



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1 - LE REPAS TEST :

Afin de concevoir au mieux votre événement, KBTRAITEUR vous propose une dégustation au cours duquel vous découvrirez nos arts de la table et dégusterez les deux entrées, deux plats et deux desserts de votre choix avec les accords mets et vins sélectionnés par un sommelier, dans le but de déterminer celui qui vous convient le mieux.

Les frais de participation ce repas test sont de 45 euros par personne pour tous les participants.

Si nous avons le plaisir de vous accompagner il est offert aux deux mariés

2 - MATERIELS ET VAISSELLES :

Un chèque de caution vous sera demandé lors de la mise à disposition du matériel pour votre événement (1500€ - Mille cinq cent euros) sans présence du personnel.

En fonction du matériel apporté pour la prestation, le montant du chèque de caution pourra être supérieur, il ne sera en aucun cas inférieur au montant mentionné en amont quel que soit la nature et le montant de la prestation.

Ce dernier sera détruit* par notre équipe après contrôle du matériel si aucune dégradation n'a lieu.

Nous pouvons également vous le renvoyer par la poste, il faudra alors nous fournir une lettre affranchie.

Prendre garde à votre décoration (les scintillants, les cierges magiques, les bougies sans support, les agrafes, objets pouvant déteindre).

Le matériel qui pourra rester sur place après la prestation sera uniquement les coupes de champagnes ainsi que le nappage pour tout service jusqu'à 1h00 du matin.

Nous mettons à votre disposition des gobelets en plastique ainsi que des serviettes en papier pour la suite des festivités.

Vous devrez néanmoins prévoir de votre côté les assiettes pour continuer de vous restaurer pour le reste de la soirée après notre départ.

Concernant le forfait fermeture, vous bénéficiez de l'intégralité de la vaisselle et du service jusqu'à 04h00 du matin (le débarrassage et le rangement du matériel se fera 2h avant).

Les tarifs de nos repas et cocktails incluent les frais de personnel, la fourniture du nappage blanc, de la verrerie, de la platerie et de tous les accessoires nécessaires à ces prestations.

Merci d'indiquer le style, dimension, quantité de tables de votre cocktail, repas, office afin de vous fournir le nappage correspondant.

Nous pouvons vous proposer une vaisselle ou un nappage différent de celui inclus dans nos menus ; Cette offre fera l'objet d'une étude personnalisée et d'une facturation complémentaire.

Les tables et chaises ne sont pas incluses.

La perte et casse est à la charge du client et sera détaillée sur la facture finale, le montant se verra chiffrer à 2x le coût d'achat du matériel.

La restitution de nappage se fera impérativement le lundi avant 18h00, faute de quoi.

Nous serons dans obligation de vous facturer des frais supplémentaires de manutention.

** Dans un délai de 7 jours après l'événement.*

3 - LE PERSONNELS :

Vous bénéficiez de personnels sur place le jour de votre prestation. Ces derniers sont là de 15h00 à 01h00 du matin (hors forfait fermeture). À 01h00 du matin le camion doit être chargé et le personnel parti.

Les heures supplémentaires sont possible (voir ci-dessous).

Le débarrasage de la salle doit avoir commencé au plus tard à 23h30 afin de rester dans la vacation appliquée, toute nouvelle heure entamée est due multiplié par le nombre de maîtres d'hôtels présent.

4 - BOISSONS SOFTS « À DISCRÉTION » :

Les boissons softs sont proposé à discrétion dans la limite des stocks disponibles incluant l'eau plate, l'eau gazeuse, le jus d'orange et le coca-cola.

Une grosse quantité est amené le jour de l'événement afin de prévenir tout manque de boissons (*Environs ½ bouteilles d'eau, ½ bouteille d'eau gazeuse, ½ bouteille de jus d'orange et ½ bouteille de coca-cola par personne sont prévu*).

En fonction de la place lors du chargement, ces quantités peuvent variés.

Nous ne pourrions garantir au-delà de la quantité notifiée ci-dessus le service des boissons dit « à volonté ».

À la fin de notre service nous repartons avec l'intégralité des boissons softs restants.

Vous devrez donc envisager l'achat de boissons softs en amont pour palier à tout manque une fois le service terminé.

5 - HEURES SUPPLÉMENTAIRES :

Les heures supplémentaires sont possibles après validation avec le chef de rang sur place.

Vous devrez impérativement signer le document prévu à cet effet et fournir le règlement au court de la soirée.

55€ de l'heure supplémentaire pour les heures de jour et par maîtres d'hôtels.

110€ de l'heure supplémentaire pour les heures de nuit à partir de 00h00 et par maîtres d'hôtels.

6 - TARIFS :

Le devis est valable sur une période de 30 jours à compter de la date de son envoi.

7 - RÉSERVATION ET REGLEMENT :

Un premier acompte de 40% du montant total TTC vous sera demandé afin de confirmer votre commande, accompagné de cette offre de service dûment paraphée et signée par vos soins. 60% seront à 30 jours calendaires avant la date de votre réception.

Vous avez la possibilité d'échelonner vos paiements mensuellement jusqu'à 3fois après étude de votre demande.

Notre offre de service n'inclut pas d'éventuelles redevances de salle et/ou frais techniques (électricité, eau ...)

Toute somme non payée à la date limite mentionnée sur la facture sera dès le lendemain, majorée de plein droit et sans rappel de l'indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement ainsi que des pénalités de retard calculées aux taux appliqué par la BCE.

Son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage (article L441-6C.com).

En cas de retard de paiement KBTRAITÉUR se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Il n'est pas accordé d'escompte pour paiement anticipé.

Toute résiliation par le client d'une commande ou d'une réservation acceptée qu'elle qu'en soit la cause, entraîne celui-ci la perte des arrhes à titre d'indemnité forfaitaire, définitive et irréductible.

8 - NOMBRE :

Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, un effectif définitif nous sera donné 14 jours calendaires avant la date de la réception.

Ce nombre sera le nombre facturé même en cas de défections importantes.

Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

En revanche, vous pourrez augmenter le nombre de convives jusqu'à 5 jours ouvrés avant la date de votre réception.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse importante du nombre de couverts.

Jusqu'à 14 jours calendaires avant la réception, un écart maximum de 10% en moins du nombre de personnes à servir sera toléré.

Le jour de l'événement un contrôle vis à vis du nombre de convive peut avoir lieu afin d'éviter tout abus engageant pour KB TRAITEUR de la matière première, du personnel ainsi que de la vaisselle supplémentaire. S'il s'avère que des personnes non comptabilisées lors de la signature du contrat sont présentes, nous nous réservons le droit de facturer le prix d'un menu adulte, qu'il s'agisse d'un enfant ou non. (Hors enfant de moins de 4 ans) à nous régler dans un délai de 15 jours sans aucune contestation possible.

9 – RETARD – CAS DE FORCES MAJEURES – REPORT DE DATE :

KBTRAITEUR ne pourra être tenu responsable des éventuels retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle, tels que, de façon non limitative : interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, intempéries, retard dans les transports, fait d'autrui, forces majeures, grèves, pandémie, etc.

En cas de demande de report d'évènement sans « justificatif valable » (hospitalisation, décès, etc..), KB Traiteur se réserve le droit de refuser sous peine de perte pleine de frais avancé par le client.

En cas de report établie, KB Traiteur se réserve le droit de facturer ce dernier sans contestation possible de la part du client due à une éventuelle perte de date.

10 - COMMUNICATION :

Sauf interdiction formelle du client, KBTRAITEUR se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, internet,)

11 - RESPONSABILITE :

Les frais de remise en état des dommages causés au matériel et aux installations mis à disposition du client seront à la charge de ce dernier.

Les frais appliqués seront multipliés par 2 par rapport au prix d'achat.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise livrée ne pourra être reprise ou échangée.

KBTRAITEUR ne peut pas voir sa responsabilité engagée pour tous dommages directs ou indirects causés par la faute du client (mauvaises conditions de conservation, consommation des denrées au-delà de la date de manifestation, congélation des denrées,)

KBTRAITEUR engage sa responsabilité en ce qui concerne des prestations qu'elle facture et qui sont prévues au contrat.

KBTRAITEUR ne peut pas voir sa responsabilité engagée pour la nourriture laissé au client dans les réfrigérateurs une fois notre prestation de service terminé.

Si la salle ne dispose d'aucuns moyens de conservation, KBTRAITEUR se réserve le droit de jeter la nourriture sans aucun recours ou contestation de la part du client.

Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

12 – LE PAIN :

KB Traiteur inclus dans toutes ses prestations liées aux mariages 2 morceaux de pains individuelles par personnes (soit 140grammes). À titre d'information, une baguette de tradition pèse entre 250 et 300gr en région Parisienne.

13 - CONCLUSION :

Vous remerciant par avance à toute l'attention portée à la lecture de notre offre de service.
Croyez en notre dévouement pour satisfaire comme il se doit votre réception.

Lu et approuvé
Paraphé toutes les pages

