

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES



La salle de réception sera réservée contractuellement auprès du propriétaire par le client.

. Si la fermeture de la salle de réception doit être assurée par le personnel de LAMY Traiteur, l'heure de fermeture définie par le propriétaire devra être scrupuleusement respectée.

. Si la salle de réception ne fournit pas le mobilier (chaise et tables) Lamy traiteur peut prendre en charge ce service. Dans ce cas, cette prestation sera répercutée sur le devis et le matériel sera remis à la fermeture de la salle par notre équipe. Une prestation spéciale sera à prévoir en personnel soit 2 personnes.

. Chaque réception est sous la responsabilité d'un ou plusieurs chefs en charge de piloter les membres du service. Le ou les chefs sont employés par LAMY traiteur aux conditions légales en vigueur.

. Le personnel de service est à la charge du client et devra être embauché par ce dernier, Lamy traiteur peut mettre en contact le client avec une liste de professionnels compétents en la matière. Le personnel de service peut être employé directement par LAMY traiteur aux conditions légales en vigueur. Dans ce cas, le calcul de la prestation donnera lieu à une facturation et se fera sur la base du calcul suivant : nombre de convives X 1.75 € TTC X nombre d'heures de présences du personnel.

. LAMY traiteur est garanti par la responsabilité civile professionnelle de sa police d'assurance pour les dommages causés aux tiers (par les salariés, le matériel, les produits).

. Le personnel employé par LAMY Traiteur restituera les parties cuisine et office de la salle de réception dans un état de propreté correcte. Le nettoyage de ou des salles de réceptions est sous la responsabilité du client.

. LAMY Traiteur ne pourra être mis en cause pour des détériorations occasionnées par les convives, ou pour des vols d'objets.

. Le repas ou la réception se déroulera dans le temps imparti et les horaires définis entre le client et LAMY Traiteur, en tenant compte du déroulement général de la réception ou du repas, des animations, des conditions préconisées par LAMY Traiteur pour rythmer le service de manière satisfaisante et harmonieuse pour les convives.

. Pour la bonne organisation de la prestation et pour le confort des convives, un plan de table précis, avec forme et dimensions des tables, sera fourni par le client 30 jours avant la date de la réception. L'installation du mobilier devra être effectuée par les clients avant l'arrivée du personnel de LAMY Traiteur. Pour des raisons de service et pour l'aisance des convives, nous préconisons un passage minimum de 70 cm entre les chaises, personnes assises.

. Le choix définitif de la prestation devra être arrêté 1 mois avant la date de la réception.

Le nombre précis de convives et les points particuliers seront transmis à LAMY Traiteur impérativement 30 jours avant la réception : nombre d'adultes, d'enfants, d'adolescents, animateurs, repas spéciaux, allergies et autres particularités. Au-delà de tout différentiel (plus ou moins 10%) entre le nombre de convives prévu initialement et la commande ferme, LAMY traiteur se réserve le droit d'une révision tarifaire.

Tout régime alimentaire spécifique suivi par un ou plusieurs convives, et pour quelque cause que ce soit, doit être précisé par écrit à LAMY Traiteur au plus tard 30 jours avant la prestation. En l'absence d'écrits dans le cas susvisé, LAMY Traiteur ne pourra être tenu responsable des dommages causés du fait du non respect d'un régime alimentaire spécifique.

LAMY traiteur confirmera par écrit le détail de la commande qui devra être vérifiée et retournée par le client : Bon pour accord, date et signature des deux familles ou du client. Le montant de cette confirmation fera l'objet d'une commande ferme et ne pourra être remis en cause au moment de la facturation. Faute d'approvisionnement de produits dus à des conditions exceptionnelles ou de raréfaction, LAMY Traiteur se réserve le droit de substituer un produit au menu choisis. Le client sera prévenu par LAMY Traiteur des conditions de substitutions.

LAMY Traiteur facturera les déplacements de longue distance (au-delà de 60 Km de Besançon).



CONDITIONS DE RÉSERVATIONS ET RÈGLEMENT :

La date de la réservation est considérée ferme à la validation de l'encaissement du premier acompte soit 20% du montant estimé de la prestation calculé comme suit : Nombre de convives X les tarifs des prestations retenues TTC + Frais de personnel TTC (calcul établis selon la formule établie ci-avant et si besoin). Un accusé de réception vous sera adressé dans les jours suivants.

En cas d'annulation de la commande, cet acompte sera acquis par LAMY Traiteur. Un deuxième acompte de 30 % sur la réservation ferme sera à verser 6 mois avant la date de la réception (même méthode de calcul que le premier acompte). Un troisième acompte de 30 % sur la réservation ferme sera à verser 1 mois avant la date de la réception (même méthode de calcul que le premier acompte).

Le solde de la prestation sera réglé la semaine suivant le jour de la prestation sur présentation de la facture LAMY Traiteur. En cas d'annulation de la commande dans les deux mois précédant le jour de la prestation les acomptes seront acquis par LAMY Traiteur et 70 % du montant Global de la prestation devra être versé au total par le client à LAMY traiteur (70 % du montant de la réservation ferme déduit des acomptes déjà perçus).

Les prestations de repas s'étendent sur une plage horaire qui devra être définie par le client et LAMY Traiteur, d'un commun accord, pour la réception. Tout dépassement du temps défini initialement sera facturé par LAMY Traiteur à l'heure entamée sur le mode de calcul suivant : Temps supplémentaire X nombre de salariés (cuisine et salle sous la responsabilité de LAMY Traiteur) X 40€ TTC de l'heure. Facturation particulières, sur devis, due aux exigences de la salle de réception : Fermeture de la salle, débarrassage du matériel, nettoyage ou autre demandes particulières.

LAMY Traiteur ne pourra être tenu responsable des pannes et dysfonctionnements liés à la salle et indépendantes de sa volonté. Le retard dû à un tel incident ne pourra être imputable à LAMY traiteur.

Tout litige, faute de se régler de manière amiable, relève de la compétence du tribunal de commerce de Besançon.