

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE / PRESTATIONS DU CROQUINO

Article 1 : Application des Conditions Générales de Vente

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations fournies par Mme THOMAS Sophie,
Forme juridique : Entrepreneur individuel THOMAS Sophie sous le nom commercial « Le Croquinou », domicilié 23 rue de Soulangier à Doué en Anjou et immatriculée au registre du Commerce et des Sociétés d'ANGERS sous le numéro 900 563 420.
L'entreprise Le Croquinou propose la fourniture de services de restauration chez le client pour tous événements privés ou professionnels.

Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande. Toute commande implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc...

Article 2 : La marque

La marque Le Croquinou est déposée à l'INPI Numéro de la marque 4611549.

La marque Le Croquinou est exploitée par Mme Sophie Thomas, Immatriculation 900 563 420 R.C.S Angers Toute reproduction, intégrale ou partielle, est systématiquement soumise à l'autorisation des propriétaires.

Les photos ne sont pas contractuelles et sont protégées par le copyright.

Article 3 : Produit et service

Les plats sont élaborés dans nos locaux ou auprès de fournisseurs professionnels, nos fougues sont cuites sur place dans un four à feu de bois, le service est réalisé uniquement en buffet.

Le Croquinou est tenu à une obligation de moyens et de résultats, il ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ, animateur, propriétaire des lieux,...), de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu,...liste non exhaustive.

Tout aliment non fourni par nos soins ne pourra être servi par nos équipes et ne pourra être disposé sur le buffet sans accord préalable de Mme Sophie Thomas pour cas particulier (présence de convive avec régime alimentaire végét., allergie, régime alimentaire religieux ?...).

La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, les produits présentés doivent être consommés dans les 2 heures, 2 heures représentant le temps maximal de cuisson des fougues au four à bois pour les menus et 1h30 pour les formules.

Le Croquinou attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, Le Croquinou décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

Le Croquinou s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. A cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre du Croquinou et garantir l'entreprise de tout recours qui pourrait être engagé par les participants.

Article 4 : Réservation

La commande du Client est définitivement enregistrée lors de la réception par le traiteur de ce devis, daté et signé par le client, revêtu de la mention « Bon pour accord » et le cas échéant du cachet commercial du client, et accompagné d'un acompte précisé sur le devis suivant la Formule retenue de la prestation. Tout contrat sera définitivement validé par le Traiteur à la condition du versement d'un acompte de réservation de la prestation.

Article 5 : Confirmation de réservation

Le client doit confirmer le devis au plus tard : QUARTOZE (14) jours avant la date de réception.

Le nombre exact de convives prévus pour la prestation doit être communiqué par écrit par mail au traiteur, DIX (10) jours avant la date de réception. A défaut, le nombre de convives figurant sur le devis servira de base de facturation minimum. Il est précisé que les produits non consommés dans le cadre d'un forfait ne peuvent donner lieu à minoration de prix.

Dans le cas où la réduction de convives serait supérieure à 20% du chiffre annoncé sur le devis, Le Croquinou se réserve le droit d'annuler la prestation sans aucune compensation financière à reverser au client. Nous demandons un minimum de 50 personnes adultes à facturer pour tout déplacement pour les menus, acceptation de déplacement à moins de 50 personnes pour les formules.

Article 6 : Modification des prestations

La prestation sélectionnée reste modifiable d'un commun accord. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit. Faute d'acceptation écrite du traiteur dans les DIX (10) jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminées dans le devis accepté par le client.

Article 7 : Annulation

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le client doit prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après :

Les annulations, de tout ou partie de la commande initiale, doivent être adressées par écrit au traiteur.

- En cas de notification d'annulation, le traiteur conservera les arrhes versées au titre d'indemnité.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 8 jours avant la date de la manifestation, le client devra régler 70 % de la totalité du montant de la prestation figurant au devis.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 48 heures avant la date de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Article 8 : prix

Les tarifs sont exprimés en Euros (€). Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant UN (1) mois à compter de la date d'envoi du devis au client.

Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

Si un changement de circonstances imprévisibles lors de la conclusion du contrat rend l'exécution excessivement onéreuse pour une partie qui n'avait pas accepté d'en assumer le risque, celle-ci peut demander une renégociation du contrat à son cocontractant. Elle continue à exécuter ses obligations durant la renégociation.

Article 9 : Heures supplémentaires

En cas de dépassement d'horaire fixé dans le devis, les heures supplémentaires seront facturées :

- En journée de 7h00 à 22h00 : au taux de 50 € l'heure, par personnel présent,
- En tarif de nuit de 22h00 à 7h00 : au taux de 70 € l'heure, par personnel présent

Article 10 : Emplacement du véhicule et sécurité

Il vous sera demandé pour stationner le véhicule :

- Une longueur minimum de 10 mètres / Une largeur minimum de 3.5 mètres / Une hauteur minimum de 3.40 mètres (porche en bois, métal ou pierre).
- Une surface plane et stable pour stationner le véhicule.
- Un chemin d'accès praticable
- Un emplacement ne risquant pas de provoquer un incendie
- Un emplacement sans risques d'effondrements (dessus de cave troglodyte).

Article 11 : Les Allergènes et régimes alimentaires religieux.

Nous travaillons avec l'ensemble des allergènes majeurs (définis dans la directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003) Nous vous prions de prévenir vos convives que nos produits peuvent contenir les ingrédients suivants : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites. Nous ne garantissons pas aucun type de régime religieux.

Article 10 : Modalités de règlement

A l'échéance de la confirmation, le client devra avoir signé le contrat commercial et versé l'acompte de confirmation calculé selon le montant précisé du devis, pour lequel il recevra une facture d'acompte.

Le montant net de cet acompte est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation. Sauf disposition contraire prévue au contrat, les factures du solde sont établies par le traiteur. Paiement du solde par virement bancaire, le montant du solde devra apparaître SEPT (7) jours avant la date de la prestation sur le compte du Croquinou. Sans quoi, la prestation ne pourra être effectuée. En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit au traiteur, le motif de la contestation.

Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation de pénalités de retard égale à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur et une indemnité de recouvrement forfaitaire de 40€ pour les clients professionnels. Tous les frais que le traiteur serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client. Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des équipements de service mis à disposition, à supporter les coûts de remise en état et/ou coûts de remplacement. Le délai de VINGT (20) jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement.

Article 11 : Livraison/ Force majeure

La responsabilité du Croquinou ne pourra être recherchée en cas d'inexécution ou suspension de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses...liste non exhaustive) du fait de la survenance d'un cas de force majeure*. La marchandise reste sous la responsabilité du Traiteur jusqu'à la livraison. Suite à la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la chaîne du froid afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

*Il y a force majeure en matière contractuelle lorsqu'un événement échappant au contrôle du débiteur, qui ne pouvait être raisonnablement prévu lors de la conclusion du contrat et dont les effets ne peuvent être évités par des mesures appropriées, empêche l'exécution de son obligation par le débiteur. **Art. 1218** (Ord. n° 2016-131 du 10 févr. 2016, art. 2, en vigueur le 1^{er} oct. 2016)

Article 14 : Réclamations et litiges

Les présentes Conditions Générales de Vente sont réputées acceptées sans réserve. Toutes les opérations visées aux présentes Conditions Générales de Vente sont soumises au droit français. En cas de litige, le Client s'adressera en priorité à l'entrepreneur individuel Mme THOMAS Sophie pour tenter de trouver une solution amiable. Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée au traiteur dans un délai maximum de CINQ (5) jours après la fin de la manifestation. En cas de litige, et faute d'accord amiable, toutes contestations relatives à l'exécution des présentes conditions seront de la compétence du tribunal d'ANGERS. Tous consommateur a le droit de recourir gratuitement à un médiateur en vue de la résolution amiable du litige qui l'oppose à un professionnel. Le professionnel peut mettre en place son propre dispositif de médiation de la consommation ou de proposer au consommateur le recours à tout autre médiateur de la consommation répondant aux exigences du présent titre.

Article 2 : Assurances

Mme Thomas Sophie est assurée pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas.