

Conditions générales de ventes

I. Commande et réservation

- a. Toute proposition de notre part est valable 1 mois à dater de sa date d'envoi.
- b. Toute commande ou réservation n'est définitivement enregistrée que lorsque le devis est renvoyé signer et doit être accompagnée d'un acompte de 30% du prix TTC, 30% seront à régler 3 mois avant la prestation et que les 40% (le solde) je jour J de la prestation à l'arrivé du traiteur.
- c. Le signataire de toute commande ne peut récuser avoir accepté les présentes conditions générales sans restriction ni réserves.
- d. Les délais prévus dans la livraison d'une commande ou d'une réservation ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à 1h30 min ne donne pas le droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

II. Condition de paiement pour les prestations

- a. Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égale à deux fois (2) le taux d'intérêt légale. En cas de retard de paiement « Aa Traiteur » se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.
- b. En cas le litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15% conformément à l'article 1226 du code civil.
- c. Le nombre de repas commandes, non consommés, seront facturés à 100%

III. Modification et annulation

- a. Le nombre de convives sera définitif 14 jours ouvrables avant la date de la prestation. Le nombre final ne pourra être diminué de plus de 10% du nombre de convives communiqués à la signature du devis.
- b. Toutes résiliation par le client d'une commande ou d'une réservation acceptée qu'elle qu'en soit la cause, entraîne pour celle-ci, la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire, définitive et irréductible.
- c. Toutes annulation par « Aa traiteur » de la prestation, et sauf en cas de force majeure, moins de 48 heures avant la date prévue de livraison, entraînera le remboursement des acomptes versés par le client, dans les conditions légales, à l'exclusion de toute autre indemnité.
- d. « Aa traiteur » pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en cas de force majeure (guerre, émeute, manifestation entraînant l'impossibilité de se rendre sur le lieu de réception, incendie, intempéries)

Traiteur évènementiel/Réceptions/Buffer cocktail/Chef à domicile

- e. Tous produit, matériels ou nourritures apporter par le client ne sera pris en charge par « Aa traiteur » sans son accord préalable. Aa traiteur se réserve de droit à des frais supplémentaire selon les demandes en relation à ce que vous apportez et service demander.

IV. Produits et service

- a. Tous nos menus sont réalisés à base de produits frais et de saisons, par conséquent, certains plats peuvent être modifier ou retirer du menu.
- b. Quelle que soit le menu que vous choisirez, l'entrée, le plat et le dessert seront les même pour tous vos convives, (sauf accords préalables « allergie, menu végétarien etc... »)
- c. Dans le cas où notre proposition incluse le personnel de service, celui-ci assurera la prestation traiteur de 17h pour un début cocktail à 18h00 et se termine à 00h30/01h00. Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées. Le dépassement d'heures conduit à un supplément calculé sur une base de 50€TTC/heure et par maître d'hôtel /cuisinier toute heure entamée est dûe.
- d. Toute dégradation, disparition où casse du matériel mis à la disposition du client vous seront facturées. Le client s'engage à réparer ces dommages et fera son affaire personnelle de tout remboursement de ses assureurs
- e. Les risques de perte, de casse, dégradation des bien présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couvert par les assureurs et reste à la charge effective du client, il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de la réception
- f. Un chèque de caution vous sera demandé lors de la mise à disposition de tous matériels, des mange debout, du nappage etc... ; pour votre événement. Attention à la décoration posée sur le nappage (bougies...) aux trous (agrafes, punaise...) aux écritures et objets ayant déteint.

V. Contestation et litige

- a. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.
- b. Toute contestation concernant la facture ne pourra être prise en compte que dans les sept jours suivant la date de la facture.
- c. Toutes contestations relatives à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales, ainsi que les prestations faisant l'objet du présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Melun.

Il est rappelé au client, conformément à l'article L. 121-21-8 12° du code de la consommation, qu'il ne dispose pas du droit de rétractation prévu à l'article L. 121-21 du Code de la consommation. Les conditions de Vente du tarif réservé précisent les modalités d'annulation et/ou de modification de la réservation