

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

LA FOUÉE – LE GOÛT DE LA TRADITION

Les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après « CGV ») régissent les prestations de traiteur proposées sous l’enseigne **La Fouée – Le goût de la tradition**, propriété de la **SAS FOOD EXPERIENCE**, SIRET 979 933 405 00032, TVA intracommunautaire FR81 979933405, ci-après désignée « L’ENSEIGNE ».

Elles sont scindées en deux parties distinctes :

- **CGV applicables aux clients particuliers (B2C)**
- **CGV applicables aux clients professionnels (B2B)**

En cas de contradiction, les dispositions spécifiques à la catégorie de client concernée prévalent.

I. CGV APPLICABLES AUX CLIENTS PARTICULIERS (B2C)

Article 1 – Objet

Les présentes CGV ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles L’ENSEIGNE fournit des prestations de traiteur (fouées, menus, cocktails) à des clients particuliers, dans le cadre d’événements privés organisés à domicile ou dans tout autre lieu choisi par le client.

Article 2 – Formation du contrat

Toute prestation fait l’objet d’un **devis détaillé** précisant la nature de la prestation, le nombre estimatif de convives, le prix par personne et les éventuels frais annexes.

Le contrat est réputé **valablement conclu** dès :

- le paiement effectif de la **facture d’acompte de 25 %**, émise à la suite du devis,
- ce paiement valant **acceptation pleine et entière du devis et des présentes CGV**, même en l’absence de signature manuscrite ou électronique.

Les devis acceptés oralement ne deviennent contractuels qu’à compter du paiement de l’acompte.

Article 3 – Acompte

L’acompte versé constitue un **acompte au sens juridique**, engageant définitivement les parties.

Il permet la réservation ferme de la date de prestation.

Article 4 – Prix

Les prix sont exprimés en euros, toutes taxes comprises (TVA au taux en vigueur au jour de la facturation).

Les prestations sont facturées sur la base :

- d’un **prix forfaitaire par personne**,

- auquel s'ajoutent des **frais de déplacement fixés à 1 € par kilomètre parcouru (aller-retour)**, calculés depuis le siège social de L'ENSEIGNE.

Toute variation légale du taux de TVA sera automatiquement répercutée sur le prix TTC.

Article 5 – Ajustement du nombre de convives et minimum de facturation

Le nombre définitif de convives doit être confirmé **au plus tard 15 jours calendaires avant la date de la prestation**.

Ce nombre servira de base à la facturation finale, y compris en cas d'absence ou de désistement de certains convives le jour de l'événement.

Minimum de convives selon la saisonnalité

La prestation est soumise à un **nombre minimum de convives**, déterminé en fonction de la période de l'année :

- **Hors saison (du 15 octobre au 15 avril) : minimum 35 convives**
- **Pleine saison (du 15 avril au 15 octobre) : minimum 50 convives**

Si, lors de la confirmation finale à J-15, le nombre de convives est **inférieur au minimum requis**, L'ENSEIGNE se réserve le droit :

- soit de **maintenir la prestation** en facturant le minimum de convives applicable à la période concernée,
- soit d'**annuler la prestation**, l'acompte restant acquis à L'ENSEIGNE au titre des frais déjà engagés.

Toute demande d'augmentation du nombre de convives après ce délai ne pourra être acceptée que sous réserve de disponibilité des produits et du personnel.

Le nombre définitif de convives doit être confirmé **au plus tard 15 jours calendaires avant la date de la prestation**.

Ce nombre servira de base à la facturation finale, y compris en cas d'absence ou de désistement de certains convives le jour de l'événement.

Toute demande d'augmentation du nombre de convives après ce délai ne pourra être acceptée que sous réserve de disponibilité des produits et du personnel.

Article 6 – Facturation et paiement

Une facture d'acompte correspondant à 25 % du montant estimatif est émise à l'acceptation du devis. Le paiement de cette facture vaut acceptation ferme du devis et des présentes CGV.

Le solde de la prestation est facturé **après l'événement**, sur la base du nombre définitif de convives confirmé à J-15 et des prestations effectivement réalisées.

Les factures sont payables à réception, sauf délai particulier mentionné sur la facture.

En cas de retard de paiement, des pénalités pourront être appliquées conformément aux dispositions légales en vigueur.

Article 7 – Livraison et conditions matérielles de la prestation

Les prestations traiteur sont réalisées sur le lieu indiqué dans le devis.

Les menus, buffets et prestations sont préparés dans les locaux de L'ENSEIGNE ou auprès de fournisseurs agréés, puis transportés dans des conditions garantissant le respect de la chaîne du froid jusqu'au lieu de l'événement.

Toute contrainte spécifique liée au lieu de réception (accès, stationnement, branchements, autorisations, frais annexes) demeure à la charge du client.

Aucune marchandise ou boisson non fournie par L'ENSEIGNE ne pourra être stockée, refroidie ou conservée à l'aide de ses équipements, sauf accord exprès préalable.

Article 8 – Droit de rétractation

Conformément à l'article L221-28 du Code de la consommation, le client ne bénéficie **d'aucun droit de rétractation**, la prestation portant sur des services devant être fournis à une date ou selon une période déterminée.

Article 9 – Retards et modification des horaires de prestation

En cas de retard de démarrage de la prestation imputable au client ou à l'organisateur de l'événement, supérieur à trente (30) minutes par rapport à l'horaire convenu dans le devis, un supplément forfaitaire de **50 € par demi-heure entamée** pourra être facturé, correspondant aux frais de mobilisation du personnel et du matériel.

Il est possible de demander une modification de l'horaire de démarrage de la prestation **jusqu'à 24 heures avant la date prévue**, sous réserve de l'accord exprès de L'ENSEIGNE.

Article 10 – Annulation par le client

Toute annulation doit être notifiée par écrit (courrier ou email).

- Annulation à plus de 4 mois avant la date : remboursement intégral de l'acompte.
- Annulation entre 4 mois et 20 jours avant la date : l'acompte reste acquis à L'ENSEIGNE.
- Annulation à moins de 20 jours avant la date : la totalité de la prestation pourra être facturée, les frais engagés étant réputés équivalents au montant de la prestation.

Article 11 – Force majeure

La responsabilité de L'ENSEIGNE ne pourra être engagée en cas de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil.

Article 12 – Prestations alimentaires et responsabilité

L'ENSEIGNE s'engage à fournir des prestations conformes aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Les plats sont destinés à être consommés le jour même de la prestation.

Conformément à la réglementation sanitaire, L'ENSEIGNE ne saurait être tenue responsable de la conservation ou de la consommation ultérieure des produits non consommés à l'issue de la prestation.

Les informations relatives aux allergies, intolérances ou régimes alimentaires particuliers (sans sel, halal, casher, végétarien, etc.) doivent être communiquées par écrit par le client au plus tard lors de la confirmation du nombre de convives.

L'ENSEIGNE est tenue à une obligation de moyens et ne pourra être tenue responsable en cas d'informations incomplètes, erronées ou tardives.

L'ENSEIGNE se réserve le droit de refuser le service de produits alimentaires fournis par le client ou par des tiers si ceux-ci sont susceptibles de porter atteinte à la sécurité sanitaire ou à sa responsabilité.

Article 13 – Assurances

L'ENSEIGNE déclare être assurée au titre de sa responsabilité civile professionnelle pour l'ensemble des prestations réalisées, couvrant les dommages corporels, matériels et immatériels pouvant survenir dans le cadre de son activité.

Article 14 – Médiation de la consommation

Conformément aux dispositions du Code de la consommation, le client peut recourir gratuitement à un médiateur de la consommation dont les coordonnées seront communiquées sur simple demande.

Article 15 – Données personnelles

Les données personnelles collectées sont traitées conformément à la réglementation en vigueur.

Article 16 – Litiges

En cas de litige, le client est invité à contacter L'ENSEIGNE afin de rechercher une solution amiable.

À défaut, le litige pourra être porté devant les juridictions compétentes du Tribunal De Commerce de Nantes, conformément au droit commun.

Les présentes CGV particuliers sont applicables à compter de leur mise en ligne.

II. CGV APPLICABLES AUX CLIENTS PROFESSIONNELS (B2B)

Article 1 – Champ d’application

Les présentes Conditions Générales de Vente s’appliquent à l’ensemble des prestations de traiteur fournies par L’ENSEIGNE à destination de clients professionnels, entreprises, associations, collectivités, comités d’entreprise ou assimilés.

Elles prévalent sur tout autre document du client, sauf accord écrit contraire.

Article 2 – Formation du contrat

Toute prestation fait l’objet d’un devis précisant la nature de la prestation, le nombre estimatif de convives, le prix par personne, les frais de déplacement et les conditions d’exécution.

Le contrat est réputé définitivement conclu dès le **paiement de la facture d’acompte de 25 %**, ce paiement valant acceptation ferme, irrévocable et sans réserve du devis et des présentes CGV, même en l’absence de signature.

Article 3 – Acompte

L’acompte constitue un **acompte au sens juridique**, engageant définitivement les parties. Il permet la réservation ferme de la date de prestation.

Article 4 – Prix

Les prix sont exprimés en euros hors taxes (HT).

Les prestations sont facturées sur la base :

- d’un prix forfaitaire par personne,
- auquel s’ajoutent des frais de déplacement fixés à **1 € par kilomètre parcouru (aller-retour)**, calculés depuis le siège social de L’ENSEIGNE.

Toute modification du taux de TVA applicable sera automatiquement répercutée.

Article 5 – Ajustement du nombre de convives et minimum de facturation

Le nombre définitif de convives doit être confirmé **au plus tard 10 jours calendaires avant la date de la prestation**.

Ce nombre servira de base à la facturation finale, y compris en cas d’absence de certains participants le jour de l’événement.

Minimum de convives selon la saisonnalité

La prestation est soumise à un nombre minimum de convives :

- **Hors saison (15 octobre au 15 avril) : minimum 35 convives**
- **Pleine saison (15 avril au 15 octobre) : minimum 50 convives le week-end et minimum 35 convives en semaine du lundi midi au vendredi midi.**

Si le nombre confirmé est inférieur au minimum requis, L’ENSEIGNE pourra, à son choix :

- maintenir la prestation en facturant le minimum applicable,
- ou annuler la prestation, l’acompte restant acquis à L’ENSEIGNE.

Toute augmentation du nombre de convives après ce délai est soumise à faisabilité.

Article 6 – Retards et modification des horaires

Tout retard de démarrage de la prestation imputable au client, supérieur à 30 minutes par rapport à l'horaire convenu, entraînera la facturation d'un supplément forfaitaire de **50 € par demi-heure entamée**.

Toute modification de l'horaire de démarrage doit être demandée au plus tard **24 heures avant la prestation** et reste soumise à l'accord de L'ENSEIGNE.

Article 7 – Livraison et conditions matérielles

Les prestations sont réalisées sur le lieu indiqué dans le devis.

Les produits sont préparés dans les locaux de L'ENSEIGNE ou auprès de fournisseurs agréés et transportés dans le respect de la chaîne du froid.

Toute contrainte liée au lieu de réception (accès, stationnement, branchements, autorisations, frais annexes imposés par le site) demeure à la charge exclusive du client.

Aucune marchandise ou boisson extérieure ne pourra être stockée, refroidie ou conservée par les équipements de L'ENSEIGNE sans accord préalable.

Article 8 – Prestations alimentaires et sécurité sanitaire

Les produits sont destinés à être consommés le jour même.

L'ENSEIGNE ne saurait être tenue responsable de la conservation ou de la consommation des produits après la fin de la prestation.

Les informations relatives aux allergies, intolérances ou régimes spécifiques doivent être communiquées par écrit par le client. L'ENSEIGNE est tenue à une obligation de moyens.

L'ENSEIGNE se réserve le droit de refuser le service de produits alimentaires fournis par le client ou par des tiers en cas de risque sanitaire.

Article 9 – Facturation et paiement

Une facture d'acompte de 25 % est émise à l'acceptation du devis.

Le solde est facturé après la prestation sur la base des éléments définitifs.

Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à **30 jours date de facture**.

Tout retard de paiement entraînera l'application de pénalités calculées sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal, ainsi qu'une **indemnité forfaitaire de recouvrement de 40 €** conformément à l'article L441-10 du Code de commerce.

Article 10 – Annulation

Toute annulation à l'initiative du client intervenant :

- à plus de 30 jours de la prestation : l'acompte reste acquis,
- à moins de 30 jours : la totalité de la prestation pourra être facturée.

Article 11 – Responsabilité et assurances

L'ENSEIGNE est assurée au titre de sa responsabilité civile professionnelle.

Sa responsabilité est limitée aux dommages directs et ne saurait être engagée en cas de faute du client, d'un tiers ou de force majeure.

Article 12 – Force majeure

La responsabilité de L'ENSEIGNE ne pourra être engagée en cas de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil.

Article 13 – Matériel – casse et dégradations

Toute perte, casse ou dégradation de matériel mis à disposition sera facturée au client sur la base de sa valeur de remplacement.

Article 14 – Tribunal compétent

Tout litige relatif à la formation ou à l'exécution des prestations sera de la compétence exclusive du **Tribunal de commerce de Nantes**.

Les présentes CGV professionnelles sont applicables à compter de leur mise en ligne.