre prix du menu sélectionné.

Art. 6 - Modification des prestations et des tarifs

6.1 Modifications par le Client

Le nombre de convives doit être communiqué par écrit par le client 30 jours avant la date prévue de l'évènement, et doit être définitivement confirmé et communiqué par le client par écrit 10 jours avant l'évènement.

Le Choix du menu peut être modifié au plus tard 15 jours avant la date prévue de l'évènement.

Toute modification hors délai fera, le cas échéant, faire l'objet d'une facturation complémentaire.

6.2 Modifications par la Société

La Société s'engage à préparer tous ses plats à partir de produits frais et de saison, dans le souci de fournir au Client une véritable cuisine de qualité artisanale. En conséquence, la Société se réserve le droit de modifier certaines compositions en fonction de la disponibilité des produits. La Société s'efforcera à chaque fois de recueillir l'accord préalable du Client.

Dans la mesure où elle travaille sur des produits frais, la société se réserve le droit de modifier le tarif des menus figurant sur le devis en fonction de la variation du cours des produits ou de circonstances exceptionnelles affectant les produits ou leur arrivage, dans la limite de 5%.

Art. 7 - Facturation complémentaire

Toute prestation complémentaire commandée par le Client sera facturée en sus au tarif prévu dans le devis.

Les prestations complémentaires commandées avant la tenue de l'évènement feront l'objet d'une modification du devis initial. Les prestations complémentaires commandées au cours de l'évènement seront facturées en sus après l'évènement.

Les prestations complémentaires s'entendent de toute commande supplémentaire ou de tout service supplémentaire non compris dans le devis initial.

Art. 8 - Dépôt de garantie - Perte et casse

Le Client est responsable des pertes, dégradations et casses du matériel prêté par la Société, peu importe qu'elles soient dues au Client ou à l'un de ses convives. Ces pertes et casses feront également l'objet d'une facturation complémentaire. La Société tiendra tout justificatif du coût de remplacement à la disposition du Client.

Un chèque de caution de 180€ vous sera demandé au dernier rendez-vous pour le prêt du percolateur.

A titre de garantie, le Client établira un chèque équivalant à 10 % du montant total de la commande lors de la dernière mise au point avant la prestation.

Art. 9 - Annulation de la commande

L'annulation, même partielle, de la commande devra être notifiée, au plus tard, 6 mois avant la date prévue pour l'évènement par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au siège de la Société. Dans ce cas, les sommes versées par le Client lui seront restituées déduction faites de celles que la Société aurait déjà pu avancer.

En deçà de ce délai, si le client entend annuler la commande, la Société sera fondée à conserver, à titre d'indemnité, les sommes que le Client aura déjà pu verser sans préjudice de tous dommages et intérêts complémentaires que la Société pourrait lui réclamer du fait de cette annulation tardive.

Art. 10 - Conditions de paiement

Le Client s'engage aux conditions de paiement suivantes :

- 30 %, à titre d'acompte, à verser dès la signature du devis ;
- 70 % exigibles dès la fin de l'évènement et qui devront être versés au plus tard dix (10) jours après l'exécution des prestations.

Art. 11 - Inexécution du contrat

En cas d'inexécution totale ou même seulement partielle de ses obligations par l'une des parties, l'autre sera fondée à suspendre l'exécution de ses propres obligations.

**CONDITIONS GENERALES DE
LA SARL DERAME OLIVIER
« La Cuisine Gourmande »
Cuisinier - Traiteur**

Tout retard de paiement par le Client produira de plein droit, et sans mise en demeure préalable, des pénalités d'un montant équivalant au taux d'intérêt légal majoré de 1,5 points.

Art. 12 - Obligations du Client

Sauf devis contraire, le Client fait son affaire personnelle de l'installation des tables, des chaises et tout autre mobilier, ainsi que leur déménagement en fin de prestation.

Tout matériel prêté devra être restitué propre et en parfait état, au plus tard quatre (4) jours après l'exécution des prestations. En cas de retour de matériel sale, une majoration de 50€ sera facturée en supplément par la SOCIETE.

Si le CLIENT s'apercevait d'un dysfonctionnement du matériel prêté avant ou pendant le cours des prestations, il doit immédiatement le signaler à la SOCIETE (ou à son personnel) ; à défaut il en sera responsable.

En cas de location par le CLIENT d'une salle/d'un local dans lequel la SOCIETE devra livrer et/ou effectuer des prestations, il appartient au CLIENT de bien s'assurer au préalable que les lieux loués sont conformes et autorisent à effectuer les prestations.

En cas de livraison sans service de la SOCIETE, le CLIENT devra s'assurer qu'il dispose sur place de frigos permettant de stocker les produits frais avant la réception.

Art. 13 - Services inclus

Sauf stipulation contraire, le devis inclut :

Le déplacement de l'équipe de la Société sur les lieux de l'évènement (limité à 50km (aller) à partir du siège social de LA SOCIETE.

Au-delà, un forfait de 25€/heure (aller et retour) vous sera facturé par personne présente sur votre réception.

La vaisselle, le nappage et serviettes en tissus, le dressage ainsi que l'installation de votre décoration, des prénoms sur vos tables. (Non fournie par la SOCIETE seulement installée).

Le débarrassage de la salle. (Hors rangement des tables et chaises)

Art. 14 - Responsabilité - Force majeure

La responsabilité de la SOCIETE ne pourra être recherchée si le préjudice subi par le CLIENT résulte d'une cause qui lui est étrangère ou extérieure, telle que force majeure, faute de la victime ou faute d'un tiers.

Sont considérés comme des cas de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence française, les grèves totales ou partielles, internes ou externes à l'entreprise, les blocages des moyens de transport ou d'approvisionnement pour quelque raison que ce soit, les pannes informatiques et des réseaux de télécommunication, les guerres, les manifestations, des conditions climatiques exceptionnelles, destructions, maladies, pénurie de main d'œuvre, pénurie de matériel, catastrophe sanitaire, épidémie ou pandémie. La SOCIETE pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer à la suite d'un cas de force majeure ci-dessus décrit faisant obstacle au bon fonctionnement de LA SOCIETE ou de ses fournisseurs, sous-traitants, transporteurs, etc....

Pour toute demande de modification de la date de la prestation qui serait justifiée par un cas de force majeure, ci-dessus décrit, et qui empêcherait la réception d'avoir lieu à la date prévue, celle-ci ne pourra en aucun cas être annulée mais devra être reportée à une date ultérieure qui sera définie d'un commun accord avec LA SOCIETE. En l'absence d'accord sur une nouvelle date et de l'annulation de la prestation par LE CLIENT, et dès lors qu'au moins 3 dates de substitution lui auront été proposées par LA SOCIETE, LA SOCIETE sera fondée à conserver les sommes que le Client aura déjà pu verser. La date prise en compte pour l'application de ces frais sera celle à laquelle la demande de changement de date aura été transmise par écrit LA SOCIETE. En cas de report de la prestation sur des années civiles suivantes, le CLIENT reconnaît et accepte que la SOCIETE augmentera les tarifs qui s'appliquaient au devis initial signé par LE

CLIENT. Sont notamment considérées comme fautes de la victime, le fait pour le CLIENT de ne pas avoir pris conseil auprès du personnel médical sur la possibilité de consommé les biens ou services fournis par la Société.

La responsabilité de la SOCIETE ne pourra pas être engagée en cas de retard dû à un accident de la circulation bloquant et retardant les accès au lieu de la prestation.

La défection de convive, même importante, ne pourra pas être invoquée par le Client pour demander une réduction de la facture à due proportion.

Si la responsabilité de la SOCIETE devait être retenue, et qu'elle engendrait un préjudice direct ou indirect, prévisible ou non, le montant des dommages et intérêts sera en toute hypothèse forfaitairement limitée au prix de la commande, sauf pour le CLIENT a prouvé une faute inexcusable de la SOCIETE.

Art. 15 - Informations nominatives

Il est rappelé au CLIENT que les données nominatives qui lui sont demandées par la SOCIETE sont nécessaires au traitement de sa commande et à l'établissement de ses factures. Toutefois, en application de la loi « Informatique et Libertés » n°78-17 du 6 janvier 1978, le CLIENT dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression de ses données sur simple demande transmise à la SOCIETE.

Art. 16 - Litige

Toute réclamation devra être adressée, à peine d'irrecevabilité dans les 6 heures pour les produits périssables, ou dans les 48 heures qui suivent l'exécution de la prestation.

Si l'une quelconque des clauses des présentes conditions générales se révélait être nulle pour quelque motif que ce soit, seule la clause considérée serait réputée non écrite, les autres conditions demeurantes valables et opposables dans tous leurs effets.

Le fait pour l'une des Parties de ne pas se prévaloir d'une disposition quelconque des présentes conditions générales ne saurait être interprété comme une renonciation à s'en prévaloir

Les parties soumettent expressément leur convention à la loi Française

Sauf dispositions d'ordre public contraire, tout litige qui pourrait naître entre les parties sur la validité, l'interprétation, ou l'exécution du contrat sera soumis aux juridictions compétentes situées dans le ressort des Tribunaux de Nantes.

Art. 17 - Dégustation de votre menu

La dégustation est réalisée en formule « plats à emporter ». Elle sera à retirer dans nos locaux entre le jeudi soir et le samedi soir selon la date valider ensemble.

Cette dégustation est facturée pour toutes les personnes présentes, mariés inclus (prix de l'alimentaire sans les prestations de service).

Vous aurez la possibilité de déguster maximum 3 choix par plat : 3 entrées, 3 poissons, 3 viandes, fromages chauds, dessert selon disponibilité et selon la saison.

A

Le

Le Client