



## **CONDITIONS GENERALES DE VENTE (PRESTATIONS DE SERVICES – CONSOMMATEURS)**

### **ARTICLE 1 – Champ d'application**

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent, sans restriction ni réserve à toute prestation de traiteur événementiel proposée par l'entreprise « ISABELLE TRAITEUR, 71530 CRISSEY » (ci-après le « Prestataire ») aux Clients non professionnels (ci-après « le Client »).

Ces Conditions Générales de Vente sont systématiquement communiquées à tout Client préalablement à la conclusion du contrat et prévaudront, le cas échéant, sur toute autre version ou tout autre document contradictoire. La validation de la commande par le Client vaut acceptation sans restriction ni réserve des présentes Conditions Générales de Vente.

Les coordonnées du Prestataire sont les suivantes : ISABELLE TRAITEUR , 19 rue des Confréries, 71530 Crissey. Tél : 03 85 48 04 24.  
Mail : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com).

### **ARTICLE 2 – Commandes**

Toute commande effectuée par le Client ne sera considérée comme définitive qu'après :

- l'envoi au Client de la confirmation de l'acceptation de la commande par le Prestataire ;
- **et** après encaissement par celui-ci de l'intégralité de l'acompte dû et défini préalablement entre les parties.

Le jour de la validation de commande, le Client s'engage à verser au prestataire, à titre d'acompte, une somme correspondant à 30 % environ du prix total de la prestation. Cette somme viendra en déduction de la facture finale.

Les devis établis par le Prestataire sont valables pendant une durée de 3 mois. Le Prestataire se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un Client avec lequel il existerait un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

Le nombre définitif des repas devra être confirmé au Prestataire 15 jours avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

Les éventuelles modifications de la commande par le Client, ne pourront être prises en compte que dans la limite des possibilités du prestataire et à condition de lui être notifiées par écrit 30 jours au moins avant la date de prestation prévue. Le cas échéant, ces

modifications pourront donner lieu à l'établissement d'un devis et à un ajustement du prix.

En cas d'annulation de sa commande par le Client, l'acompte de 30% précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible. Si l'annulation intervient moins de 15 jours avant la date de la prestation, le client sera redevable de la totalité du prix.

En cas de limitation ou interdiction des rassemblements décidée par les autorités pour raison sanitaire, les parties pourront convenir soit, de reporter la prestation à une date ultérieure, soit de modifier la commande. En tout état de cause, une telle situation ne saurait constituer une cause d'annulation de la prestation par le Client et entraînera simplement un report de celle-ci à une date ultérieure.

### **ARTICLE 3 – Prix – Révision du prix**

Les Services proposés par le Prestataire sont fournis aux tarifs en vigueur et préalablement convenus entre les parties et selon le devis établi lors de l'enregistrement de la commande. Les prix sont exprimés en Euros, HT et TTC.

Une fois la réception validée avec règlement d'arrhes, la variation du nombre de convives ne pourra être inférieure à 15% du nombre annoncé initialement. Dès lors, une révision du montant total de la réception prix pourra avoir lieu.

Une facture est établie par le Prestataire et remise au Client lors de la prestation.

Le prix des produits (denrées alimentaires, boissons ...) commandés par le Client dans le cadre de la prestation traiteur pourra être révisé à la hausse en cas d'augmentation significative du coût des matières premières pour toute cause que ce soit, d'origine nationale ou internationale (inflation, épidémie, crise sanitaire, conflit etc...). Le cas échéant, le Prestataire informera le Client du montant de l'augmentation du devis initial au moins 1 mois avant la date de la prestation.

Le Client aura alors le choix entre régler le supplément de prix demandé ou conserver le prix initialement convenu moyennant modification des plats ou produits prévus dans la commande d'origine.

Le défaut de réponse du Client dans les 8 jours suivant la proposition écrite du Prestataire vaudra acceptation du nouveau prix.

En cas de refus expresse du client d'accepter l'une ou l'autre de ces deux propositions, la prestation sera annulée, le montant de l'acompte versé au Prestataire (cf Article 2) restant acquis à ce dernier à titre de compensation.



#### **ARTICLE 4 – Conditions de paiement du solde et pénalités de retard**

Le solde du prix est payable au comptant, au jour du retrait de commande ou 15 jours MAXI après la fourniture de prestation de services, dans les conditions suivantes :

- par carte bancaire ;
- par chèque bancaire (émis par une banque domiciliée en France métropolitaine ou à Monaco),
- par virement
- en espèces dans la limite de 1 000 €

Pas d'escompte pour règlement anticipé.

En sus des pénalités de retard égales au taux d'intérêt Européen BCE majoré de 10 points, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40.00 € dûe au titre des frais de recouvrements (Art. 441-6, I al.12 du code de commerce et D. 441-5 ibidem).

#### **ARTICLE 5 – Exécution de la prestation**

Le Prestataire est tenu à une obligation de moyen et non de résultat. Les Services commandés par le Client qui comprennent les prestations de traiteur, seront fournis à la date prévue entre le Client et le Prestataire ainsi qu'à l'adresse indiquée par le Client lors de sa commande.

Afin de garantir le bon déroulement du service, l'accès au local cuisine est interdit aux tiers pendant la durée de la prestation.

La reprise des poubelles/déchets générés par la prestation ou des bouteilles vides, n'est pas comprise dans la prestation.

Si le vin est fourni par le Client, le Prestataire ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accord mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

Le Client, en sa qualité d'organisateur de la réception, s'engage à faire son affaire personnelle du respect des lois et règlements en vigueur et notamment :

- du respect des règles de sécurité et d'Hygiène
- des consignes de prévention incendie
- du paiement de toutes taxes ou tout abonnement qui seraient exigibles.

En cas d'animation musicale, le Client sera seul redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

#### **ARTICLE 6 – Matériel, Vaisselle, Nappage**

**LOCATION** ou prêt de matériel (vaisselle, tables, chaises, etc.) : la remise d'un chèque à titre de caution sera réclamée au Client. Un inventaire contradictoire sera effectué avant et après chaque prise de matériel, en présence

du Client, de manière à éviter toute contestation ultérieure. Tout matériel perdu ou cassé sera facturé au client.

**Prestations** : Une facture pourra vous être adressée ultérieurement, après le retour de matériel et vérification, suite à la casse, perte ou détérioration.

Nous attirons notamment votre attention sur les dégâts occasionnés sur les nappes (Scintillant, bougie, cigarettes, Peintures ou feutres...), et sur la casse de verres en fin de soirée.

#### **ARTICLE 7 – Respect des règles d'hygiène**

##### **7.1. Prestation sans service en personnel**

Le client prendra les dispositions nécessaires à la bonne conservation des produits après leur retrait en boutique ou leur livraison de manière notamment à respecter la chaîne du froid. Compte tenu du caractère alimentaire et périssable des marchandises livrées, l'acheteur s'engage à respecter les règles d'hygiène en vigueur de manière notamment à stocker les marchandises aux températures réglementaires imposées avant consommation et à éviter tout risque de contamination des denrées.

L'entreprise ISABELLE TRAITEUR ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (conservation, réchauffage, présentation, cuisson ...), et décline à cet égard toute responsabilité concernant les dégradations des marchandises survenues postérieurement à la livraison et dues à un mauvais respect de la réglementation sanitaire par le client ou ses cocontractants, tous les conseils nécessaires étant donnés au client sur ce point lors de la remise de la commande.

##### **7.2. Prestation avec service de personnel**

À l'issue de la prestation, en l'absence d'une protection des denrées ou d'une maîtrise continue des températures à une température inférieure ou égale à celle maximale fixée par la réglementation en vigueur, les denrées non consommées seront détruites par le Prestataire.



### 7.3. Allergènes

Conformément à la réglementation en vigueur, le Prestataire communiquera au Client les informations nécessaires concernant les allergènes contenus dans les denrées commandées. (à disposition également sur notre site web : [www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com))

Le personnel de service présent le cas échéant, sera en mesure de fournir toute information utile.

Le client s'oblige à signaler expressément dès la commande à l'entreprise ISABELLE TRAITEUR toute contre-indication à ce sujet.

### ARTICLE 8 – Livraison

Toute anomalie concernant la livraison de la commande devra impérativement être indiquée sur le bon de livraison sous forme de réserves manuscrites accompagnée de la signature du Client. Le Client devra parallèlement confirmer cette anomalie en adressant au traiteur dans les deux jours ouvrables suivants la date de livraison, un courrier recommandé avec accusé de réception exposant lesdites réclamations afin que celles-ci soient recevables.

### ARTICLE 9 – Limitation de responsabilité – Force majeure

#### 9.1. Limitation de responsabilité

Le Prestataire ne saurait être tenu pour responsable :

- lorsque le service n'est pas assuré par le Prestataire, de la perte, casse ou détérioration du matériel de service pendant la prestation qui resteront à la charge du Client ;
- des dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le Client au cours de la prestation ;
- d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) due à un dépassement des horaires précédemment communiqués au Prestataire ;
- de défaillances liées au lieu retenu par le Client (ex : capacité électrique insuffisante) ou à une mauvaise exécution des prestataires choisis par lui (ex : DJ ou animateur).

Cette liste étant non exhaustive.

#### 9.2. Force majeure

Est considéré comme relevant d'un cas de force majeure tout événement en dehors du contrôle d'une Partie au contrat, qui ne pouvait être raisonnablement prévu lors de la conclusion de ce dernier et dont les effets ne peuvent être évités par des mesures appropriées, tels que des épidémies, pandémies, catastrophes naturelles, guerres, insurrections, révolutions, explosions, incendies, entraves d'ordre réglementaire, législatif ou émanant

d'une quelconque autorité judiciaire, administrative, gouvernementale ou territoriale.

En cas de force majeure, la commande pourra être annulée si une des parties le sollicite, dès lors que les conditions prévues par l'article 1218 du Code Civil sont remplies. Dans ce cas, si l'annulation survient 15 jours avant la date initiale de la prestation, le Prestataire sera en droit de facturer au Client l'ensemble des dépenses déjà exposées en vue de la prestation.

### ARTICLE 10 – Droit applicable – Langue

Les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations qui en découlent entre le Prestataire et le Client sont régies par et soumises au droit français. Les présentes Conditions Générales de Vente sont rédigées en langue française.

### ARTICLE 11 – Litiges

Tous les litiges auxquels les opérations de fourniture de services conclues en application des présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résiliation, leurs conséquences et leurs suites et qui n'auraient pas pu être résolus à l'amiable entre le Prestataire et le Client, seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun.

Le Client est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une **médiation conventionnelle**, notamment auprès de la Commission de la médiation de la consommation (article L.612-1 Code de la Consommation) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes dont les coordonnées figurent ci-après, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation :

- CM2C – Centre de la médiation de la consommation de conciliateurs de justice  
14 rue Saint Jean 75017 Paris  
<https://cm2c.net/>

Conformément à l'article 14 du règlement (UE) n° 524/2013 du Parlement européen et du Conseil du 21 mai 2013 relatif au règlement en ligne des litiges de consommation et modifiant le règlement (CEE) n° 2006/2004 et la directive n° 2009/22/CE, le Client est également informé de l'existence d'une plateforme de règlement en ligne des litiges (« RLL ») entre consommateurs et professionnels accessible à l'adresse suivante : <http://ec.europa.eu/odr>.



Maj Avril 2024

## **ARTICLE 12 – Protection des données à caractère personnel**

Dans le cadre de la prestation, le Prestataire est conduit à solliciter des données personnelles concernant le Client.

Ces données font l'objet d'un traitement par la Société, représentée par M. Olivier Chevé, en sa qualité de Gérant, considérée comme étant le responsable de ces traitements.

En signant le présent contrat, le Client autorise la Société à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'exécution du contrat, à l'accomplissement par la Société des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, le Client bénéficie de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Le Client peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :  
- à M. Olivier Chevé en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com)

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, le Client a enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)