



## Conditions Générales de Vente

Les présentes Conditions Générales de Vente régissent les relations entre le Client de la prestation et l'Antre des Mets SAS, société en actions simplifiées au capital de 1000 € immatriculée au RCS d'Evry sous le numéro 847 885 159, représentée par Sabrina GALAS en sa qualité de présidente, ci-après dénommée l'Antre des Mets.

### ☞ Article 1 : OBJET

Ces Conditions Générales de Vente sont établies pour la réalisation de la prestation de service selon la demande du Client dans le cadre du devis. La validation du devis par le Client et le paiement de l'acompte valent commande et acceptation définitive des présentes Conditions Générales de Vente qui seront donc considérées comme lues et approuvées. Ce seront les seules pièces contractuelles liant le Client et l'Antre des Mets.

### ☞ Article 2 : PRESTATIONS

L'Antre des Mets et le Client ont défini ensemble le détail des prestations listées sur le devis. D'une façon générale, nos prestations ne prévoient pas la mise en place des tables et buffets sauf mention explicite sur le devis.

### ☞ Article 3 : OBLIGATIONS DU TRAITEUR

L'Antre des Mets s'engage à mettre tout en œuvre pour la réussite du repas, et notamment à réaliser le jour de celui-ci l'ensemble des prestations mentionnées sur le devis, dans le respect des réglementations en vigueur et des horaires fixés.

### ☞ Article 4 : OBLIGATIONS DU CLIENT

Le Client s'engage dès la signature du présent contrat à préciser le nombre approximatif de repas qui devront être fournis sachant que les prix de vente ont été convenus en fonction d'un nombre de convives demandé par le Client.

Le Client peut modifier le nombre de couverts à la baisse jusqu'à 10 jours avant la date de la prestation sans frais dans la limite de 20 %. Au-delà, les conditions de l'Article 9 s'appliqueront sur le nombre de couverts annulés.

### ☞ Article 5 : TRAVAUX SUPPLEMENTAIRES

Tous les travaux supplémentaires, non compris dans le devis initial et demandé en sus (y compris des couverts supplémentaires), seront soumis à une mise à jour du devis, commande écrite du client et à facturation supplémentaire. Tous travaux supplémentaires non prévus au devis et réalisés le jour de la prestation pour le bon déroulement de celle-ci donneront lieu à facturation supplémentaire.



## Conditions Générales de Vente

### ☞ Article 6 : PRIX

Les prix des produits et prestations sont fournis en fonction des coûts en vigueur au moment du devis. Les prix sont indiqués et payables en euros TTC (Toutes Taxes Comprises), n° de TVA Intracommunautaire FR 45 847885159.

L'Antre des Mets se réserve le droit de modifier ses grilles tarifaires à tout moment sans impact sur les devis émis, en cours de validité et commandes enregistrées ;

### ☞ Article 8 : REGLEMENT

Le Client versera 30 % du prix à titre d'acompte, par chèque ou virement bancaire à la signature de la commande. Ce versement, accompagné du devis validé par le Client, rendra effectif l'enregistrement de la commande sur le planning de l'Antre des Mets.

Le solde devra être versé dans le respect de l'échéance mentionnée sur facture, et ce conformément aux dispositions de la loi n° 92-1442 du 31/12/92 relative aux délais de paiement.

Tout retard de règlement donnera lieu, de plein droit, et sans qu'aucune mise en demeure ne soit nécessaire, au paiement de pénalités de retard, sur la base du taux BCE majoré de dix (10) points et au paiement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€.

### ☞ Article 9 : DEFECTION ET ANNULATION DE COMMANDE

Le nombre définitif de repas annoncé à la date prévue à l'article 4 sera le nombre facturé. Aucune remise ne pourrait être réclamée par le Client : l'Antre des Mets ayant engagé à cette date l'ensemble des frais de la réception. Dans l'hypothèse où le Client déciderait d'annuler la commande définie à l'Article 1 des présentes Conditions, pour quelque cause que ce soit, d'une part les acomptes versés resteraient acquis et d'autre part le Client se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier suivant :

Annulation 30 jours avant la date de réception : 30 % du montant total de la commande,

Annulation entre 30 jours et 10 jours avant la date de réception : 60 % du montant de la commande,

Annulation dans les 10 jours avant la date de réception : 100 % du montant de la commande.

En cas d'annulation de la part de l'Antre des Mets, il est convenu qu'il sera remboursé au Client le double de l'acompte versé sauf en cas de force majeure tel que défini à l'Article 1218 du Code Civil ou de cessation d'activité.



## Conditions Générales de Vente

### Article 10 : RESPONSABILITE

Les frais de remise en état des dommages causés au matériel et aux installations mis à disposition du Client, les assurances nécessaires au bon déroulement de la réception seront à la charge de ce dernier. L'Antre des Mets engage sa responsabilité en ce qui concerne les prestations qu'il facture (sauf pour les vols dans les vestiaires) et qui sont prévues au contrat.

Les textes communautaires régissant la profession de traiteur obligent, sous le contrôle de la DGSV (services vétérinaires) et de la DGCCRF (répression des fraudes), à détruire et à jeter, à l'issue de chaque réception « tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés ». L'Antre des Mets est en conséquence, tenu impérativement au respect de ces dispositions.

L'Antre des Mets dégage donc entièrement sa responsabilité sur tous risques encourus dans l'hypothèse où : soit le Client demande explicitement et par écrit à conserver les produits restants, soit le Client fournit certains produits.

Nous informons le Client que pour la protection des personnes qui sont amenées à effectuer le service, les lieux devront être entièrement non-fumeurs. Néanmoins, si le Client souhaite avoir des espaces où les convives peuvent fumer, merci de contacter l'Antre des Mets pour étudier les moyens de pouvoir répondre à sa demande sans pour autant soumettre le personnel à des expositions non conformes à la réglementation.

L'Antre des Mets se dégage de toute responsabilité quant à la consommation excessive ou inappropriée d'alcool, notamment : ivresse et conséquences, consommation d'alcool par les mineurs.

### Article 11 : COMPETENCE

Toutes contestations relatives à l'interprétation et à l'exécution des présentes Conditions seront de la compétence du Tribunal de Commerce d'Evry.

### Article 12 : CONTESTATIONS - CASSES

Toute contestation lors de la livraison ou de la réception doit être signalée immédiatement et au plus tard dans le délai de 48 heures par le Client, par écrit. Les dégradations, les casses et les disparitions du matériel fourni par l'Antre des Mets ou le loueur s'il y-a lieu, sont à la charge du Client. Après vérification par nos soins, ou ceux du loueur s'il y-a lieu, ces matériels seront facturés à leur valeur de remplacement.

### Article 13 : GESTION DES DECHETS

L'Antre des Mets s'engage à faire le tri des déchets (ordures ménagères, emballages et verres) sur le lieu de prestation dans la mesure où celui-ci le permet. En cas d'absence de containers permettant de recevoir les déchets sur le lieu de réception, l'Antre des Mets ne prendra pas en charge l'évacuation de ceux-ci (en dehors des verres si ceux-ci ont été fournis par l'Antre des Mets). Il appartiendra alors au Client de s'organiser avec le loueur du lieu de réception à ce sujet.



## Conditions Générales de Vente

### ☞ Article 14 : RETARDS ET EVENEMENTS MAJEURS

L'Antre des Mets met tout en œuvre pour la réussite de la prestation.

Il ne pourra cependant être tenu responsable de tout événement majeur indépendant de sa volonté pouvant entraîner un changement de menu (indisponibilité d'un produit sur le marché) ou un retard quelconque dans l'installation (intempéries majeures, catastrophe naturelle, accidents de la route, ...).

Il est entendu que l'Antre des Mets s'efforcera de prévenir le Client de la survenance d'un événement de ce type et mettra tout en œuvre pour en limiter les impacts.

### ☞ Article 15 : CONTEXTE COVID-19

Pour lutter contre la propagation du virus et vous protéger, l'Antre des Mets a mis en place des pratiques d'hygiène encore plus élaborées, aussi le port du masque est obligatoire et systématique aussi bien lors de la confection dans notre laboratoire que sur les prestations. Les mesures et procédures liées à la sécurité et l'hygiène (nettoyage et désinfection des locaux, respect stricte des règles d'hygiène par le personnel, application de la marche en avant, ...) et ayant pour but de lutter contre les risques de contamination croisée, d'intoxication alimentaire, ... ont été renforcés. Les gestes barrières sont appliqués lors du retrait des commandes, des livraisons et des prestations avec service.

Le contexte sanitaire étant incertain, les prestations seront annulées de plein droit si celles-ci ne peuvent avoir lieu du fait de directives nationales ou locales (arrêtés municipaux ou préfectoraux). En l'absence de directives officielles impliquant l'annulation de fait de la prestation, les conditions d'annulation prévues à l'article 9 « Défection et annulation de commande » seront appliquées.