

Nous proposons une OFFRE DÉGUSTATION à 29,90€/personne, sur réserve, en semaine, le midi au restaurant du Fort (5 rue du Fort 82000 MONTAUBAN).

**ARTICLE 1 : APPLICATION DES PRESENTES CONDITIONS GENERALES DE VENTE.** Document de 5 pages

Ainsi, le fait de passer commande implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions de vente. Celles-ci prévalent à tout autre document.

**ARTICLE 2 : DEVIS ET COMANDES**

Un devis est remis systématiquement au client afin de déterminer ses besoins. Ce document de vente détermine avec précision l'ensemble des prestations.

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par le traiteur de la confirmation écrite. Afin de confirmer sa commande, le client retournera au traiteur son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature, et si tel est le cas, son cachet commercial.

De plus, afin de permettre l'enregistrement de sa commande, le client joindra, lors du retour du devis, un chèque d'acompte ou un virement du montant TTC indiqué dans le devis prévisionnel.

**ARTICLE 3 : MODIFICATION DE LA COMMANDE**

Toute modification reste possible jusqu'à un mois de la date de réception pour les mariages, 15 jours pour les professionnels-entreprises-associations : choix des services, nombre de couverts, lieu de la manifestation, organisation.... Pour les plateaux repas, le délai reste possible jusqu'à 72 heures.

Le nombre de convives servira de base à la facturation, et ce, même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, s'il s'avérait que le nombre de convives est supérieur et que le traiteur n'en est pas informé suffisamment tôt, celui-ci ne pourrait assurer une prestation satisfaisante ; portant préjudice au client, à ses convives et à l'image du traiteur. Ainsi, à titre de dédommagement, le traiteur LA PYRAMIDE DES SAVEURS serait contraint de tenir compte du nombre réel de convives présent lors de la réception à la facturation.

**ARTICLE 4 : TARIFS, CONDITIONS DE PAIEMENT ET PENALITES DE RETARD**

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable 1 mois. Passé ce délai, et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs pourront y être revus, respectant le tarif général.

Sauf accord, les règlements seront effectués ainsi :

- Acompte de 250€ pour engager la commande
- 30%, à la date échéance de possibilité de modification de commande (cf article 3)
- Le solde à la veille de la manifestation au plus tard

Conformément à la loi n°921442 du 31/12/1992 les règlements doivent avoir lieu à l'échéance.

Afin de faciliter les paiements, un échéancier peut être étudié avec les clients, dans la limite que 80% du montant total de la prestation soit payé 15 jours avant la date de la réception.

Toutes les factures sont payables au comptant. Le non-règlement des échéances entraînera, pour les échéances d'avant réception, une suspension de la réservation, et pour celles d'après réception, des pénalités de retard égales à 1,5 fois le taux d'intérêt légal.

Conformément à l'article n°1226 du Code Civil, tout recouvrement d'une échéance non réglé entrainera au titre de la clause pénale une majoration de 15%. De plus, les honoraires que nous aurons déboursé pour la récupération de notre créance sera à la charge du débiteur.

Les tarifs exprimés sur nos supports de communication (carte, site internet, publicité...) sont TTC (10% pour l'alimentaire, 20% pour les boissons alcoolisées et le matériel). Ils sont donnés au même titre que les visuels de produits, à titre d'information, et peuvent être modifiés sans préavis.

Conformément aux usages de notre profession, le montant du devis et de la facture intégrera la participation aux frais de fonctionnement demandés par certains lieux de réceptions.  
Ce taux est variable selon les lieux.

Le prix facturé au client correspond au jour prix convenu au jour de la conclusion du contrat, majoré du coût de prestations non prévues initialement (service ajouté ou modifié).

Nous vous rappelons que les délais de paiement sont régis par l'Article L 443-1 du code de Commerce, le paiement des produits périssables doit être au maximum de 30 jours fin de décade. Tout dépassement de ce délai entraînera une facturation aux conditions précitées.

#### **ARTICLE 5 : MATERIEL ET EMBALLAGES**

Les tarifs de TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS ne comprennent ni le service, ni la préparation des assiettes, ni la vaisselle, ni nappage et serviette ou mobilier nécessaires à la disposition des prestations. Toutes ces prestations sont disponibles en supplément. Dans ce cas, l'assurance du traiteur ne couvre pas les risques de perte, de casse, de dégradation ou de disparition. Plus généralement, l'assurance de tout le matériel du traiteur ou des convives reste à la charge du client et à ses frais.

Afin de couvrir certains dommages, les matériels les plus coûteux nécessitent le dépôt d'une caution, entièrement restituée au retour de ceux-ci. L'ensemble des cautions devront être jointes au règlement selon les conditions de facturation de l'article 4.

En cas de dégradation, le traiteur se réserve le droit de prélever une somme forfaitaire sur la caution, à titre de dédommagement. L'ensemble du matériel du traiteur doit être rendu dans les 48h suivant la réception.

De même, les consignes et les emballages de bouteilles non retournés au traiteur dans les 48h suivant la réception seront facturés au prix d'achat et sur présentation de facture (remplacement à l'identique ou équivalent).

#### **ARTICLE 6 : LIVRAISON**

Les tarifs ne comprennent pas la livraison. Elle est disponible suivant une grille de tarification établie lors du devis personnalisé.

A l'issue de la livraison, un bon de livraison est remis au client. Celui-ci doit impérativement y noter toutes les réserves/réclamations qu'il juge nécessaire et signer le document. Par sa signature, le client approuve également la fiche « matériel » qui lui est remise. Le matériel non rendu sera facturé au tarif neuf (cf article 5) . Passé la livraison, aucune réclamation ne pourra être acceptée.

De plus, par mesure d'hygiène, toute marchandise non consommée ne pourra être reprise ou échangée. Passé un délai de 48h, les marchandises non consommées devront être détruites, le traiteur ne pouvant être tenu responsable de la mauvaise conservation des produits. De même, lors d'une réception avec service, le personnel de cuisine devra détruire les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande expresse du client et en l'échange de la signature d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Plus généralement, il est recommandé de ne pas conserver les marchandises livrées en liaison chaude ou réchauffées par le client, et de conserver les produits frais à une température maximum de +3°C, conformément à la législation en vigueur.

En cas de non-respect de l'une de ces quelconques directives, la responsabilité de TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS ne pourra être recherchée en aucune façon et le client en supportera les conséquences, y compris en cas d'intoxication alimentaire ou de sanction, par les administrations compétentes.

Tous produits présentés sont dits "en date limite de consommation" et ne peuvent être remis au client que contre une décharge signée par ses soins, dégageant la responsabilité de TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS en cas d'intoxication alimentaire.

Les frais de remise en état résultant de dommages causés au matériel et aux installations mis à la disposition du client seront à la charge de ces derniers.

- La responsabilité de TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS n'est engagée qu'en ce qui concerne les prestations annexes facturées par elle-même et incluses dans la prestation définitive.

Dans le cas de prestations facturées directement par les fournisseurs de prestations annexes à celles de TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS, cette dernière, agissant en qualité d'intermédiaire, dégage totalement sa responsabilité vis à vis du client à cet égard.

En ce cas, le client ne pourra en aucune façon engager la responsabilité de TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS dans l'hypothèse d'irrégularités constatées quant aux prestations desdits fournisseurs.

Les marchandises non livrées par TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires.

Parallèlement, tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenue ne pourra occasionner le non-paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus des marchandises.

La société TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer en raison d'un cas de force majeure (émeute, manifestation, grève, blocage, difficulté à circuler, conditions climatique dangereuses, sinistre sur les installations du traiteur, ou tout autre problème pouvant mettre en danger l'intégrité physique du personnel du traiteur).

#### **ARTICLE 7 : DROIT DE BOUCHON ET AUTRES PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES**

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Le traiteur ne pouvant alors être tenu du mauvais accord mets et vins.

La prestation :

Le service en cuisine et en salle s'effectue sur la base établie préalablement entre les deux parties, les dites précisions seront notifiées sur le devis établi par TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS.

Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit pendant toute notre prestation à toute personne en dehors de notre équipe.

Le client qui a choisi son lieu de réception et en a pris la responsabilité se doit de fournir toutes les conditions d'accueil, hygiène et sécurité pour permettre au TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS de fournir les conditions de travail les plus favorables en termes d'hygiène et de sécurité pour l'ensemble de son personnel.

Tout manquement ou non-conformité peut entraîner un supplément de facturation ou une résiliation sans dédommagement du contrat de prestation.

La reprise de nos déchets hors livraison, ainsi que de nos bouteilles vides est assurée par TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS. Tout déchet et toutes les bouteilles fournis par le client ou prestataire extérieur ne sera pas pris en charge par TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS.

**Tarif et prix :**

Nos prix et tarifs sont valables pour l'année en cours, et peuvent être révisables suivant l'évolution des cours des marchandises et du coût de la vie. Si nous constatons des erreurs dans nos propositions, nous vous en informerons et enverrons de nouveau tarif et devis. Dans certains lieux de réception, des frais ou des commissions nous sont demandées, ceux-ci seront à votre charge.

Des coûts d'enlèvement de déchets peuvent vous être demandés. Si des taxes ou charges devaient apparaître après la signature du présent devis et de ces conditions générales de ventes (CGV), nous serons tenus de vous les facturer.

#### **ARTICLE 8 : ANNULATION DE COMMANDE**

Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements TTC suivants sont appliqués :

- Au moins, trois mois avant la réception restitution intégrale des sommes déjà versées
- Entre trois mois et deux avant la réception : Indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 30%
- Entre un deux et un mois avant la réception : Indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 50%
- Entre un mois et quinze jours avant la réception : Indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 75%
- Entre quinze jours et trois jours avant la réception : Indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 90%
- Au-delà de 3 jours avant la réception : Facturation de 100% du montant TTC de la commande par le traiteur

Nous nous réservons le droit de résilier unilatéralement sans préavis ni indemnités après simple mise en demeure restée sans effet, en l'absence de tout ou partie des acomptes (cf article 4).

L'annulation est prise en compte qu'à réception d'un courrier postal avec accusé réception.

Le remboursement de l'acompte sera soumis aux conditions définies par notre entreprise sous un délai de 24 mois.

Des frais de dossiers pourront être retenus (déplacements sur les lieux de prestations, rendez-vous, temps d'élaboration des devis...).

Mention pandémie : Toute annulation liée à une décision gouvernementale entraînera le report de la réception soumis aux disponibilités le jour de l'annulation.

En cas d'annulation de la part du client par lettre recommandée, se référer à nos conditions générales de vente.

#### **ARTICLE 9 : ALERGENES**

Nous sommes tenus de vous informer sur les risques d'allergies dans nos marchandises et préparations, suivant la liste des allergènes suivante, merci de nous informer si l'un ou plusieurs de vos invités sont concernés (Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques).

#### **ARTICLE 10 : RECLAMATIONS, LITIGES, RESERVES DE PROPRIETE**

- **Réserve de propriété** : de convention expresse TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS se réserve la propriété des marchandises fournies jusqu'au dernier jour de leur parfait paiement défini à l'article 4 et conformément aux termes de la loi 80.335 du 12/05/1980
- **Réclamations** : Les réclamations ne seront acceptées que si elles ont été formulées dans les 8 jours qui sui-

vent la date de facturation et motivées par lettre recommandée avec accusé de réception

- **Litiges** : Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées sans réserve. En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Montauban (82) est compétent. La saisine d'un médiateur de la consommation est prévue dans ces conditions générales de ventes grâce à un contrat : convention de médiation à la consommation passé entre TRAITEUR LA PYRAMIDE DES SAVEURS et SOCIETE MEDIATION PROFESSIONNELLE basée 24 Rue Albert Demun 33000 BORDEAUX

Ces présentes conditions générales de ventes sont systématiquement mentionnées sur chaque devis et font l'objet d'une signature datée spécifique sur le dit devis. Elles sont ainsi acceptées « bon pour accord » à la signature du devis et au versement de l'acompte (chèque, virement, espèce, carte bleu...)

#### **Modalités particulières :**

Le prestataire s'engage à vous tenir informés, en temps réel, jusqu'à la date de votre mariage, de toutes les évolutions en matière sanitaire, tarifaire et règlementaire pour votre confort et sécurité.

En cas de report de date imposé par des restrictions gouvernementales, aucun frais ne sera facturé, en revanche les tarifs sur une date l'année suivante pourront être adaptés aux prix des matières premières ainsi que coûts fixes.

Compte tenu de la crise de la filière canard, le foie gras reste sous réserve de disponibilité et sous réserve de réévaluation de tarif au moment de la prestation.

Nous appliquons les clauses d'imprévision.

## Conditions générales de vente « spéciales mariage »

Nos projets de devis sont valables 1 mois et propose des modalités d'organisation tenant compte des temps de pause pour vos animations et surprises et permettant d'inclure les heures de travail du personnel dans le tarif présenté.

**Début : Mise en place 17h30, vin honneur 18h30, 20h30 entrée, animations, plat, pause, fromage, pause animation et mise en scène dessert Pour arriver vers 23h30 à la mise en scène des desserts, fin de service minuit et demi, rangement départ du personnel 1h00**

#### **Les modalités pour chiffrer votre devis personnalisé :**

- ✦ **Personnel de service (selon le nombre de convives)** : service individualisé, service de vos boissons (ou fournis par nos soins), vin d'honneur au verre sans droit de bouchon, verrerie offerte (gamme Normandie), à table gestion des bouteilles selon la demande (pour éviter gaspillage)  
Le vin d'honneur est servi individuellement parmi les invités.  
Possibilité de service en atelier  
→ Tarif horaire : 39€90 TTC
- ✦ **Forfait matériel** (selon équipement du lieu)
- ✦ **Frais déplacement/logistique** (selon la distance et le nombre de camion)

#### **A PREVOIR PAR VOS SOINS :**

- ✦ Eau et gobelets pour table accueil le temps des photos. Nous gèrerons installation et rangement de cet espace avant le vin honneur
- ✦ Le nappage et les serviettes ne sont pas fournis ni inclus dans le tarif, ils sont fournis et mis en place par vos soins

#### **Modalités du service :**

- ✦ **Prestation dinatoire :**  
Les prestations dinatoires sont servies de manière individuelle. La santé, la sécurité, et les conditions de travail du personnel doivent être assurées dans le cadre de la réglementation en vigueur à la date de la prestation. **L'application de protocoles et mesures sanitaires imposées d'ici votre mariage peuvent conditionner une adaptation éventuelle du bon de commande**, pour vous permettre de profiter de ce moment de partage convivial en sécurité.
- ✦ **Desserts (fournis par vos soins ou choisis en complément dans notre gamme) :**  
Mise en scène avec bougies artifices du dessert qui sera servi depuis la salle (Nous aurons vu ensemble la disposition de la table des desserts la veille le vendredi en visio ou en présentiel selon le lieu)  
Nous servons chaque invité à l'assiette à table, depuis la salle, après la mise en scène
- ✦ **Votre champagne et le café (offert) :**  
Les invités se rassemblent autour de vous et de la table des desserts, debout, nous organisons les différentes mises en scène avec cascade champagne (fourni par vos soins)... musique... Les invités prennent les photos, nous posons le champagne (champagne fourni par vos soins) sur table afin que vous puissiez le déguster tous ensemble pendant temps de service du dessert, le café est proposé en buffet (percolateur). Les tasses cartonnées, le sucre et les agitateurs bois sont fournis par nos soins.

# Modalités de paiement et retour du matériel

**Les horaires du timing de service sont donnés pour fixer l'organisation générale du repas**

Le temps de travail du personnel est compris selon cette organisation (les heures supplémentaires seront facturées) et les conditions de service en harmonie avec vos animations : l'horaire de début de repas et de service de la viande sont importants pour une réussite totale compte tenu des conditions climatiques et des temps soit de cuisson soit de maintien froid.

(Les dépassements horaires liés à des animations supplémentaires ou imprévus non liés au déroulement de notre prestation seront facturés 39€/h par salarié)

CES FORMULES PRÉVOIENT UNE PRESTATION "CLÉ EN MAINS" EN DEHORS DE L'AMENAGEMENT DE VOS TABLES DE RECEPTION

**La facturation est gérée par Caroline qui sera votre interlocutrice**

**Acompte de 250€ versés par virement pour bloquer la réservation de la date**, cette somme a finalisé l'accord de travailler ensemble (cette somme n'est pas remboursée en cas d'annulation)

**La veille :**

- L'après-midi, nous validerons ensemble tous les points d'organisation soit en visio, soit sur place.
- **Le solde de votre prestation devra être versé au plus tard à cette date**

**1 mois avant la date de votre évènement :**

Indication définitive du nombre de personnes. A ce moment-là, le devis devient bon de commande définitif.

Si des désistements interviennent au-delà de cette date, les repas non servis seront laissés à votre attention pour le lendemain. **30% sont versés pour validation de ce bon de commande** (cette somme n'est pas remboursée en cas d'annulation sauf cas COVID avec report de date et adaptation tarif si nécessaire selon période)

**Un chèque de 500€ caution pour garantir :**

- Vaisselle (casse ou perte 3€/ pièce : verre couvert assiette)
- Matériel (laissé sur place mentionné dans inventaire), selon valeur achat neuf remplacement
- Les éventuelles heures supplémentaires si départ au-delà de celle prévu dans le devis pour les équipes

Ce chèque sera rendu en totalité ou déduction faite des suppléments à la restitution du matériel (sous 48h) par vos soins au restaurant du fort.

## **FIN DE PRESTATION**

Le **retour du matériel** dans caisses spécifiques (fournies par nos soins) laissées sur place pour le confort de votre fin de soirée **est assuré par vos soins**, nous conviendrons de l'heure de votre venue le lundi au restaurant, un inventaire vous sera remis, les manquants ou la casse seront déduits de la caution. (Vaisselle dessert et cuillère, verres, percolateur café...)

Tout supplément sera garanti dans la mesure de nos moyens techniques et disponibilités des produits pour satisfaire la réussite de votre journée. Ces demandes de dernière minute feront l'objet d'un complément de tarif validé par vos soins (par écrit) à régler en fin de prestation avant le départ de l'équipe le jour J ou déduit du chèque de caution. (Exemples : prestation complémentaires, repas dernière minute, matériel nécessaire oublié par vos soins, supplément divers car oubli de votre part)

**Nous pouvons reprendre TOUT le matériel le soir même selon une organisation personnalisée et moyennant un supplément (chiffrage selon les heures de travail du personnel et selon votre besoin)**