aux fines saveurs

CGV

Aux fines saveurs castelles
49 rue Roger Catillon
02400 CHATEAU-THIERRY

Auto-entreprise locale : Siret 839 033 974 00024
FR46839033974

Conditions Générales De Vente

📄 CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (CGV) – AUX FINES SAVEURS

Article 1 – Devis, Validation et Réservation

- **Validité du devis :** Les propositions commerciales et devis émis par l'entreprise Aux Fines Saveurs sont fermes et valables pour une durée de deux (2) mois à compter de leur date d'émission.
- **Prise de commande :** La réservation ne devient ferme et définitive qu'à réception du devis daté et signé par le client avec la mention « Bon pour accord et acceptation des CGV », accompagné du versement d'un acompte de 20 % du montant total TTC. À défaut de réception de ces éléments, le créneau ne pourra être bloqué dans l'agenda du prestataire.

Article 2 – Conditions de Règlement

- **Modalités :** Le règlement s'effectue par virement bancaire ou par chèque (tiré sur une banque domiciliée en France).
- **Solde de la facture :** Le solde de la facture est payable en totalité le jour même de l'événement (au moment de la livraison ou de la mise en place), déduction faite de l'acompte versé à la commande.
- **Pénalités de retard :** Conformément à l'art. L441-10 du Code de commerce, tout retard de paiement après la date d'exigibilité entraînera l'application de pénalités de retard au taux légal en vigueur, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement pour les clients professionnels.

Article 3 – Ajustement du nombre de convives (Nombre de Pax)

- Le nombre définitif de participants devra être impérativement confirmé par écrit au plus tard un mois avant la date de l'événement.
- En cas d'augmentation du nombre de personnes passé ce délai, le prestataire fera ses meilleurs efforts pour adapter la prestation sous réserve de faisabilité ; le coût additionnel sera facturé au tarif unitaire prévu.
- En cas de diminution du nombre de convives moins d'un mois avant l'événement, la facturation initiale sera maintenue sur la base du nombre de personnes arrêté à ce terme.

Article 4 – Conditions d'Annulation et de Report du fait du Client

Toute annulation ou demande de report doit être notifiée par écrit (courrier électronique ou postal).

- **Plus d'un mois avant la date de l'événement :** L'annulation n'entraînant pas de frais d'engagement anticipé, l'acompte de 20 % versé lors de la réservation sera intégralement remboursé au client, sans frais ni pénalité.
- **Moins d'un mois avant la date de l'événement :** L'acompte versé restera acquis au prestataire à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible, afin de compenser l'immobilisation de la date et l'impossibilité de réaffecter ce créneau.

Article 5 – Absence de Droit de Rétractation (Clause réglementaire)

En application de l'article L. 221-28 (12°) du Code de la consommation, les prestations de services de restauration et de traiteur fournies à une date déterminée ne bénéficient pas du droit de rétractation. Toute commande signée engage fermement le client.

Article 6 – Indisponibilité du Prestataire et Force Majeure

- **Indisponibilité / Incapacité :** En cas d'empêchement majeur ou d'incapacité physique dûment constatée (maladie grave, accident) rendant impossible la réalisation de la prestation, le prestataire s'engage à avertir le client dans les plus brefs délais. Dans cette hypothèse, l'acompte versé sera intégralement et immédiatement restitué au client, libérant les deux parties de tout engagement, sans versement d'indemnité complémentaire.
- **Force Majeure :** Aucune des deux parties ne pourra être tenue responsable d'un manquement si celui-ci résulte d'un cas de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil (catastrophe naturelle, interdiction préfectorale, etc.).

Article 7 – Respect des règles d'hygiène et Responsabilité après livraison

- Le prestataire garantit la qualité, la traçabilité et le respect de la chaîne du froid des denrées jusqu'au moment de la livraison ou de la mise à disposition.
- **Transfert de responsabilité :** Dès la fin de la livraison ou de la mise en place par le prestataire, le respect des règles d'hygiène, de conservation au frais et de maintien en température est entièrement à la charge et sous la responsabilité exclusive du client.
- Le prestataire décline toute responsabilité en cas de détérioration de la qualité des produits ou de problème sanitaire si les plats sont consommés au-delà des délais raisonnables, ou s'ils ont été conservés, réchauffés ou manipulés dans des conditions inadaptées par le client après le départ du prestataire.

Article 8 – Matériel et Responsabilité Civile

- Le prestataire décline toute responsabilité en cas de vol, perte ou détérioration des objets ou effets personnels appartenant au client ou à ses invités. Le client reste financièrement responsable du matériel confié ou prêté par le prestataire en cas de détérioration.
- Il est rappelé au client qu'il lui appartient d'effectuer les démarches légales nécessaires (ex : SACEM) en cas de diffusion musicale ou d'animation lors de son événement.