

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1 – Présentation du Traiteur

La société **TRAITEUR DES MOULINS**, société par actions simplifiée (SAS), immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés d'Annecy sous le numéro **978 856 920**, dont le siège social est situé **233 route des Moulins – 74800 Cornier**, ci-après dénommée « **le Traiteur** », exerce une activité de restauration événementielle comprenant notamment :

- cocktails ; buffets ;
- repas assis ;
- brunchs ;
- mariages ;
- réceptions privées ;
- événements d'entreprise ;
- livraison de repas ;
- prestations de service ;
- location de matériel ;
- animations culinaires.

Le Traiteur intervient exclusivement selon les prestations figurant sur le devis accepté par le Client.

Article 2 – Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent à l'ensemble des prestations proposées par le Traiteur.

Elles prévalent sur toutes autres conditions générales ou particulières émanant du Client, sauf accord écrit du Traiteur.

Toute dérogation ne pourra résulter que d'un document écrit signé par les deux parties.

Le Client reconnaît avoir pris connaissance des présentes CGV avant la signature du devis et les accepter sans réserve conformément à l'article 1119 du Code civil.

Article 3 – Devis et commande

Toute prestation fait obligatoirement l'objet d'un devis personnalisé.

Ce devis précise notamment :

- la nature de la prestation ;
- le lieu de réception ;
- la date ;
- les horaires ;
- le nombre prévisionnel de convives ;
- les prestations retenues ;
- le prix ;
- les modalités de règlement.

Sauf mention contraire, les devis sont valables **30 jours** à compter de leur date d'émission.

La commande devient ferme et définitive uniquement après :

- la signature du devis portant la mention « **Bon pour accord** » ;
- l'encaissement de l'acompte prévu au devis.

Aucune réservation de date ne pourra être garantie avant réception de ces deux éléments.

Toute modification demandée après validation du devis devra être formulée par écrit et restera soumise à l'accord du Traiteur.

Article 4 – Prestations proposées

Le Traiteur réalise exclusivement les prestations décrites dans le devis accepté par le Client.

Selon les options retenues, les prestations peuvent notamment comprendre :

- l'élaboration des menus ;
- la préparation des mets ;
- la livraison ;
- la mise en place ;
- le service en salle ou au buffet ;

- les boissons prévues au devis ;
- les animations culinaires ;
- la location de matériel ;
- le débarrassage ;
- toute autre prestation expressément mentionnée au devis.

Toute prestation non prévue au devis fera l'objet d'une facturation complémentaire après accord écrit du Client.

Le Traiteur se réserve le droit de remplacer exceptionnellement un produit indisponible par un produit de qualité équivalente ou supérieure, sans supplément de prix, lorsque cette substitution est rendue nécessaire par des circonstances indépendantes de sa volonté.

Article 5 – Menus – Allergies – Régimes alimentaires

Les menus retenus sont ceux figurant sur le devis signé par le Client.

Le Client s'engage à communiquer au Traiteur, **au plus tard trente (30) jours avant la réception**, toute information relative :

- aux allergies alimentaires ;
- aux intolérances ;
- aux régimes alimentaires particuliers ;
- aux convictions religieuses ayant une incidence sur les repas.

Ces informations devront être transmises par écrit.

Le Client reconnaît être seul responsable des informations communiquées par ses invités.

Toute demande formulée après ce délai sera étudiée dans la mesure du possible, sans que le Traiteur puisse garantir sa prise en compte.

Le Traiteur applique les règles sanitaires en vigueur et met tout en œuvre afin d'éviter les contaminations croisées.

Toutefois, malgré les précautions prises, la présence accidentelle de traces d'allergènes ne peut être totalement exclue.

En conséquence, le Traiteur ne pourra être tenu responsable des conséquences résultantes :

- d'une allergie non signalée ;
- d'une information erronée ou incomplète communiquée par le Client ;
- d'une contamination croisée impossible à éviter malgré le respect des règles d'hygiène.

Article 6 – Prix

Les prix applicables sont ceux figurant sur le devis accepté.

Ils sont exprimés en euros TTC, sauf mention contraire.

Ils tiennent compte :

- des prestations choisies ;
- du nombre de convives ;
- du personnel nécessaire ;
- des horaires convenus ;
- des éventuelles locations de matériel.

Toute prestation supplémentaire demandée par le Client fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Le devis est établi sur la base des informations communiquées par le Client.

Toute modification susceptible d'entraîner un coût supplémentaire donnera lieu à un devis modificatif.

En cas d'augmentation exceptionnelle, imprévisible et significative du coût des matières premières ou d'une évolution réglementaire ayant un impact direct sur le coût de la prestation, les parties conviennent de se rapprocher afin de rechercher une solution amiable. À défaut d'accord, chacune des parties pourra renoncer à la prestation sans pénalité autre que le remboursement des sommes non dues.

Article 7 – Modalités de règlement

Les modalités de paiement sont précisées sur le devis.

Sauf stipulation contraire :

- **1000 €** sont versés à la signature du devis à titre **d'acompte** ;
- le solde est exigible au plus tard **sept (7) jours avant la date de la réception**.

Tout retard de paiement pourra entraîner :

- l'application des pénalités prévues par la loi ;
- l'indemnité forfaitaire de recouvrement lorsqu'elle est applicable ;
- la suspension de l'exécution de la prestation si le règlement n'a pas été effectué avant la date prévue

Article 8 – Modification de la commande

Toute demande de modification de la commande (menu, nombre de convives, horaires, lieu de réception, matériel, personnel ou toute autre prestation) devra être formulée par écrit par le Client.

Le nombre définitif de convives devra être communiqué au Traiteur au plus tard **vingt (20) jours calendaires** avant la date de la réception, sauf délai différent expressément prévu au devis.

Passé ce délai :

- aucune diminution du nombre de convives ne pourra donner lieu à une réduction du montant de la facture ;
- toute augmentation du nombre de convives restera soumise aux capacités d'organisation du Traiteur et ne pourra être acceptée qu'après confirmation écrite de celui-ci.

Toute modification acceptée après validation du devis pourra entraîner une révision du prix, du personnel nécessaire ou des horaires de prestation.

Le Traiteur se réserve le droit de refuser toute modification susceptible de compromettre la bonne exécution de la prestation.

Article 9 – Annulation de la commande

Toute annulation devra être notifiée au Traiteur par écrit.

L'acompte versé à la signature du devis demeure acquis au Traiteur.

En cas d'annulation par le Client, des frais pourront être dus afin de couvrir les dépenses déjà engagées (achats de matières premières, réservations de personnel, locations, frais administratifs ou toute autre dépense directement liée à la préparation de la prestation).

À défaut de conditions particulières prévues au devis, les indemnités suivantes seront applicables :

- plus de 180 jours avant la réception : conservation de l'acompte ;
- entre 180 et 90 jours : 50 % du montant total de la prestation ;
- entre 89 et 30 jours : 75 % du montant total ;
- moins de 30 jours avant la réception : 100 % du montant total.

Le Traiteur pourra renoncer à tout ou partie de ces indemnités lorsqu'une nouvelle prestation est réservée à la même date ou lorsqu'un accord amiable intervient entre les parties.

Article 10 – Report de la réception

Toute demande de report devra être formulée par écrit.

Le report ne pourra être accepté que sous réserve des disponibilités du Traiteur.

Lorsque le report est accepté, les sommes déjà versées seront imputées sur la nouvelle prestation.

En cas d'évolution importante des coûts (matières premières, personnel, réglementation ou prestations complémentaires), un devis actualisé pourra être établi.

À défaut de nouvelle date convenue entre les parties, la demande de report sera assimilée à une annulation et donnera lieu à l'application des dispositions prévues à l'article 9.

Article 11 – Déroulement de la prestation

Le Client demeure responsable de l'organisation générale de son événement.

Il s'engage notamment à :

- garantir un accès praticable au lieu de réception ;
- mettre à disposition un point d'eau potable et une alimentation électrique conforme lorsque la prestation l'exige ;
- informer le Traiteur de toute contrainte particulière liée au lieu de réception ;
- permettre au personnel du Traiteur d'exécuter sa mission dans des conditions normales de sécurité.

Le Traiteur ne pourra être tenu responsable des retards ou difficultés d'exécution résultant d'informations incomplètes, d'un accès difficile, d'un manque de stationnement ou de contraintes techniques non signalées avant la prestation.

Les horaires figurant au devis sont contractuels.

Toute demande de prolongation de la prestation restera soumise à l'accord du Traiteur et pourra donner lieu à une facturation complémentaire selon le tarif en vigueur.

Article 12 – Personnel du Traiteur

Le personnel affecté à la prestation demeure placé sous l'autorité exclusive du Traiteur.

Le Client, ses invités ainsi que les prestataires extérieurs ne sont pas autorisés à donner des instructions au personnel du Traiteur concernant l'organisation du service, sauf accord préalable du responsable de prestation.

Le personnel du Traiteur exécute exclusivement les missions prévues au devis. Toute demande complémentaire (déplacement de mobilier, installation de décoration, manutention, nettoyage de locaux ou toute autre prestation non prévue) pourra être refusée ou faire l'objet d'une facturation complémentaire.

Le Client s'engage à garantir des conditions de travail respectueuses et conformes aux règles de sécurité.

En cas de comportement injurieux, violent ou dangereux à l'égard du personnel, le Traiteur se réserve le droit de suspendre ou d'interrompre tout ou partie de la prestation, sans que cette interruption ne puisse donner lieu à un remboursement.

Article 13 – Matériel et location

Le matériel mis à disposition par le Traiteur (vaisselle, verrerie, couverts, nappes, mobilier, matériel de cuisson, étuves, plateaux, accessoires ou tout autre équipement) demeure sa propriété exclusive.

Le Client en assure la garde pendant toute la durée de la prestation jusqu'à sa reprise par le Traiteur.

Toute casse, perte, disparition, dégradation ou détérioration résultant d'une mauvaise utilisation ou imputable au Client, à ses invités ou à un prestataire mandaté par celui-ci sera facturée au coût de remplacement ou de remise en état.

Le matériel devra être restitué dans un état conforme à une utilisation normale. Un état contradictoire pourra être réalisé si nécessaire.

Un barème de remplacement pourra être annexé aux présentes Conditions Générales de Vente.

Article 14 – Prestataires extérieurs

Le Traiteur intervient de manière indépendante des autres prestataires présents lors de la réception (DJ, photographe, vidéaste, wedding planner, fleuriste, loueur de matériel, artiste ou tout autre intervenant).

Il ne pourra être tenu responsable des retards, dysfonctionnements ou dommages causés par ces prestataires.

Le Client demeure responsable de la coordination générale de l'événement, sauf lorsqu'une mission spécifique de coordination a été confiée au Traiteur et expressément prévue au devis.

Article 15 – Sécurité alimentaire et remise des denrées

Le Traiteur applique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur ainsi que les bonnes pratiques professionnelles applicables à la restauration.

Les préparations sont conservées et servies dans le respect de la chaîne du froid et des températures réglementaires.

À la demande du Client, les denrées alimentaires non consommées pourront être remises à celui-ci, sous réserve que les conditions sanitaires le permettent.

À compter de cette remise, le Client devient seul responsable du transport, de la conservation et de la consommation des produits. Le Traiteur décline toute responsabilité en cas de rupture de la chaîne du froid ou de mauvaise conservation après la fin de la prestation.

Le Traiteur se réserve le droit de ne pas remettre certains produits lorsque leur conservation ne présente plus les garanties sanitaires nécessaires.

Article 16 – Prestations en extérieur et conditions météorologiques

Lorsque tout ou partie de la prestation est prévue en extérieur, le Client s'engage à prévoir une solution de repli adaptée permettant au Traiteur de poursuivre la prestation dans des conditions normales de sécurité, d'hygiène et de qualité.

En cas d'absence de solution de repli ou lorsque les conditions météorologiques rendent la prestation dangereuse pour les personnes, le matériel ou les denrées alimentaires, le Traiteur pourra adapter, suspendre ou interrompre tout ou partie de la prestation sans que sa responsabilité puisse être engagée.

Les conséquences financières d'une telle situation seront examinées de bonne foi entre les parties en fonction des circonstances et des prestations effectivement réalisées.

Article 17 – Responsabilité

Le Traiteur s'engage à exécuter les prestations commandées avec tout le soin et le professionnalisme attendus d'un professionnel de la restauration événementielle.

Sa responsabilité ne pourra être engagée qu'en cas de faute prouvée dans l'exécution de la prestation.

En tout état de cause, la responsabilité du Traiteur est limitée aux dommages directs, matériels et prévisibles résultant exclusivement de l'exécution de la prestation. Elle est expressément exclue pour tout dommage indirect, notamment toute perte d'exploitation, perte de chiffre d'affaires, préjudice commercial, perte d'image ou préjudice moral, sauf disposition légale impérative contraire.

Le Traiteur ne pourra notamment être tenu responsable des conséquences résultant :

- d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le Client ;
- d'un retard imputable au Client ou à un prestataire tiers ;
- d'une défaillance des installations mises à disposition sur le lieu de réception (électricité, eau, cuisine, chambre froide, etc.) ;
- des effets personnels des invités ;
- des dommages causés par les invités, les enfants ou les animaux présents lors de la réception.

Toute réclamation devra être formulée par écrit dans un délai de sept (7) jours suivant la prestation, accompagnée de tout élément permettant son examen.

Le Traiteur s'engage à rechercher en priorité une solution amiable.

Article 18 – Assurance

Le Traiteur déclare être titulaire d'une assurance Responsabilité Civile Professionnelle couvrant les dommages pouvant lui être imputés dans le cadre de son activité.

Les références de cette assurance pourront être communiquées au Client sur simple demande.

Cette assurance ne couvre pas les biens personnels appartenant au Client, à ses invités ou aux autres prestataires présents lors de la réception.

Article 19 – Force majeure

Aucune des parties ne pourra être tenue responsable de l'inexécution de ses obligations lorsqu'elle résulte d'un événement présentant les caractéristiques de la force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil.

Sont notamment susceptibles de constituer des cas de force majeure :

- catastrophe naturelle ;
- incendie ;
- pandémie ;
- fermeture administrative ;
- décision des autorités publiques ;
- attentat ;
- guerre ;
- émeute ;
- panne généralisée d'électricité ;
- cyberattaque paralysant l'activité ;
- événement climatique exceptionnel empêchant matériellement la réalisation de la prestation.

Lorsque la situation le permet, les parties rechercheront prioritairement une solution de report de la prestation.

À défaut, chacune sera libérée de ses obligations dans les conditions prévues par la loi.

Article 20 – Protection des données personnelles

Les données personnelles collectées sont exclusivement utilisées pour :

- l'établissement des devis ;
- la gestion des commandes ;
- la facturation ;
- l'exécution des prestations ;
- le respect des obligations légales.

Elles sont conservées pendant la durée strictement nécessaire à ces finalités.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), chaque Client dispose des droits d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, d'opposition et de portabilité de ses données.

Toute demande pourra être adressée au Traiteur à l'adresse électronique indiquée sur les devis et factures.

Le Traiteur s'engage à assurer la confidentialité des informations communiquées par le Client.

Article 21 – Médiation – Droit applicable – Tribunal compétent

Les présentes Conditions Générales de Vente sont régies par le droit français.

En cas de difficulté, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable avant toute action judiciaire.

Conformément aux dispositions du Code de la consommation, le Client consommateur peut recourir gratuitement à un médiateur de la consommation après réclamation écrite restée sans réponse satisfaisante.

À défaut d'accord amiable, tout litige sera porté devant les juridictions compétentes conformément aux règles de droit commun.

Pour les litiges opposant le Traiteur à un client professionnel, compétence expresse est attribuée aux tribunaux du ressort de la Cour d'appel compétente, sauf disposition légale impérative contraire.

Article 22 – Dispositions finales

Le fait pour le Traiteur de ne pas se prévaloir, à un moment donné, d'une disposition des présentes Conditions Générales de Vente ne pourra être interprété comme une renonciation à s'en prévaloir ultérieurement.

Si une clause des présentes CGV était déclarée nulle ou inapplicable, les autres dispositions conserveraient leur plein effet.

Les présentes Conditions Générales de Vente remplacent toute version antérieure à compter de leur date d'entrée en vigueur.