

Conditions générales de vente

Prestation fournie par l'entreprise ma cantine buissonnière

Nos prestations sont soumises aux présentes conditions générales, qui prévalent sur toutes autres conditions, sauf dérogation formelle et expresse de notre part.

1. Contenu des prestations, conditions d'évolution

Les prestations contenues dans le devis ont été établies après un processus d'échanges, oraux / écrits, entre le client et l'entreprise. Le devis signé est le seul faisant foi, ce contenu n'a pas vocation à être modifié, sauf dans les circonstances suivantes :

- Par l'entreprise si l'un des ingrédients venait à être indisponible selon les critères qualité auxquels ma cantine buissonnière ne déroge pas. Dans ce cas, l'accord du client est demandé pour un met de remplacement ;
- A la demande du client, et dans un délai d'un mois maximum avant la date, à la suite d'une dégustation lorsque celle-ci a été explicitement prévue dès la signature du devis.
- En dehors de ces circonstances, chaque demande de modification du contenu sera facturée au client 50€.

2. Allergies alimentaires et menus spéciaux

Les mets vendus peuvent contenir des ingrédients allergènes. Seule la mention explicite au devis de mets exempts de certains allergènes vaut engagement.

Des menus spéciaux ou adaptations liées à l'éviction ou le remplacement de certains ingrédients sont parfois possibles :

- A partir de 10 portions pour les menus spéciaux ;
- Les aménagements sont à prévoir, avant signature du devis, en fonction du menu global envisagé, et en aucun cas automatiquement acceptés. Les modifications demandées après signature sont facturées comme indiqué dans le paragraphe « Contenu des prestations, conditions d'évolution ».

3. Prestations annexes

La prestation ne comprend pas automatiquement – sauf mention expresse – la mise à disposition de vaisselle de présentation ou pour les convives, le nappage, le dressage, le service, le débarrassage, la mise à disposition de conteneurs isothermes ou de chambre froide (le client s'organise pour disposer d'un espace suffisamment important pour stocker les denrées sensibles au frais jusqu'au moment de leur dégustation), la mise en chauffe des plats, le lavage de la vaisselle des convives. Lorsque le lieu de réception n'offre pas le matériel adéquat à la réchauffe, une location pourra être envisagée, et sera indiquée dans le devis.

Ces prestations peuvent être comprises, elles figurent dans ce cas de façon explicite dans le devis.

Lorsqu'une présence sur place est proposée, celle-ci est basée dans le devis sur une durée estimée en accord avec le client. Tout dépassement de la durée pour les bienfaits du service sera facturé au prorata, sans majoration.

Le matériel mis à disposition (boîtes de conditionnement, vaisselle, etc.) doit être retourné, lavé et intacte au laboratoire selon les conditions définies lors de la livraison ou l'enlèvement.

4. Dressage et présentation des mets par le client

Lorsque le client choisit de dresser, éventuellement réchauffer par lui-même les mets cuisinés par ma cantine buissonnière, cela doit être fait selon les conseils donnés lors de la livraison ou l'enlèvement. Ces indications sont dépendantes des contraintes matérielles (disponibilité et performance d'un équipement de maintien au froid ou de réchauffe), et ma cantine buissonnière ne saurait être tenue responsable d'une altération des mets du fait d'une défection de ces équipements, ou du non respect de ces conseils.

Lorsque le client choisit de fournir par lui-même la vaisselle de dressage pour les mets, il s'engage à ne pas utiliser de vaisselle ou de contenants jetables, afin d'être en cohérence avec les valeurs défendues par ma cantine buissonnière.

Lorsque le client choisit de servir, en supplément des mets de ma cantine buissonnière, des mets ou boissons autres (qu'ils soient issus de ses propres préparations ou d'un autre fournisseur), il veille à ce que ses convives n'attribuent pas à l'entreprise la préparation de ces autres mets, afin d'éviter toute confusion sur la palette de propositions de ma cantine buissonnière.

5. Prix et conditions de paiement

Nos prix unitaires sont valables à compter de l'établissement du devis, pour un nombre de couverts à +/-10%, pour la date et le lieu indiqués. Tout report de date, de lieu de la manifestation, ou encore toute modification du nombre de couverts au-delà de 10% fera l'objet d'un nouveau devis en rendant le précédent caduc. Nos prestations sont payables selon les modalités suivantes :

- 30% du montant total du devis (ce dernier étant calculé sur la base d'effectifs évalués par le client) à titre d'acompte, lors de la confirmation de réservation : cet acompte et la signature du devis font acte de réservation.
- Le solde au comptant sans escompte, à réception de la facture. Tout paiement tardif entraînera des pénalités de retard d'un montant équivalent à 3 fois le taux de l'intérêt légal (Loi N° 92/1442), ainsi que d'une indemnité forfaitaire de recouvrement de 40 €.

6. Réservation

La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente, et prend effet à réception du devis et des présentes conditions générales de vente signés, accompagnés du règlement de l'acompte, par chèque ou virement bancaire.

Les effectifs définitifs sont à indiquer 15 jours avant la date de la prestation, toute modification ultérieure à ce délai n'aura pas d'effet sur les quantités livrées ni le montant facturé.

7. Annulation de commande

Les engagements induits par la signature du devis ne peuvent être dédités : chacune des parties s'engage à honorer ses obligations - l'exécution de la prestation par l'entreprise, le paiement de celle-ci par le client.

Si le client venait à décider, après signature du devis, de l'annulation de la prestation, l'acompte garantissant la réservation de la prestation comme ferme et définitive sera par ce fait non remboursable, à titre d'indemnité forfaitaire et définitive et irréductible. En cas d'annulation 15 jours ou moins avant la date prévue, sauf cas de force majeure¹ la totalité de la prestation est à régler.

Une annulation à l'initiative de l'entreprise entraînerait le remboursement intégral de l'acompte au client, ainsi que le paiement d'une indemnité équivalente à la somme de l'acompte. Si celle-ci prenait effet 15 jours ou moins avant la date prévue, une indemnité équivalente à la totalité du montant du devis serait versée au client, sauf cas de force majeure.

Une annulation d'un commun accord est envisageable, les modalités peuvent être fixées à l'issue d'une négociation entre les parties.

1 L'événement est dit « de force majeure » s'il est à la fois :

- irrésistible (il ne permet pas de poursuivre l'exécution du contrat)
- imprévisible (il ne pouvait pas être prévu au moment de la conclusion du contrat) – attention, depuis mars 2020, une interdiction légale de rassemblement comme mesure de lutte contre le Covid19 ne représente plus un événement imprévisible

Cas particulier : mesures légales empêchant la tenue de l'événement

Dans le cas où un **cadre légal** interdirait **la tenue de l'événement tel que prévu²**, le client se verra offrir plusieurs possibilités :

- SOIT la transformation de l'acompte en « avoir d'acompte » valable jusqu'au 31 décembre de l'année suivant la date initiale, **pour la même prestation** (c'est-à-dire pour un nombre attendu équivalent de convives, et pour le même menu) : une date ultérieure est fixée entre le client et l'entreprise selon les disponibilités de chaque partie ;
- SOIT l'annulation pure et simple de la prestation (que ce soit dans le cas d'une impossibilité à trouver une date commune de report, ou à la discrétion d'une des parties) : dans ce cas, une part de l'acompte (deux tiers) est remboursée au client ; le tiers restant, soit 10% du montant total initialement prévu pour la prestation, étant gardé par l'entreprise, à titre d'indemnité forfaitaire et définitive et irréductible.

8. Assurances – accidents

Le client sera entièrement responsable des bris ou des pertes causées au matériel mis à disposition au cours de l'événement. Des frais seront alors exigés auprès de lui, de son organisme ou établissement, en guise de remboursement pour le remplacement du matériel.

Je, soussigné(e), accepte les conditions d'autorisation énumérées ci-dessus

Signature du client :

Date :

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Signature du représentant :

(Mathilde Fabry)



² Il s'agit notamment de l'interdiction de rassemblements d'un certain nombre de personnes. N'entrent pas dans ce cas de figure l'impossibilité pour certains invités de se rendre sur le lieu de l'événement (par exemple dans le cas de fermetures de frontières, ou de confinements localisés), ou la crainte de voir une interdiction légale survenir ultérieurement