

Monsieur GILLES ROPP

Le bourg
46260 Concots

Facture d'acompte

N° : FAC00000312
Date : 17/04/2025
N° client : CLT00000174

Réf. : Acompte sur devis n°DEV00000065

Libellé	Montant HT	TVA	TTC
Acompte	1 202,73 €	10,00	1 323,00 €

Détail de la TVA

Code	Base HT	Taux	Montant
Intermédiaire prest 10%	1 202,73 €	10,00%	120,27 €

Total HT	1 202,73 €
TVA	120,27 €
Total TTC	1 323,00 €

Pas d'escompte pour règlement anticipé. En cas de retard de paiement, une pénalité égale à 3 fois le taux d'intérêt légal sera exigible (Article L 441-10, alinéa 12 du Code de Commerce).
Pour tout professionnel, en sus des indemnités de retard, 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 euros due au titre des frais de recouvrement (Art. 441-6, I al. 12 du code de commerce et D. 441-5 ibidem).

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1 – APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations fournies par la SARL **COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR** dont le siège social se situe au 123 rue de la Grave, 46140 LUZECH. La SARL **COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR** propose des prestations de services dans le domaine culinaire pour tous événements privés ou professionnels, ci-dessous mentionnés « le traiteur », dans le cadre des prestations traiteur décrites dans le devis adressé au client.

Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande. Toute commande implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

ARTICLE 2 – EXECUTION DU CONTRAT

La SARL **COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR** est tenue à une obligation de moyens et non de résultats.

La SARL **COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR** ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurés de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive.

La SARL **COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR** ne pourra être tenu responsable des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal, végan, casher...

La livraison et la mise à disposition (sans service) d'un buffet ou d'un brunch sera possible uniquement avec la mise à disposition par le client d'un matériel de maintien au froid de taille suffisante pour contenir la marchandise. Le nettoyage des lieux de la prestation ainsi que la gestion des déchets (bouteilles en verre et les poubelles) à la fin de la prestation, est à la charge exclusive du client.

Sur accord préalable, tout aliment non fourni par nos soins pourra être servi par nos équipes. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent pour autant sous la responsabilité du client. Le prestataire se réserve le droit de refuser le service à tout moment si toutefois elles pourraient lui porter préjudice.

ARTICLE 3 – RESERVATION / COMMANDE

La réservation sera validée lors de la signature du devis et du versement d'un acompte de 30% du montant global. Il garantit la réservation du repas comme ferme et définitive et sera non remboursable en cas d'annulation de la part du client.

Un second acompte de 30% du montant global sera versé par le client 30 jours avant la date de la prestation.

L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le devis revêtu de la mention « Bon pour accord » et les présentes conditions générales de vente.

Le montant est indiqué sur la base du nombre de personnes estimé lors de la commande.

Une caution d'un montant de 300€ vous sera demandé afin de garantir le rendu en bon état du matériel prêté ou loué. Elle ne sera pas encaissée et sera rendue après vérification de l'état du matériel et des nappes soit environ 1 mois après la prestation. Tout matériel cassé, dégradé ou non rendu conduira à une facturation aux tarifs en vigueur du prestataire loueur de matériel. La caution sera rendue après règlement de cette facture. En cas de non-paiement de la facture dans un délai de 1 mois, la caution sera encaissée.

Le client s'engage à fournir au traiteur un espace couvert avec 4 tables, un point d'eau, deux prises électriques en 220 V, et de la lumière.

ARTICLE 4 – MODIFICATION DES PRESTATIONS

La prestation/formule sélectionnée reste modifiable d'un commun accord. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit.

Faute d'acceptation écrite du traiteur dans les DIX (10) jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminées dans le devis accepté par le client. Toute modification de la commande doit être signalée par écrit, (mail ou courrier) et validée par le prestataire.

Dans le cas où le nombre de convives diminuerai de 50% le prestataire se réserve le droit d'annuler la prestation.

Toute augmentation du nombre dans les 10 jours avant la prestation peut se faire sous réserve de la disponibilité des stocks.

Le nombre d'invités doit nous être confirmé par écrit (mail ou courrier) au plus tard 10 jours avant la prestation. Ce nombre servira à la facturation définitive. Même en cas de désistement de dernière minute, tous les repas prévus seront facturés, tous nos frais étant engagés à cette date.

ARTICLE 5 – ANNULATION

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après :

Les annulations, de tout ou partie de la commande initiale, doivent être adressées par écrit au traiteur.

- En cas d'annulation survenant plus de 12 mois avant la date prévue de la prestation, l'acompte sera intégralement remboursé.
- Entre 6 à 2 mois l'acompte serait gardé au complet.
- Entre 2 mois et 15 jours, le client serait redevable de 50 % de la facture restante.
- Dans les 15 jours avant la date de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour un cas de force majeure (crise sanitaire, intempérie exceptionnelles, incendie, inondation, catastrophe naturelle, attentat, grèves, restrictions réglementaires) donnera uniquement lieu à un report de l'évènement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avance ou justifier son annulation.

En cas de force majeure relative à la condition humaine (Décès, hospitalisation...), et dans la limite de la prévenance de la société 45 jours avant la date de la prestation, l'acompte sera remboursé à hauteur de 20% des sommes déjà perçues.

ARTICLE 6 – LOCATION MATERIEL ET CASSE/DETERIORATION/PERTE

La vaisselle et tout objet utile à la réalisation de la prestation sont loués par la SARL COCOTTE ET FAITOUT TRAITEUR. Toute détérioration, casse ou perte de ces derniers fera l'objet d'une facturation selon le tableau suivant :

Dénomination article	Prix facturé (pièce)
Assiette	2€
Flûte / verre	2€
Gobelet	1,50€
Couteau de table	2,50€
Fourchette de table / cuillère à dessert	1,50€
Serviette coton	2€
Nappe coton	29€
Nappe ronde polyester	50€
Plateau rond / Plat en porcelaine	12€
Fourchette de service /cuillère de service	2€
Casiers à verre	68€
Caisse de linge	23€
Ramasse-couverts	11€
Caisse d'assiettes	20€

ARTICLE 7 – PRIX

Les tarifs sont exprimés en Euros (€) net Hors Taxes. Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux de 10%, sauf pour les boissons alcoolisées qui sont soumises au taux de 20 %.

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant UN (1) mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

Concernant les prestations pour lesquels le personnel de cuisine doit être présent :

- Au-delà de 30 personnes ce service est inclus dans la prestation
- En dessous de 30 personnes ce service sera facturé
- Après 3h du matin, ce service sera facturé 20€ par heure.

En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation et/ou réglementation en vigueur le jour de l'évènement, le Traiteur se réserve le droit de réviser ces tarifs.

ARTICLE 8 – MODALITES DE REGLEMENT

A l'échéance de son option de confirmation, le client devra avoir signé le contrat commercial et versé l'acompte de confirmation calculé selon le montant du devis, pour lequel il recevra une facture d'acompte.

Sauf disposition contraire prévue au contrat, les factures du solde sont établies par le traiteur, et sont payables à réception.

Si le paiement est divisé en plusieurs familles, la facture sera remise à la personne qui aura réservé la prestation, charge à elle de collecter l'argent de part et d'autre.

Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation de pénalités de retard égale à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais que le traiteur serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des équipements de service mis à disposition, à supporter les coûts de remis en état et/ou coûts de remplacement.

Le délai de 20 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement.

Les règlements sont réalisables par chèque postal ou bancaire, par virement bancaire et exclusivement réglés à la **SARL COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR**.

ARTICLE 9 – LIVRAISON

La responsabilité de la **SARL COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR** ne pourra être recherchée en cas d'inexécution ou suspension de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses ...) du fait de la survenance d'un événement exceptionnel ou due à des éléments extérieurs tels que notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grèves, intempéries, manifestations, embouteillages... (Liste non exhaustive).

La marchandise reste sous la responsabilité du Traiteur jusqu'à la livraison (par camion réfrigéré). Nos tarifs incluent le transport jusqu'à 30km autour du siège. Un montant de 1€ par km supplémentaire sera facturé.

À la suite de la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire. Il est recommandé de consommer rapidement les produits à compter de leur livraison et de ne jamais les congeler.

ARTICLE 10 – ASSURANCE

La **SARL COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR** est assurée pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

ARTICLE 11 – RECLAMATIONS ET LITIGES

Les présentes Conditions Générales de Vente sont réputées acceptées sans réserve. Toutes les opérations visées aux présentes Conditions Générales de Vente sont soumises au droit français. En cas de litige, le Client s'adressera en priorité à la **SARL COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR** pour tenter de trouver une solution amiable.

Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée au traiteur dans un délai maximum de CINQ (5) jours après la fin de la manifestation.

En cas de litige, et faute d'accord amiable, toutes contestations relatives à l'exécution des présentes conditions seront de la compétence exclusive du Tribunal de Cahors.

ARTICLE 12 – RAPPEL DE LA LEGISLATION SUR LES BOISSONS ALCOOLISEES

Le traiteur rappelle que la vente d'alcool à des personnes mineures de moins de 16 ans est interdite, en vertu de l'ordonnance n°59-107 du 7 janvier 1959 et de la loi n°74-631 du 5 juillet 1974. Toute personne commandant du vin ou de la bière ou toutes formes de boissons alcoolisées s'engage donc à avoir 16 ans révolus à la date de la commande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

Signature précédée de la mention : « bon pour accord, lu et approuvé ».

Date :

Signature :

S.A.R.L COCOTTES ET FAITOUT TRAITEUR

N° de Siret
APE 5621Z
123 RUE DE LA GRAVE
46140 LUZECH
06.58.06.74.91
Mail : cocottes.faitout@gmail.com